

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA TEMPORAL PER LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DE L'ESPAI BAR-RESTAURANT DEL CENTRE POLIVALENT "LA TORRENTERA", I DE LA GUINGUETA-BAR DE LA PISCINA MUNICIPAL D'AIGUAVIVA, AIXÍ COM EL SERVEI DE CONSERGERIA DEL CENTRE POLIVALENT I LA PISCINA MUNICIPAL

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte la gestió del servei públic d'explotació d'un bar-restaurant social del Centre Polivalent situat al carrer Pou del Glaç d'Aiguaviva, i l'explotació de la guingueta-bar de la Piscina Municipal d'Aiguaviva, així com del servei de consergeria del Centre Polivalent i de la Piscina Municipal.

1.1 Objectius de la prestació

- Obtenir la màxima rendibilitat a nivell econòmic i social de les instal·lacions i els serveis. Fomentar la màxima afluència d'usuaris.
- Racionalitzar les despeses de funcionament.
- Assolir una adaptació continuada de l'oferta de serveis a la demanda.
- Assolir que els usuaris/es tinguin una imatge de qualitat de les instal·lacions i de la seva oferta de servei.
- Fomentar la participació ciutadana, la cohesió social i el teixit associatiu.
- Crear un entorn afavoridor del foment de l'esport, la salut i la cultura.
- Adequar la programació de les activitats o esdeveniments a les necessitats i preferències dels usuaris.
- Oferir un servei amb la màxima relació qualitat – preu.

1.2 Divisió en lots

No es considera convenient la divisió en lots del contracte per els motius que a continuació s'exposen:

- 1) En primer lloc, en cas de dividir en lots, l'execució del contracte a través de diferents adjudicataris esdevindria en excés complexa i incidiria en un major cost de la gestió de les instal·lacions i explotació dels serveis.
- 2) Per altra banda, la necessitat de coordinació i gestió de l'explotació tenint en compte les diferents tasques a desenvolupar, aconsella, tècnicament, la no divisió en lots.

Per últim, cal tenir en compte que la possibilitat d'excepcionar la divisió en lots consta expressament prevista en l'article 99.3 LCSP.

2. RÈGIM D'ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT DEL SERVEI

2.1 Dades de l'equipament

Centre Polivalent La Torrentera

Ubicació: Carrer del Glaç, s/n, 17181 Aiguaviva (Girona)

Superfície: 1273m² aproximadament

Característiques: en l'annex corresponent a l'inventari es pot veure el detall de l'equipament, així com del material disponible per a la prestació.

Guingueta-bar piscina municipal

Carrer del Pou Glaç, s/n, 17181 Aiguaviva (Girona)

Superfície: 288.40 m² aproximadament

Característiques: en l'annex corresponent a l'inventari es pot veure el detall de l'equipament, així com del material disponible per a la prestació.

2.2 Règim d'explotació

El centre polivalent on es situa el bar-restaurant del Centre Polivalent objecte del contracte, té com a objectiu principal la dinamització sociocultural del municipi, configurant-se com un espai per a activitats educatives, culturals i d'oci; per tant, el bar-restaurant del Centre Polivalent resta concebut com a complement dels diferents serveis i projectes del conjunt de l'equipament i, en conseqüència, ha d'oferir una imatge atractiva i respectuosa per a tots els sectors de la població, col·laborant en el desenvolupament d'activitats que promocionin les línies i objectius fixats per a aquest i en la seva difusió.

El bar-guingueta de la piscina municipal es troba situada al costat del centre polivalent té com objectiu oferir servei de begudes, menjar i, petits aperitius o snacks als usuaris de la piscina municipal, així com el control i venda de les entrades de la piscina. L'objectiu d'aquesta guingueta bar és proporcionar un servei ràpid, de qualitat i accessible, fomentant un ambient relaxat perquè els usuaris puguin descansar, refrescar-se i socialitzar mentre gaudeixen de la piscina, que en definitiva ajuda a millorar els serveis de la piscina municipal.

L'adjudicatari restarà facultat per utilitzar l'espai vinculat al bar-restaurant del Centre Polivalent i el bar de la Piscina Municipal amb terrassa exclusivament per a la finalitat prevista en el present plec, així com a utilitzar i destinar a la mateixa finalitat els béns mobles i elements de propietat municipal detallats en la relació que s'acompanya al present com annex I i annex II.

En quant als serveis propis a prestar pel bar-restaurant del Centre Polivalent i per la guingueta-bar de la Piscina Municipal, seran els de dispensar els productes adequats a les instal·lacions de que disposa (begudes fredes i calentes, entrepans, pastisseria, menjars, etc.), tot respectant la normativa sanitària vigent i la condició d'espai lliure de fum.

El mobiliari, parament i material fungible necessari per al funcionament de l'establiment (plats, gots, coberts, taules, cadires, televisor, etc.), serà per compte de l'adjudicatari.

A les instal·lacions del bar-restaurant del Centre Polivalent s'hi admetran tant als usuaris del Local Polivalent, com a altres persones que no hi tinguin cap vinculació.

2.3 Obligacions del Centre Polivalent

2.3.1 Explotació del bar-restaurant del Centre Polivalent

La concessionària haurà de fer-se càrrec del servei de bar-restaurant del Centre Polivalent, d'acord amb el que s'estableix en aquest plec i explotar-lo de forma eficient, comptant en tot moment amb els elements industrials i de personal necessaris per assegurar la gestió adient i amb compliment dels horaris fixats contractualment, els quals restaran exposats en lloc visible del propi establiment.

Usar estrictament l'espai determinat per a bar-restaurant del Centre Polivalent i magatzem, així com la terrassa interior d'ús compartit amb els actes i activitats puntuals de l'Ajuntament. La resta d'espai del local es reserva per a altres usos, a disposar per l'Ajuntament i al marge del bar-restaurant del Centre Polivalent, si bé se'n podrà permetre l'ús ocasional i esporàdic per aquest, prèvia sol·licitud i aprovació de la mateixa.

Els horaris mínims d'atenció al públic seran els següents:

- De dilluns a diumenge, festius inclosos, de 17 h a 21 h, o fins a la finalització de les activitats.
- Al gestionar el bar del polivalent, juntament amb el de la piscina, no serà obligatòria l'obertura del bar polivalent durant els mesos d'estiu. Malgrat això, el servei de consergeria del polivalent sí que haurà de seguir actiu durant aquest període.

Les vacances del personal del bar i el seu possible tancament s'haurà de dur a terme dins els mesos de juliol i agost obligatòriament. En cas excepcional es podrà atorgar un altre període de tancament sempre que sigui autoritzat per part de l'ajuntament. S'haurà de tenir en compte el calendari de dies festius aprovat per la Generalitat de Catalunya, així com els festius locals aprovats per l'Ajuntament d'Aiguaviva.

S'establirà un dia de descans setmanal a escollir pel concessionari, preferentment dimecres o dijous, sempre respectant la obligatorietat d'obertura diària durant els mesos d'estiu i els caps de setmana de tot l'any. Tot i això, l'horari concret l'hauran de proposar els interessats en llurs ofertes, sempre respectant els horaris descrits anteriorment com a mínim, podent ampliar els horaris d'atenció al públic però no reduir-los. La temporada d'estiu serà establerta per l'Ajuntament d'Aiguaviva en funció de les dates d'obertura de la piscina.

Circumstàncies especials poden ser motiu per modificar aquesta prestació en el sentit de reduir o ampliar l'horari.

En el cas de desitjar un canvi, el concessionari, haurà de justificar per escrit les raons o motius de canvi i el nou horari proposat. Les modificacions de l'horari seran aprovades o denegades per l'òrgan competent de l'Ajuntament d'Aiguaviva.

El concessionari haurà d'exercir l'explotació per si mateix, no podent cedir ni traspassar la concessió que se li atorgui, sense autorització expressa de l'Ajuntament.

Assumir l'estricta compliment de totes les obligacions laborals i socials, d'acord amb les disposicions vigents en matèria sanitària, de consum, prevenció riscos laborals, tributària o altres d'aplicació per a aquest tipus d'establiment.

Conservar les instal·lacions i material en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene. En aquest sentit, serà d'obligació exclusiva de l'adjudicatari la neteja de l'espai del bar-restaurant del Centre Polivalent i els seus lavabos compartits amb el Centre Polivalent, així com el repàs periòdic de la zona del hall del Centre Polivalent.

Mantenir i conservar el mobiliari, maquinaria i estris vinculats a l'establiment i que figuren detallats a l'annex I, essent a càrrec del contractista les reparacions i reposicions necessàries.

Procedir al canvi de nom dels serveis i subministraments corresponents, o en el cas que no sigui immediatament possible, procedir al pagament dels rebuts corresponents a la despesa des de la data d'inici del funcionament de l'activitat. Realitzar mensualment els pagaments dels subministres conforme al comptador instal·lat a tal efecte.

Complir les normatives del servei de recollida selectiva.

Disposar i exhibir públicament una carta de preus en català, la qual podrà estar traduïda a les altres llengües que el concessionari consideri oportunes. També s'haurà de posar a disposició dels clients que ho demanin els corresponents fulls de reclamacions.

Sotmetre a l'aprovació prèvia de l'Ajuntament, el llistat de preus per a prestació dels serveis corresponents; també caldrà l'autorització prèvia de l'òrgan municipal competent de la Corporació per a la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa i/o de joc i obtenir en el seu cas, igualment, les autoritzacions adients d'altres organismes competents.

Procurar les mesures de seguretat contra incendis i antirobatoris adients en els espais adscrits a la prestació del servei de bar.

Deixar lliures els béns que es posin a la seva disposició de conformitat amb el present plec, un cop finalitzat o extingit el contracte, reconeixent expressament a l'Ajuntament la potestat d'executar per si mateix el llançament, si resultés necessari.

L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i higiene del servei, mitjançant els mecanismes que cregui oportuns.

En qualsevol cas, totes les persones que tinguin contacte directe amb productes alimentaris hauran d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments. Correspon a l'adjudicatari 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 contractista serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar.

2.3.2 Servei de consergeria del Centre Polivalent

Obligacions del servei de consergeria de la zona compartida amb el Centre Polivalent. El compromís de consergeria del centre polivalent, per tota la durada de la concessió, inclou:

- Obertura i tancament general de la instal·lació en l'horari d'obertura de la instal·lació, i de les sales específiques segons actes o activitats programades.

- Manteniment periòdic de la neteja bàsica del hall del Centre Polivalent, compartit amb el bar-restaurant del Centre Polivalent
- Manteniment de la neteja general bàsica dels lavabos compartits amb el Centre Polivalent.
- Control del bon ús de les instal·lacions.
- Comprovació del compliment de les normes d'ús per part dels usuaris.
- Custòdia, recollida i lliurament de claus a les persones prèviament autoritzades (associacions, particulars, organitzadors activitats...).

Podeu consultar amb l'Ajuntament per tenir més detalls sobre aquestes tasques.

2.4 Obligacions per la piscina municipal

2.4.1 Explotació de la guingueta-bar de la piscina municipal

La guingueta-bar de la Piscina Municipal té la obligatorietat d'obertura diària durant els mesos d'estiu, corresponents els mesos d'obertura de la Piscina Municipal, sense dia setmanal de descans, per tal de poder donar servei de bar i que es pugui dur a terme el servei de consergeria de forma diària, així com garantir la venda de tiquets diaris d'accés a la piscina.

Explotar el servei de bar de la Piscina Municipal al seu propi risc i ventura, en els dies i horaris definits, de forma continuada i ininterrompuda. El concessionari no podrà realitzar cap activitat extraordinària (festes musicals, actuacions...) si no és amb permís exprés de l'Ajuntament.

Horaris i període d'obertura:

- Els horaris mínims d'atenció al públic seran els establerts per l'obertura de la piscina, el qual és:
 - o De dilluns a divendres de 10.30h a 20h
 - o Caps de setmana i festius de 10h a 20h
- Els mesos d'estiu corresponen als mesos d'obertura de la Piscina Municipal, els quals seran establerts per l'Ajuntament d'Aiguaviva.
- No obstant això, la guingueta-bar de la Piscina Municipal podrà ampliar l'horari d'obertura i de tancament sempre i quan es controli per part del concessionari el no accés dels usuaris a la resta d'instal·lacions de la piscina municipal.

El període d'obertura i ús de les instal·lacions i maquinària del bar de la piscina serà únicament el mateix període d'obertura de la Piscina Municipal. Fora d'aquest període necessitarà autorització expressa de l'Ajuntament.

El concessionari haurà de fer-se càrrec de la neteja i manteniment de la zona del bar de la Piscina Municipal amb terrassa. No anirà a càrrec de l'empresa concessionària l'abonament del cost de l'aigua i del llum de la guingueta-bar de la piscina durant els mesos d'obertura d'aquesta.

Conservar l'objecte de la concessió en perfecte estat, no podent alterar-lo sense prèvia autorització municipal, tenint cura que tant les instal·lacions com el local estiguin nets, lliures de residus i en perfectes condicions higièniques i sanitàries.

L'empresa concessionària haurà de tenir en compte, com a mínim, les següents prestacions:

Tipus de serveis d'obligat compliment pel concessionari:

- 1) Servei públic de begudes i refresc, fredes i/o calentes.
- 2) Servei públic de tapes i entrepans, freds o calents.

Tipus de serveis complementaris que podrà prestar el concessionari:

- 1) El servei al públic d'articles de pastisseria, gelateria i granja i d'altres de caràcter anàleg que habitualment es serveixen en aquest tipus d'establiments.
- 2) Servei de restauració.

Tipus de serveis no autoritzats:

- 1) El servei de begudes alcohòliques a menors d'edat.
- 2) El servei de begudes o aliments que no reuneixin les condicions d'higiene i sanitat reglamentàries.
- 3) La instal·lació d'aparells recreatius amb premi i/o màquines d'expedició automàtica de tabac.

Vetllar pel consum responsable de begudes alcohòliques en el recinte del bar cafeteria i evitar consums excessius que perjudiquin o puguin perjudicar la salut dels usuaris o la bona convivència de l'establiment.

Complir les disposicions vigents, de mesures sanitàries en front del tabaquisme, de l'alcohol i reguladora de la venda, subministrament, consum i publicitat dels productes del tabac i de l'alcohol.

Vetllar pel compliment de:

- Llei 20/1985, de 25 de juliol, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- Llei 1/2002, d'11 de març, de tercera modificació de la Llei 20/1985, de 25 de juliol, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- Així com normativa concordant.

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 també les despeses que s'originin i les millores a introduir.

El concessionari 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.

El concessionari tindrà l'obligació de facilitar el desenvolupament de les activitats que es realitzin a la piscina municipal d'Aiguaviva.

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

El concessionari haurà de disposar i exhibir públicament una carta de preus en català, la qual podrà estar traduïda a les altres llengües que el concessionari consideri oportunes. S'haurà de sotmetre als preus fixats per a les begudes i altres productes i a les seves revisions anuals. S'utilitzarà l'índex de preus al consum elaborat per l'INE referent a l'any immediatament anterior a la data en que s'hagi d'efectuar la revisió de preus. De forma puntual es podrà revisar el preu d'algun producte, previ acord entre l'Ajuntament i el concessionari.

Procurar les mesures de seguretat contra incendis i antirobatoris adients en els espais adscrits a la prestació del servei de bar.

Tenir cura del bon ordre del serveis, podent dictar instruccions, sense perjudici del poder de policia de l'Ajuntament.

Mantenir en tot moment a disposició dels clients un llibre de reclamacions per tal que en puguin fer ús si ho estimen convenient.

Regentar personalment el bar cafeteria amb terrassa, no podent cedir-lo ni transmetre'l a tercers sense la prèvia autorització municipal.

L'adjudicatari restarà obligat a atendre el servei amb el suficient nombre de persones per a la seva correcta explotació i per la correcta gestió de la consergeria. En el cas de malaltia de l'adjudicatari, aquest ha de garantir, en tot moment, el servei amb personal propi i al seu càrrec .

Serà el responsable de revisar i controlar els accessos al recinte:

- Vetllar per tal que els usuaris de la piscina accedeixin per l'entrada principal que dona accés als vestidors, concretament pel torn, instal·lat als efectes.
- Vetllar que els clients dels bar, no usuaris de la piscina, accedeixin per l'altra entrada existent.

En cas de resolució o extinció normal del contracte no serà d'aplicació la successió empresarial a favor de l'Ajuntament respecte dels treballadors adscrits a la concessió.

El concessionari haurà de presentar i donar garantia de compliment de les normes d'higiene en totes les fases del procés, des de la compra dels productes fins al servei final, en especial les relatives a la higiene de productes alimentaris, a la formació i capacitat per a manipuladors d'aliments i altra normativa sanitària vigent que li pugui afectar.

L'adjudicatari haurà de disposar de l'Autorització Sanitària de Funcionament sol·licitant-la a l'inici del servei, al departament de salut de la Generalitat de Catalunya.

Haurà de deixar lliures els béns que es posin a la seva disposició de conformitat amb el present plec, un cop finalitzat o extingit el contracte, reconeixent expressament a l'Ajuntament la potestat d'executar per si mateix el llançament, si resultés necessari.

El concessionari haurà d'aportar la maquinària, els electrodomèstics i estris necessaris per a la correcta prestació del servei, així com taules i cadires no inclosos en l'inventari (annex II), necessaris pel bon funcionament del servei.

El concessionari podrà utilitzar l'espai objecte de la concessió demanial i les instal·lacions que han estat descrites a l'annex II.

2.4.2 Servei de consergeria de la piscina municipal

Obligacions del servei de consergeria de la zona de la piscina

- Obertura i tancament general de la instal·lació en l'horari d'obertura de la instal·lació.
- Control d'accessos a la instal·lació. Resolució i notificació d'incidències amb els accessos (sempre que sigui possible).
- Venda d'entrades diàries, i el control i comptabilitat d'aquestes. Remetent l'import corresponent a aquesta venda, diàriament o setmanalment a l'Ajuntament.
- Gestió de les hamaques (lloguer i emmagatzematge).
- Obertura i tancament dels para-sols.
- Manteniment de la neteja general bàsica de les instal·lacions.
- Control del bon ús de les instal·lacions i vasos. Notificació immediata en cas d'incidència.
- Comprovació del compliment de les normes d'ús per part dels usuaris.
- Controls bàsics instal·lacions (qualitat de l'aigua dels vasos, funcionament correcte de la maquinària, aforaments...)

Podeu consultar amb l'Ajuntament per tenir més detalls sobre aquestes tasques.

2.5 Personal adscrit a l'execució del servei

a) L'empresa adjudicatària haurà de comptar, com a mínim, amb el següent personal adscrit a l'execució del contracte:

- Responsable del servei
- Cambrer/a
- Cuiner/a

b) El personal en la seva totalitat haurà de disposar del carnet de manipulador d'aliments.

c) El personal de l'empresa adjudicatària haurà de ser suficient per a garantir la prestació del servei. L'empresa adjudicatària es compromet a garantir la solvència professional de l'equip de treball. En cas de baixes del personal, caldrà preveure les substitucions necessàries, les quals seran comunicades a l'Ajuntament en un termini màxim de 48 hores a l'efecte de preservar la continuïtat en la prestació del servei.

d) L'empresa adjudicatària, d'acord amb la normativa legal vigent, formalitzarà els contractes escaients amb el seu personal. L'Ajuntament d'Aiguaviva és aliè a qualsevol vincle o dependència laboral, estatutària o de qualsevol mena amb

l'esmentat personal. L'empresa adjudicatària complirà quantes obligacions disposi la legislació vigent en matèria fiscal, administrativa, laboral i social. L'incompliment de qualsevol d'aquestes obligacions no implicarà cap responsabilitat per l'ajuntament, sens perjudici de les accions que aquest pugui adoptar respecte la suspensió o vigència del contracte.

e) En matèria de condicions de treball (horaris, permisos, vacances,...) serà l'empresa adjudicatària qui establirà les normes que, com a mínim, s'ajustaran a les que determina el conveni col·lectiu **Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya** (codi de conveni núm. 79000275011992), d'acord amb la RESOLUCIÓ EMT/4203/2022, de 27 de desembre.

f) Dins el primer mes de prestació del servei i dins de cada Memòria anual, l'entitat adjudicatària haurà d'actualitzar la relació de tot el personal i aportar les següents dades:

- Hores que presta
- Tipus de contracte
- Retribució mensual bruta

Juntament amb aquesta relació s'adjuntaran còpies dels models de cotització TC1 i TC2 tramitats davant la seguretat social.

g) Respecte aquesta relació, l'entitat adjudicatària s'obliga a notificar a l'Ajuntament qualsevol canvi o modificació de personal que es produeixi.

h) L'entitat adjudicatària proposarà una persona, amb competència tècnica i capacitat suficient per disposar sobre totes les qüestions relatives a l'execució i bona marxa del contracte, als efectes de ser el/la representant de l'entitat adjudicatària en la comissió de seguiment.

2.6 Continuitat del servei

L'adjudicatari haurà de garantir la continuïtat del servei que es presta, incorporant, progressivament, si s'escau, noves propostes o ampliació de l'oferta.

3. INSTAL·LACIONS, BÉNS I MITJANS AUXILIARS QUE APORTA L'AJUNTAMENT A L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'Ajuntament d'Aiguaviva aporta a l'empresa adjudicatària, per la gestió i explotació del servei, les instal·lacions, béns i mitjans auxiliars que s'especifiquen a l'annex 1 i 2 en relació a l'inventari i detall dels equipaments.

Tot aquells béns i mitjans auxiliars que siguin necessaris per a la correcta prestació del servei i que no figurin al citat annex, o no siguin suficients, serà l'empresa adjudicatària l'encarregada d'aportar-los.

Pel que fa a les tasques de manteniment, derivades de l'ús normal, tant del material com de les instal·lacions, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

4. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte és de dos (2) anys, comptat a partir de formalització del contracte, amb la possibilitat de pròrroga per tres (3) anys més, any a any, essent la durada total del contracte de cinc (5) anys.

L'adjudicatari haurà de trobar-se en condició d'iniciar la prestació del servei en el termini màxim de quinze dies comptabilitzat a partir de la signatura del contracte.

Si es produís un retard, el contractista notificarà a l'Ajuntament d'Aiguaviva els motius pels quals no ha pogut executar el contracte en el termini establert. En aquest cas, l'Ajuntament d'Aiguaviva valorarà l'incompliment en la prestació del servei.

5. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'ADJUDICATARI

L'empresa adjudicatària es compromet a portar a terme la prestació del contracte amb la deguda diligència, amb l'estricta subjecció a les característiques establertes al contracte i dins dels terminis assenyalats, assumint, formalment, entre d'altres, les obligacions següents:

- a. Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per a portar a terme, amb la deguda eficàcia, l'objecte del contracte, de conformitat amb els PCAP i els presents plecs.
- b. Estar al corrent de totes les obligacions legals, laborals i fiscals.
- c. Tenir contractades una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per import igual o superior a 300.000€ per cobrir les responsabilitats de qualsevol tipus que es puguin derivar de l'execució del contracte.
- d. Correcta gestió dels residus generats a les instal·lacions. L'Ajuntament d'Aiguaviva disposa d'un servei de recollida de residus, porta a porta, en el qual s'haurà d'adaptar i conscienciar als usuaris de la correcta separació de les diferents fraccions de residus.

8. ALTRES OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Seràn obligacions de l'empresa adjudicatària:

a) Pla de seguretat i prevenció de riscos laborals

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària assegurar-se que totes les activitats o feines desenvolupades per a l'execució del contracte s'ajustin a les obligacions establertes a les reglamentacions i disposicions legals, així com a la normativa vigent en matèria de Prevenció, Higiene i Seguretat en el Treball.

b) Obligacions respecte del personal

L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment de tota la normativa en matèria laboral, de Seguretat Social i Convenis col·lectius sectorials vigents d'aplicació.

L'Ajuntament és aliena a qualsevol vincle o dependència laboral, estatutària o de qualsevol mena amb l'esmentat personal, quedant en conseqüència l'Ajuntament exempta de qualsevol responsabilitat que es pugui derivar al respecte.

Seràn d'exclusiva responsabilitat de l'adjudicatari les conseqüències que poguessin derivar-se de l'incompliment d'aquesta obligació, pel personal al seu càrrec.

A nivell general, el personal de l'entitat adjudicatària ha de ser suficient en tot moment, i adequat d'acord amb els requisits establerts en el present plec, per a garantir la prestació del servei durant tota la durada del contracte. En cas de baixes del personal, caldrà preveure les substitucions necessàries, les quals seràn comunicades a l'Ajuntament a l'efecte de preservar la continuïtat en la prestació del servei i el compliment dels expressats requisits.

c) Responsabilitat sobre els béns materials

Serà obligació de l'empresa adjudicatària vetllar pel bon ús i estat de conservació de tots els béns materials de l'Ajuntament.

D'altra banda, serà obligatori tenir contractades i mantenir vigents les pòlisses d'assegurança per responsabilitat civil indicades en el present plec.

L'empresa adjudicatària respondrà davant la sostracció de mobiliari, material, valors o efectes, quant quedi suficientment provat que ha estat realitzat pel seu personal.

Aiguaviva, a la data de la signatura electrònica

ANNEX I

INVENTARI DEL BAR-RESTAURANT DEL CENTRE POLIVALENT

- Armari vertical estàndard inoxidable per a refrigerats marca Infrico, model AN 502 T/F, mides 687x700x2030.
- Prestatge estàndard inoxidable a paret, marca Tinto, model EU-12, mides 1200x400x300
- Campana industrial d'extracció de fums inox. a paret, marca Lluís Capdevila, model Delta, sense motor, mides 2000x100x440/690.
- Prestatge estàndard inoxidable a paret marca tinto, model EU-120, mides 1200x400x300.
- Luminària integrada dins de la campana anterior, marca Lluís Capdevila CD.CE lum.
- Prestatge estàndard inoxidable a paret, marca Tinto, model EU-80, mides 800x400x300.
- Descalcificador d'aigua, marca Cilit, model Data 75 volumètric, mides 650x400x1100.
- Filtre, marca Cilit, model Diago 18 RG de 1" pel descalcificador anterior.
- Armari vertical estàndard inoxidable, per refrigerats, marca Infrico, model An 1003 T/F, mides 1385x700x2030.

- Taulell esp. inoxidable i posapeus de tub inoxidable per posar a sobre de la barra de servei de bar, mides 3900x550x100.
- Extractor ind. Marca S&P, model CVHT-H12/12.0,55/0,09KW (III).
- Aigüera ind. Doble amb escorredor lateral, marca Distform, model T187522/FB180371 amb suport inferior. Mides 1800x700x850.
- Taula estàndard inoxidable a paret per zona de treball, marca Distform CD. F00500118/F0020302, mides 600X700X850.
- Planxa de peu i de cocció ind., marca Lainox, model BG 72 GLC crom dur, mides 400x700x850.
- Boteller refrigerat industrial, horitzontal, marca Comersa, model Gredos-1500, inoxidable, mides 1500x550x850.
- Rentagots industrial, sota taula, marca Comenda, model LB-260, mides 430x520x695.
- Aigüera industrial amb escorredor lateral, marca Distform, model T126541D/FB180061/FB120361, amb suport inferior, mides 1200x600x850.
- Moble estàndard inoxidable, contramostrador neutre cafeter, marca Comersa, model MCI-1500, mides 1500x605x1045/1145.
- Fabricador de gel industrial marca Icematic, model NX-45, aire, mides 529x535x796.
- Pel subministrament i muntatge de 8500mm. Aproximadament de tub rodó de 0400, 3 corbes, brides, tolva i accessoris.
- Tapa per extractor anterior.
- Doble prestatge estàndard inoxidable, marca Distform, model F0030102, per a taula anterior, mides 1100x350x700.
- Taula central Standard inoxidable, marca Distform, model F0050009, mides 1200x700x850.
- Rentaplats industrial sota taula, marca Comenda, model LF-322, mides 600x630x820.
- Cubell estàndard inoxidable, marca Distform, model FO260501, amb rodes, per a taula anterior, mides 380mm x 605h.mm.
- Aixeta estàndard, dutxa pre-rentat, marca Caffsa amb flexible incorporat.
- Taula estàndard inoxidable a paret per a zona de rentat vaixel·la, marca Distform DC. TFAD187/dFBAD187L, mides 1800x700x850.
- Fregidora industrial de peu, marca Lainox, model FG72115 a gas, mides 400x700x850.

- Cuina de peu industrial, inoxidable, a gas i amb forn inferior, marca Lainox, model GC74FPZ (4F+H), mides 800x700x900.
- Peto protector sanitari esp. inoxidable lateral per a la taula anterior, mides 700x20x100.
- Taula Standard inoxidable a paret per a zona de treball, marca Distform, model FO050111, mides 1600x700x850.
- Aixeta sanitària monomando amb comandament de colze, marca Tedhinox, model GR-224, dues aigües.
- Prestatgeria estàndard, marca Tedhinox, model KS, reforçada amb paral·lels de PP i 5 nivells. Mides 1300x600x2000.
- Aixeta sanitària monomando amb comandament de colze, marca Tedhinox, model GR-200, dues aigües.
- Dosificador de sabó encastrable, marca Tedhinox.
- Talla fiambres marca Beckers Italy Type ES275, N.585339

LLISTAT D'ESP AIS DEL BAR-RESTAURANT DEL CENTRE POLIVALENT

A continuació s'exposa una llista d'espais relatius a la zona del bar-restaurant, amb superfícies aproximades.

ESPAI	PLANTA	ZONA	SUPER FÍCIE (m2)
Bar- Restaurant	Planta altell	Altell amb zona de bitlles i magatzem	19,95
Bar- Restaurant	Planta carrer (P1)	Hall Centre Polivalent *	204,39
Bar- Restaurant	Planta carrer (P1)	Restaurant sala annexa	37,06
Bar- Restaurant	Planta carrer (P1)	Restaurant	66,23
Bar- Restaurant	Planta carrer (P1)	Cuina restaurant	19,79
Bar- Restaurant	Planta carrer (P1)	Bany **	20,96
Bar- Restaurant	Planta carrer (P1)	Rampa exterior	60,31
Bar- Restaurant	Planta carrer (P1)	Terrassa restaurant	79,51
Bar- Restaurant	Planta carrer (P1)	Accés exterior a rampa	32,74
Bar- Restaurant	Planta soterrani (-1)	Magatzem amb bany	23,36

* L'adjudicatari s'haurà de fer càrrec del manteniment puntual de la neteja de la zona del hall del Polivalent

** L'adjudicatari s'haurà de fer càrrec de la neteja dels banys compartits amb el Centre Polivalent, situats a la zona del hall.

ANNEX II

INVENTARI DEL BAR DE LA PISCINA MUNICIPAL D'AIGUAVIVA

Material propietat de l'Ajuntament d'Aiguaviva.

- Conjunt format per: taulell especial inox per posar a sobre de la paret d'obra de la barra del bar de la zona de servei. Serie Línea-60. Amb els accessoris següents: posapeus especial de tub rodó inox de 43 mm. amb suports anclatge al terra i un taulell especial inox per muntar a sobre de la paret d'obra de la zona del rentat.
- Una planxa industrial de sobretaula marca "LOTUS" Mod. FTLT-64 ETX elèctrica i de crom dur.
- Una campana especial inox a paret marca "Lluís Capdevila", model Delta-2 amb ventilador sortida posterior, amb els accessoris següents: un regulador variador de velocitat marca "Lluís Capdevila" model CVACRV9 per campana d'extracció de fums anterior, llum incorporada marca "Lluís Capdevila" 1x36w. per la campana d'extracció de fums anterior i plafó especial inox per protegir la part posterior de la zona de cocció.
- Un boteller standard refrigerat per begudes marca "INFRICO" model EB 1500 II horitzontal.
- Un rentaplats industrial marca "SILANOS" model N-700F (III) de sota taula.
- Un fabricant industrial de gel marca "F-FPLUS" model FCC 45 A.
- Un moble aigüera industrial doble + escriptor lateral marca "DISTFORM" model T1865421/FB181361.
- Una aixeta monocomandament gerontològica de colze amb aigua calenta i aigua freda pel moble aigüera anterior.
- Un moble contramostrador alt standard refrigerat marca "INFRICO" model BMPP 1500 II.
- Una cuina industrial de sobretaula marca "LOTUS" model PCT-63 ET elèctrica.
- Una fregidora industrial de sobretaula marca "VALENTINE" model BB-55M elèctrica i de dos cubes.
- Un suport especial inox per posar al darrera de la fregidora anterior.
- Un moble contramostrador alt i standard neutre marca "INFRICO" model ME30/1000 a paret.
- Un moble cafeter alt i standard marca "INFRICO" model MCAF 1000 a paret.
- Un armari standard inox refrigerat marca "INFRICO" mod. AN 10003 T/F.
- Un armari standard inox per congelats marca "EUROFRED" model ABX 500N vertical i amb calaixos interiors.

- Una pretatgeria standard compoleta de 4 nivells marca “PUJADAS” model 7195.
- Una doble prestatge inox i llis a paret marca “DISTFORM” model F0100404 per posar a la zona del moble cafeter.
- Un moble aigüera industrial doble + escriptor lateral marca “DISTFORM” model T126541I / FB121361.
- Una aixeta monocomandament de tub baix i curt amb aigua calenta i aigua freda pel moble aigüera anterior.
- Un rentagots industrial marca “SILANOS” model E-40 (II) de sota taula.
- Una taula standard inox a paret marca “DISTFORM” model F0050126 / F0020326 per la zona suport coccio.
- Una taula inox raconera i a parets marca “DISTFORM” model AVANT a mida.
- Una taula standard inox baixa marca “DISTFORM” model F0051525 per posar a sobre els elements de coccio ofertats anteriorment (1,02, 1,09 i 1,10). -----

LLISTAT D'ESPAYS DEL BAR DE LA PISCINA MUNICIPAL

A continuació s'exposa una llista d'espais relatius a la zona del bar de la Piscina Municipal, amb superfícies aproximades.

ESPAI	PLANTA	ZONA	SUPERFÍCIE (m2)
Bar de la Piscina Municipal	Planta piscina (PB)	Cuina bar	94,14
Bar de la Piscina Municipal	Planta piscina (PB)	Magatzem	58,79
Bar de la Piscina Municipal	Planta piscina (PB)	Terrassa bar	135,47