

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DE LA LICITACIÓ DEL
CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS DE LA CAFETERIA-BAR CTC
DE MASQUEFA**

Expedient: X2025000363 I

I. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és la prestació dels serveis d'explotació i gestió de la Cafeteria – Bar CTC (Centre Tecnològic i Comunitari) de l'Ajuntament de Masquefa segons les especificacions recollides al plec de prescripcions tècniques particulars.

El tarannà de la Cafeteria Bar CTC ha de ser el d'un espai tranquil, d'ambient familiar, que dona servei de cafeteria i bar al municipi a raó de l'entorn que l'envolta: oficines, centre d'atenció primària, parc de la Caputxeta Vermella, escoles... etc.

Consta de la sala de bar, cuina, magatzem i la zona de terrassa de propietat municipal situats a La Fàbrica Rogelio Rojo, Av. Catalunya, 58 de Masquefa.

Els seus principals objectius són:

- Oferir la dedicació del servei de la Cafeteria Bar CTC, d'acord a l'entorn que l'envolta (Centre d'Atenció Primària, escoles, parcs...) i a les activitats de La Fàbrica Rogelio Rojo i, especialment, del CTC.
- Prestar el servei de Cafeteria – Bar CTC, almenys, en l'horari del CTC, podent escollir un dia de tancament per descans del personal a la setmana entre dimarts, dimecres o dijous. També amb l'ampliació dels horaris quan el CTC no està obert i quan s'organitzen actes en el seu entorn.
- Mantenir en perfecte estat de funcionament, neteja i conservació les instal·lacions del bar.

La contractació es planifica com a concessió de serveis i la concessionària estarà obligada a executar les tasques del servei objecte del contracte d'acord amb clàusules administratives particulars (PCAP), l'establert en el plec de prescripcions tècniques particulars (PPTP) més les propostes que hagi presentat en la seva oferta, sempre d'acord amb la vigent Llei de contractes de sector públic (LCSP) i la normativa que sigui d'aplicació.

Es fa constar explícitament que la contractació de les activitats que en el present plec es detallen, no significa de cap manera la cessió de la titularitat del servei ni tampoc de la propietat.

2. ABAST DEL CONTRACTE

L'abast del contracte compren les dependències destinades exclusivament a la Cafeteria Bar CTC, segons plànol adjunt a l'annex I.

L'espai destinat la Cafeteria Bar CTC, amb aforament per 50 persones, compta amb una part dels equips i mobiliari ja existent (inventari Annex 2).

Es vol oferir una dedicació del servei de la Cafeteria Bar CTC. El servei de Cafeteria Bar CTC s'haurà de realitzar, almenys, en l'horari del CTC, podent escollir un dia de tancament per descans del personal a la setmana entre dimarts, dimecres o dijous. També es vol que es presti el servei d'acord amb les activitats de La Fàbrica Rogelio Rojo i, especialment, del CTC. Per tant, a totes les activitats la Cafeteria Bar CTC haurà d'estar obert i/o participar de conformitat establert en aquest plec prescripcions tècniques, seguint les indicacions del punt 5.1 d'aquest plec.

Els mitjans personals, tècnics, subministres, equips i maquinària necessaris per a la correcta prestació del servei, seran a càrrec del concessionari, seguint les indicacions de l'apartat 5.

El present contracte tindrà una durada des de la seva formalització i data d'inici de dos anys. La seva vigència es podrà prorrogar fins a dos anys més, any a any. Per tant, la durada màxima del contracte, inclosa la prorroga, serà, com a màxim, de quatre anys (2 + 1 + 1).

L'empresa concessionària tindrà transferit el risc operacional en l'explotació del servei i serà la responsable de la correcta execució de les prestacions.

La validesa de la concessió resta condicionada al compliment dels requisits dels plecs; en cas contrari, es podrà anul·lar amb les responsabilitats corresponents.

3. NORMATIVA D'APLICACIÓ

- Llei 11/2009, del 6 de juliol, regulació administrativa espectacles públics i les activitats recreatives.
- Decret 112/2010, de 31 d'agost, s'aprova Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives.
- Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, regulació dels horaris dels establiments oberts al públic, espectacles públics i activitats recreatives sotmesos a la Llei 11/2009, i al seu Reglament.
- Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica.
- Decret 176/2009, pel qual s'aprova el Reglament de la Llei 16/2002, de 28 de juny, de protecció contra la contaminació acústica, i se n'adapten els annexos.
- Llei 18/2009, del 22 de salut pública.
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, regulació de determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria producció i comercialització productes alimentaris.
- Reglament CE 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració la distribució i el comerç de menjars preparats.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Codi Tècnic de l'edificació (CTE) i els seus documents bàsics.
- Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals.
- Reial Decret 842/2002, de 20 de setembre, pel qual s'aprova el Reglament Electrotècnic de Baixa Tensió (REBT) i les seves Instruccions Tècniques Complementàries ITC-BT.
- Reial Decret 1027/2007, de 20 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament d'Instal·lacions Tèrmiques als Edificis (RITE), i les seves Instruccions Tècniques Complementàries ITC-IT.
- Reial Decret 513/2017, de 22 de maig, pel qual el Reglament instal·lacions de protecció contra incendis (RIPCI).
- Reial Decret 919/2006, de 28 de juliol, pel que s'aprova el Reglament tècnic de distribució i utilització de combustibles gasosos i les seves Instruccions Tècniques Complementàries ITC-ICG.
- Reial Decret 865/2003, de 4 de juliol, pel que els criteris higiènic-sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losis
- Decret 352/2004, de 27 de juliol, pel que les condicions higiènic-sanitàries per a la prevenció i el control de la legionel·losis.
- Reial Decret 2060/2008, de 12 de desembre, pel qual s'aprova el Reglament a pressió (REP) i les seves Instruccions Tècniques Complementàries ITC-EP.
- Llei 9/2014, del 31 de juliol, de seguretat industrial dels establiments, instal·lacions i els productes.

- Instruccions Tècniques Complementàries aprovades per la Generalitat de Catalunya, i les normes i instruccions d'àmbit estatal que siguin d'aplicació.
- Ordenances municipals aprovades per l'Ajuntament de Masquefa.
- Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic (LCSP), per la qual es transposen a l'ordenament jurídic les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

El llistat exposat assenyalà únicament les principals reglamentacions que són d'aplicació a les prestacions objecte del contracte, a efectes informatius i, en cap cas, limitatius.

4. REQUISITS ESPECÍFICS DEL CONTRACTE

4.1 Organització general del contracte

Abans de donar inici a la prestació del servei es podrà realitzar una reunió entre l'Ajuntament de Masquefa i la concessionària per organitzar les condicions establertes als plecs i els compromisos adquirits.

L'Ajuntament de Masquefa farà entrega del local a la concessionària i podrà valorar la possibilitat de que la concessionària disposi de màxim un mes sense cost per la preparació i condicionament, abans de l'obertura.

La supervisió del servei i del contracte serà coordinada per la direcció del CTC, responsable municipal designada. Actuarà també com a interlocutora amb la concessionària.

L'Ajuntament de Masquefa facilitarà les dades i horari de contacte amb la direcció del CTC, així com els mitjans als que adreçar-se en cas d'urgència.

En el cas que l'Ajuntament de Masquefa consideri necessari, la direcció del CTC i/o els serveis tècnics municipals podran ser presents en el servei i/o visitar les instal·lacions, havent informat prèviament a la concessionària.

L'Ajuntament de Masquefa executarà un control continu de la qualitat de la prestació del servei, poden valorar la quantitat d'usuaris, la satisfacció del públic, realitzar inspeccions, el compliment de les condicions, etc. podent proposar mesures de correcció, canvis o millores.

En cas de que no es realitzin les prestacions tal com s'estableixi en el contracte, l'Ajuntament de Masquefa imposarà les sancions corresponents, el rescindirà o aplicarà el marc normatiu de referència.

L'Ajuntament pot proposar mantenir reunions de seguiment per tractar temes relacionats amb l'activitat, la neteja, el manteniment, les incidències o queixes, el compliment de les condicions, etc.

L'empresa concessionària també designarà un responsable i facilitarà a l'Ajuntament de Masquefa les seves dades: correu electrònic i telèfon mòbil. Actuarà com a interlocutor únic. Haurà d'informar d'incidències, assistir a reunions, lliurar informació, etc.

La concessionària haurà de presentar, a la finalització de cada anualitat del contracte, una instància al registre municipal amb informació econòmica sobre l'exercici:

- Despeses de proveïdors
- Reparacions

- Personal
- Assegurança
- Impostos
- Subministraments
- Altres despeses d'explotació

Per altra banda, la concessionària haurà de guardar els documents justificatius, factures, rebuts, i la totalitat de la documentació, i estaran a disposició de l'Ajuntament sempre que aquest li demani.

L'Ajuntament de Masquefa ha d'estar informat en tot moment de la plantilla de personal, segons allò que disposa l'apartat 5.4 d'aquest plec.

L'horari mínim d'obertura ha de ser el del CTC i es pot escollir un dia de tancament a la setmana entre dimarts, dimecres o dijous. El calendari ha de contemplar l'obertura del servei i la participació en actes d'organització municipal, segons compliment d'indicacions de l'apartat 5.1 d'aquest plec.

La concessionària podrà estar en règim d'autònoms o ser una societat, i es farà càrrec del servei amb personal propi.

En cap cas la concessionària podrà fer un ús personal de la Cafeteria Bar CTC. Queda totalment prohibida la seva utilització per a ús particular, festes familiars, etc.

Queda expressament prohibit organitzar activitats extraordinàries ni fora del servei d'atenció al públic (concerts, karaoke, actuacions...). En cas de proposta, cal adreçar-la a l'Ajuntament de Masquefa per a ser valorada i/o autoritzada expressament.

La retribució de la concessionària estarà integrada pels ingressos generats per l'explotació del servei de bar i les activitats organitzades per l'Ajuntament de Masquefa a la Fàbrica Rogelio Rojo i els seus voltants, o relacionades amb el sector de la restauració local, la Cafeteria Bar CTC haurà de donar servei i participar activament en l'horari de l'activitat.

L'adjudicatària accepta les instal·lacions actuals, pel que realitzarà les seves tasques en aquestes, amb les condicions actuals de cadascun dels seus elements, i en cas que sigui necessari assumirà l'execució de les obres que corresponguin per tal de prestar de forma correcta el servei i d'acord amb la normativa que sigui d'aplicació. Aquesta acceptació l'obliga a mantenir els elements de tota classes instal·lats en les instal·lacions on es presta el servei. Prèviament a qualsevol obra a realitzar, caldrà la comunicació i autorització de l'Ajuntament.

Tanmateix, si es produeixen desperfectes en l'estructura i elements constructius del recinte imputables a l'adjudicatària, per mala utilització o negligència en el seu ús, aquesta s'haurà de fer responsable de la seva reparació o reposició, al seu càrrec.

La concessionària es farà càrrec de la totalitat dels productes i material utilitzat durant el servei, tant en l'explotació del bar com en les tasques quotidianes de neteja (inclosos els serveis higiènics i de control de plagues) conservació i manteniment de la resta de superfícies del recinte.

4.2 Finalització del contracte i traspàs

En cas d'extinció del contracte, el concessionari ha de seguir prestant el servei fins que es formalitzi el nou contracte.

En cas de que l'adjudicatari pretengui deixar de prestar el servei, ho comunicarà per registre d'entrada a l'Ajuntament de Masquefa amb antelació d'un mes, justificant degudament les causes, i si l'Ajuntament ho considera oportú, autoritzarà la petició i s'acordarà la resolució de mutu acord. En cas contrari, s'aplicarà el règim sancionador d'acord amb el PCAP i la LCSP.

En els sis mesos abans de finalitzar el contracte, quan ho sol·liciti la persona responsable municipal, l'adjudicatària facilitarà a l'Ajuntament tota la informació actualitzada referent a les prestacions realitzades que sigui necessària per tal de preparar si s'escau la futura licitació.

A la finalització del contracte, i en cas que s'efectués una nova adjudicació a una altra empresa, l'actual adjudicatària estarà a disposició de l'Ajuntament i de la nova contractista pel traspàs de la informació de funcionament i organització, per tal que es pugui continuar l'execució de les prestacions. S'efectuarà un traspàs d'informació en un termini d'almenys deu dies previs a l'inici de la nova contractació.

Amb la finalitat que el traspàs no repercuteixi negativament en l'execució de les prestacions i les persones usuàries de les instal·lacions, des de l'Ajuntament se superposarà el traspàs d'informació, de funcionament i organització de l'anterior empresa adjudicatària amb la nova contractista.

Un cop finalitzat el contracte, durant el termini de garantia l'empresa adjudicatària estarà a disposició de l'Ajuntament i de la nova contractista si s'escau, per resoldre el dubtes que puguin sorgir en el funcionament de les instal·lacions i la transició del nou contracte del servei.

5. SERVEI EXPLOTACIÓ DEL BAR

5.1 Horaris i calendari d'obertura

L'horari de la Cafeteria Bar CTC haurà de ser, mínim, el del CTC i es pot escollir un dia de tancament a la setmana entre dimarts, dimecres o dijous. També haurà d'estar obert d'acord amb el dels actes organitzats per l'Ajuntament que s'especifiquen a continuació. L'Ajuntament de Masquefa informará anualment, posteriorment a la seva aprovació, dels horaris del CTC i de les dates i horaris de les activitats a la concessionària.

L'horari d'obertura mínim de la Cafeteria - Barc del CTC és:

Laborals:

☐ **De dilluns a dijous:**

Franja horària de matins: de 9:00h a 13:00h

Franja horària de tarda: de 16.30h a 19:00h

*Es pot escollir un dia de tancament a la setmana entre dimarts, dimecres o dijous.

☐ **Divendres:**

Franja horària de matins: de 9:00h a 13:00h

☐ **Període de vacances:** agost

Els dies que es realitzin **activitats** organitzades per l'Ajuntament de Masquefa a la Fàbrica Rogelio Rojo i els seus voltants, o relacionades amb el sector de la restauració local al municipi, la Cafeteria Bar CTC haurà de donar servei i participar activament en l'horari de l'activitat.

- Cavalcada de Reis
- Carnaval
- Sant Jordi
- Sant Isidre
- Primavera Shopping
- Festa Major
- Nit del Comerç
- Festa del Raïm
- Altres esdeveniments

Quan la Cafeteria Bar CTC participi en aquest tipus d'activitats i s'organitzin fora de l'entorn de La Fàbrica Rogelio Rojo (per exemple C/Major, Plaça Josep Maria Vila, etc.) el local podrà romandre tancat indicant la ubicació de l'activitat en la que es troba desplaçat.

En el cas de que la concessionària no respecti l'horari d'obertura acordat o no participi en les activitats esmentades anteriorment, podrà suposar la suspensió del contracte.

L'horari **màxim** d'obertura es l'establert per la normativa d'aplicació en l'ordenança municipal número 36:

I. NORMATIVA HORARIS BARS-RESTAURANTS:

Restaurant, bar, restaurant bar, restaurant musical i saló de banquets:

- Horari d'obertura: a partir de les 6.00 h.
- Horari de tancament: fins a les 2.30 h com a màxim.
- Nit de divendres, de dissabte i vetlla de festius: +30 minuts.

2. ORDENANÇA HORARIS TERRASSES:

Article 10. Horaris

Els horaris màxims d'obertura i tancament de les terrasses seran els següents:

- Des del 16 de setembre fins el 30 d'abril (ambdós inclosos):
 - ✓ De 8.00 h a 23.00 h tots els dies laborals de dilluns a dijous, els diumenges i els festius que no siguin vigília de festiu.
 - ✓ De 8.00 h a 24.00 h tots els divendres, dissabtes i aquells dies que coincideixin amb vigília de festiu.
- Des de l'1 de maig fins el 15 de setembre (ambdós inclosos):
 - ✓ De 8.00 h a 23.30 h tots els dies laborals de dilluns a dijous, els diumenges i els festius que no siguin vigília de festiu.

- ✓ De 8.00 h a 1.30 h tots els divendres , dissabtes i aquells dies que coincideixin amb vigília de festiu.

Aquest horaris podran ser més limitats a criteri de l'Ajuntament depenent dels condicionants de l'entorn, compatibilitat d'usos, molta proximitat a habitatges, antigues queixes veïnals justificades etc...

La terrassa o vetllador no podrà iniciar el seu servei abans de les 8 hores del matí.

A la nit, la recollida dels elements instal·lats a la via pública haurà de completar-se en un màxim de 15 minuts des de l'horari màxim de tancament de l'activitat a la terrassa.

Tant al matí com a la nit, la recollida i la implantació del mobiliari es realitzarà amb el màxim silenci possible evitant l'arrossegament i colpeig del mobiliari.

L'horari establert en l'autorització podrà reduir-se per causes justificades i excepcionals a criteri de l'Ajuntament , així com per molèsties reiterades als veïns o ciutadans.

En cap cas l'adjudicatari podrà superar els horaris establerts per la normativa.

El tancament de la Cafeteria Bar CTC per motiu de període de vacances s'haurà d'ajustar al tancament del CTC, que és a l'agost. L'adjudicatari podrà tancar per vacances, com a màxim, en el mateix calendari que tanqui el CTC.

Qualsevol canvi en l'horari o en les vacances, s'ha de comunicar a l'Ajuntament de Masquefa amb antelació mínima d'un mes i aquest, autoritzar-lo. Cal que horari i períodes de vacances estiguin anunciats de manera actualitzada, mínim, a una cartellera exterior visible a la Cafeteria Bar CTC.

5.2 Imatge corporativa

En relació a el nom del servei, la decoració, la difusió, la carta, el vestuari, la senyalització, xarxes socials i qualsevol altre cas que necessiti de la imatge corporativa, haurà d'estar sempre d'acord a la imatge del CTC i la Fàbrica Rogelio Rojo. Consultar annex 3.

Resta totalment prohibit utilitzar un nom, decoració i imatge desvinculat del CTC i la Fàbrica Rogelio Rojo.

El nom del servei és: Cafeteria Bar CTC.

Qualsevol canvi o proposta en la imatge, decoració, senyalització... que es proposi per part del concessionari haurà de ser validada per l'Ajuntament de Masquefa que vetllarà per a que segueixi els criteris de la imatge corporativa del CTC i la Fàbrica Rogelio Rojo. Tanmateix, l'Ajuntament podrà demanar que es retirin indicacions, símbols, senyals... que no es considerin oportunes.

No s'acceptaran propostes d'imatge, decoració, senyalització que s'allunyin de la imatge, colors, temàtica... utilitzada al CTC i La Fàbrica Rogelio Rojo. Per exemple, no s'acceptarà una proposta de temàtica relacionada amb futbol, nàutic, tropical, disco... o similar.

Qualsevol senya, marca o publicitat que identifiqui l'establiment en carta, pamflet, tovallons, estovalles, adhesius, o similars hauran d'estar autoritzats per l'Ajuntament de Masquefa.

En cap cas es podrà fer servir els vidres de les portes d'accés a la Cafeteria Bar CTC o de les finestres com a cartellera. Aquest fet originaria desperfectes en els vinils solars dels que s'ha de fer càrrec la concessionària.

No s'acceptarà instal·lar rètols publicitaris, encara que l'Ajuntament de Masquefa es reserva l'estudi de qualsevol proposta formulada per l'adjudicatari i que caldrà autoritzar expressament.

En cap cas es podrà utilitzar ni foradar la façana de l'edifici per penjar cartellera.

L'Ajuntament de Masquefa facilitarà a la concessionària documentació, imatge, contingut, logotip, etc. que pugui ser necessari.

5.3 Llengua

Qualsevol informació relacionada amb la Cafeteria Bar CTC: senya, marca, publicitat, carta, pamflet, toval·lons, estovalles, adhesius, o similars hauran d'estar únicament en llengua catalana.

El personal del servei haurà de tenir la capacitat de parlar i comprendre, almenys, els dos idiomes oficials a Catalunya.

5.4 Equip de treball

Per oferir el servei de forma adequada, caldrà disposar del personal per atendre les necessitats dels horaris mínims establerts en el plec de clàusules administratives. El personal haurà de ser el suficient per cobrir les hores d'obertura.

La concessionària organitzarà els seus mitjans per tal de realitzar les prestacions objecte del contracte, aplicant i observant els elements de salut alimentària, senyalització, seguretat personal, laboral, prevenció d'accidents i riscos laborals, establerts per la normativa que sigui d'aplicació.

Serà la mateixa contractista qui valorarà quines són aquestes necessitats pel que fa a la dedicació setmanal, i decidirà la quantitat de personal que ha de contractar per cobrir aquest servei de forma satisfactòria, garantint sempre la bona qualitat dels productes oferts i l'atenció al públic.

La concessionària podrà estar en el règim d'autònoms o ser una societat, i es farà càrrec del servei de bar amb personal propi.

Pel que fa al personal, la concessionària estarà obligada al compliment del que disposi el conveni col·lectiu de treball del sector vigent en el moment de la formalització del present contracte.

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.

L'Ajuntament podrà sol·licitar en qualsevol moment a la contractista que substitueixi qualsevol persona assignada al servei que, sota el seu criteri, no executi de forma satisfactòria les tasques que li han estat encomanades. El concessionari donarà compliment a aquest requeriment dins d'un termini màxim d'un mes des de la seva recepció.

La concessionària procurarà l'assignació per al servei d'una plantilla estable i amb baixa rotació del personal, exceptuant els casos que per motius justificats, a requeriment de l'Ajuntament o de la pròpia adjudicatària, es consideri necessària la substitució de determinades persones.

No es podrà contractar ni assignar al servei, personal amb una jornada diària, setmanal o mensual superior a la legalment prevista.

La concessionària subministrarà al seu càrrec, uniformes per al personal, adequat per les tasques a realitzar, tant per l'estiu com per a l'hivern. La indumentària subministrada periòdicament ha de complir amb les característiques necessàries d'higiene i de seguretat. S'hauran de tenir en compte els aspectes de comoditat, flexibilitat i capacitat de transpiració dels teixits, talla correcta, i en definitiva que els uniformes permetin el confort dels treballadors. Així mateix, tant els guants com el calçat tindran les característiques adequades pels treballs a realitzar.

L'adjudicatària garantirà que el seu personal disposi tant dels materials, equips de protecció, guants, mascaretes, i la totalitat dels estris necessaris per als treballs a realitzar, com dels mitjans necessaris per desenvolupa el servei objecte del contracte.

La contractista haurà de formar al seu personal en manipulació d'aliments, prevenció de riscos laborals, en plans d'emergència, en l'aplicació dels Plans d'Autoprotecció que siguin d'aplicació, així com en el bon ús del material, consumibles i la correcta gestió de residus (recollida selectiva i reciclatge). El temps invertit per l'adjudicatària en aquesta formació i qualsevol altra serà al seu càrrec, i no podrà ser considerat temps de servei prestat.

En cap cas l'administració tindrà cap mena de relació directa amb el personal de l'empresa, donat que és competència exclusiva d'aquesta. L'Ajuntament no tindrà cap competència sobre les persones treballadores de l'adjudicatària, i en aquest sentit, no podrà exercir cap de les següents funcions:

- Comandament directe sobre el personal de l'empresa.
- Disposició i controls dels horaris i de les normes disciplinàries corresponents.
- Control de temps, absències, permisos i vacances.
- Seguiment dels rendiments del treball.
- Emissió d'informes sobre la productivitat.
- Contractacions laborals i acomiadaments.
- Incentius i sistema retributiu de les treballadores.

Les ofertes de feina per cercar personal sempre s'hauran de gestionar mitjançant el Servei Local d'Ocupació situat al CTC.

5.5 Prohibicions i limitacions

Queda expressament prohibit:

- la instal·lació de qualsevol màquina recreativa, escurabutxaques ni de tabac.
- servir a la barra, ni tenir tamborets a la barra.
- la reproducció de música i/o projecció d'imatges de televisió ni partits de futbol. Tampoc fora de l'establiment, incloent la terrassa. L'ús de sistemes de reproducció de música serà exclusivament per música ambient del local. Sempre s'haurà de respectar que predomini un ambient tranquil i de conversa.

- L'organització d'activitats de dinamització al bar: festes temàtiques, karaoke, concerts, espectacles...

Els serveis higiènics de la Cafeteria Bar CTC seran utilitzats pels clients del bar i també per activitats derivades d'organització municipal sense condició de consumir obligatòriament.

El concessionari haurà de vetllar i promoure que el tarannà de la Cafeteria Bar CTC sigui el d'un espai tranquil, d'ambient familiar, que dona servei de cafeteria i bar al municipi a raó de l'entorn que l'envolta: oficines, centre d'atenció primària, parc de la Caputxeta Vermella, escoles... etc. Altres serveis i propostes fora d'aquest marc seran descartats per l'Ajuntament de Masquefa i no seran considerats ni autoritzats.

5.6 Taules i cadires

Les taules i cadires utilitzats a la zona de terrassa seran proporcionades per l'adjudicatari. El tipus de taules i cadires seran totes iguals i hauran de tenir les característiques següents:

- Taules terrassa: Hauran de ser taules rodones o quadrades i que puguin ser apilades unes a sobre d'altres. L'Ajuntament de Masquefa haurà de validar el material proposat abans de la seva instal·lació. El color haurà de ser homogeni de color bàsic a determinar per l'Ajuntament de Masquefa.
- Cadires terrassa : Hauran de ser apilades unes a sobre d'altres. L'Ajuntament de Masquefa haurà de validar el material proposat abans de la seva instal·lació. El color haurà ser homogeni de color bàsic a determinar per l'Ajuntament de Masquefa.
- En general, el conjunt de taules i cadires d'exterior hauran de constituir un conjunt integrat d'estètica similar.

La **pèrgola** de la terrassa del bar, haurà de quedar recollida cada nit, incloent els tendals.

5.7 Manteniment d'instal·lacions

La prestació dels serveis de manteniment normatiu, preventiu i correctiu pel correcte funcionament de les instal·lacions aniran a càrrec de l'Ajuntament de Masquefa:

- climatització i ventilació
- elèctrica de baixa tensió
- mitjans de protecció contra incendis

Qualsevol incidència en el funcionament d'aquestes instal·lacions s'haurà de comunicar al responsable del contracte de l'Ajuntament.

L'adjudicatari haurà de permetre l'accés a l'establiment per part dels operaris i/o tècnics que designi l'Ajuntament per el seu manteniment.

L'adjudicatari resta obligat a fer un bon ús d'aquestes instal·lacions. En cas de que hi hagi una averia causada per mal ús, ús incorrecte o negligència per part del concessionari, aquets s'haurà de fer càrrec del cost de reparació i/o reposició.

En cap cas l'adjudicatari podrà manipular o modificar les instal·lacions esmentades.

5.8 Subministraments

L'adjudicatari serà el titular dels contractes de subministrament d'aigua, elèctric, bombones de propà, alarma d'intrusió, internet, etc. i assumirà el cost d'aquests. A més haurà d'acreditar els pagaments sempre que l'Ajuntament li requereixi.

En cap cas l'adjudicatari podrà donar de baixa o modificar els contractes de subministraments elèctric i d'aigua.

En el moment que s'acabi el contracte de concessió de la Cafeteria Bar CTC caldrà que es posi en contacte amb l'Ajuntament per realitzar el canvi de titular segons indicacions d'aquest. En cas que aquest es dones de baixa se li imputarà el cost que suposa tornar-se a donar d'alta del subministrament.

La compra de les bombones de gas propà anirà a càrrec de l'adjudicatari.

5.9 Assegurances

L'adjudicatari restarà obligat a formalitzar, abans de la iniciació del servei, un pòlissa d'assegurança amb les condicions establertes al plec de clàusules administratives.

L'adjudicatari establirà igualment a càrrec seu una altra assegurança que cobreixi la seva responsabilitat civil enfront a tercers (s'entendrà com a tercers tots els usuaris dels serveis), i en el qual s' inclourà els riscos per intoxicació alimentària. Caldrà acreditar la disposició d'una assegurança de responsabilitat civil donant compliment a l'article 79 i 80 del Decret 112/2010, i cal aportar document de condicions de la pòlissa i el rebut de pagament.

Si l'import dels danys fos superior a la quantitat assegurada, la diferència serà a càrrec seu, sempre que quedi provat que aquests danys s'han produït a causa de l'explotació del servei.

La pòlissa d'assegurança es concertarà amb anterioritat a la formalització del contracte entre les parts, i l'adjudicatari haurà de lliurar còpia de la pòlissa així com el comprovant del rebut anual pagat a l'arrendador.

En cas de que la concessionària no doni compliment a les indicacions d'aquest apartat sobre assegurances, podrà suposar la suspensió del contracte.

5.10 Gestió de residus

L'adjudicatari és el responsable de la correcta gestió de residus generats i haurà de dipositar diàriament els residus generats en els contenidors situats a la via pública, fent la corresponent segregació entre les diferents fraccions de residus (matèria orgànica, envasos, vidres, cartró i resta), i s'haurà d'adaptar en tot moment a allò que disposi la normativa vigent en aquesta matèria, inclosa la gestió necessària per a la recollida porta a porta si fos necessari.

El concessionari estarà sotmès al pagament íntegre dels impostos i taxes relatives a l'ús del servei municipal de recollida i tractament de residus sòlids urbans.

Haurà d'acreditar a l'inici de la concessió, i sempre que l'ajuntament li requereixi, que disposa d'un contracta gestió de residus d'olis per una empresa habilitada.

Caldrà tenir especial cura amb els residus líquids que es generen de bullir greixos (com ara peus, morro de porc, etc...) aquets no es poden abocar per la pica, s'han de tractar com a residus i dipositar en bidons i ser gestionat per empresa habilitada, ja que això suposa embussaments en les canonades. Si cal fer neteges i es determina que els embussaments son per greixos, els cost d'aquestes neteges haurà de ser assumides per l'adjudicatari.

5.11 Neteja i manteniment

Salut

Caldrà presentar la Declaració Responsable (DR) en matèria de salut alimentària en el registre electrònic de l'Ajuntament de Masquefa abans de l'inici de l'activitat.

Amb la DR alimentaria la persona interessada declara, sota la seva responsabilitat, les dades de l'establiment i de l'activitat i manifesta que compleix i aplica els requisits establerts a la legislació sanitària i que es compromet a mantenir-ne el compliment durant l'exercici d'aquesta activitat.

El control sanitari dels establiments alimentaris el realitza el Servei de Salut Pública de la Diputació de Barcelona per el compliment de la Llei 18/2009, de Salut pública i el Reglament CE852/2004, sobre higiene dels aliments.

S'haurà de disposar, a càrrec adjudicatari, d'un contracte amb una empresa habilitada de prevenció i control de plagues, l'ajuntament podrà requerir-lo sempre que ho trobi necessari.

Neteja

La neteja de la Cafeteria Bar CTC, terrassa i vorera utilitzada com a pas entre ambdós zones anirà a càrrec de l'adjudicatari. D'acord amb la normativa vigent, ha de mantenir-se en estat de neteja pels mètodes més apropiats per a no alçar pols ni produir alteracions, ni contaminacions. Aquestes despeses seran a càrrec de l'adjudicatari.

Les tasques de neteja general diària hauran de realitzar-se fora de l'horari obert al públic.

L'Ajuntament de Masquefa és el responsable del manteniment i neteja de la Fàbrica Rogelio Rojo i la reposició o substitució dels elements necessaris per a la correcte realització del servei.

Pintura

L'adjudicatari haurà de pintar, a càrrec seu, l'interior de l'establiment (inclòs cuina i magatzem). Com a mínim, un cop cada dos anys. El material utilitzat haurà de ser sostenible i pintura a l'aigua. Respecte al color escollit, haurà de ser el mateix del moment d'inici del contracte. En cas de proposta de canvi de color, haurà de ser autoritzada per l'Ajuntament de Masquefa i d'acord a les especificacions de l'apartat 5.2 del present plec.

5.12 Carta de productes i preus

Els preus que s'apliquin hauran de correspondre's al nivell mitjà dels serveis similars al municipi.

La carta ha d'estar dirigida principalment, com a mínim, a cobrir el servei de cafeteria, tapes, entrepans freds i calents, gelats i dolços.

Cal que doni compliment normatiu d'acord a (1169/2011) d'informació dels al·lèrgens presents.

L'oferta de la carta haurà d'encaixar amb el tarannà que es vol promoure d'ambient tranquil i familiar a raó de l'entorn que envolta a la Cafeteria Bar CTC: oficines, centre d'atenció primària, parcs, escoles, etc.

A la carta s'ha d'oferir varietat de llets vegetals i pa sense gluten.

6. OBLIGACIONS I DRETS DE LA CONCESSIONÀRIA

L'empresa adjudicatària serà responsable de dur a terme el servei amb els següents requisits:

Obligacions de la concessionària

El servei es prestarà complint l'assenyalat en el plec de prescripcions tècniques particulars (PPTP), en el plec de clàusules administratives particulars (PCAP), més la normativa d'aplicació a les activitats recreatives i tot allò que hagi ofert l'adjudicatària en la seva proposta.

La contractista estarà obligada a disposar dels mitjans tècnics i personals que inclogui en la seva oferta, i a més de les obligacions generals assenyalades en el PCAP, entre d'altres assumirà les obligacions específiques següents:

- Garantir el funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en aquest plec i en la resta de documents que formin part del contracte.
- Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per executar, amb la deguda qualitat i eficàcia, les prestacions objecte del contracte.
- Efectuar les comunicacions i sol·licitar els permisos que corresponguin tant en l'àmbit ambiental com en les obres a realitzar en el recinte, seguint les instruccions de l'Ajuntament.
- Facilitar la comprovació i inspecció de la materialització i qualitat dels serveis prestats i la seva documentació relacionada, amb els mitjans que l'Ajuntament consideri oportuns.
- Complir la normativa d'aplicació en l'àmbit sanitari i la manipulació de productes alimentaris, efectuar les inscripcions i les inspeccions que siguin necessàries, així com corregir immediatament qualsevol deficiència que s'hagi detectat en les inspeccions de salut.
- Complir la normativa d'aplicació i les mesures sanitàries que dictin les autoritats competents per combatre situacions greus de salut pública com la viscuda arran de la pandèmia de la Covid 19.
- Disposar en tot moment del material higiènic adient per als clients, com tovallons, sabó i paper de wàter als serveis higiènics, i qualsevol material consumible que sigui necessari.

- Mantenir les instal·lacions del recinte en perfectes condicions de neteja, procedint a la neteja de la totalitat de les dependències, equipament, així com les conduccions de fums i campanes.
- Retirar immediatament els envasos i restes derivades del consum dels productes oferts.
- Exigir la formació adequada i disposar de les certificacions que acreditin la preparació del seu personal en les matèries pròpies del servei objecte d'aquest contracte.
- Garantir l'eventual evacuació de persones mantenint els recorreguts d'evacuació lliures d'obstacles, i complir amb la normativa de prevenció d'incendis.
- Oferir el mínim d'hores anuals de formació continuada als seus treballadors segons el conveni sectorial, a més de la formació relativa a la manipulació d'aliments, la prevenció de riscos laborals i tota aquella de prestació obligatòria per part de l'empresa.
- Garantir els mecanismes necessaris per fer efectiva la coordinació prevista en el contracte.
- Assegurar la coordinació, sempre que el cas ho requereixi, entre la persona responsable de la concessionària i la responsable municipal.
- Garantir la correcta atenció a les persones usuàries de les prestacions.
- Comunicar per escrit al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament de qualsevol prestació del servei.
- En qualsevol cas, informar a l'Ajuntament de qualsevol actuació que involucri a les persones usuàries del servei i que es trobi fora de les condicions prèviament establertes en aquest plec.

Adoptar mesures que afavoreixin la permanència del seu personal als efectes de garantir la continuïtat del servei i evitar la rotació, i amb la finalitat que s'estableixin vincles de fidelització amb l'empresa que redundin en una millora de l'eficàcia en el lloc de treball.

- Assumir i garantir la defensa jurídica del seu equip contra les denúncies que es produeixin per qualsevol fet que es derivi de la prestació del servei, així com de les responsabilitats que es puguin derivar i siguin reclamades a l'Ajuntament, en cas de ser provats els fets denunciats.
- Facilitar la relació detallada del personal destinat al contracte, amb detall dels noms, categoria, salari i antiguitat, així com certificats que garanteixin la formació demanada. Quan se li demani haurà de lliurar els documents RNT i RLC conforme esta al corrent de les seves responsabilitats de cotització amb la seguretat social i les responsabilitats derivades de la contractació de personal.
- Sol·licitar permís a l'Ajuntament de les possibles subcontractacions del servei, mitjançant instància d'entrada si s'escau en el Registre de l'Ajuntament, segons l'assenyalat en el PCAP.
- Prestar el servei amb la continuïtat i regularitat establerta. En cas d'extinció normal del contracte, la contractista ha de prestar el servei fins que un altre es faci càrrec de la seva gestió.
- Respondre dels danys a persones i coses que es derivin del funcionament del servei, llevat que s'hagin produït per actes realitzats en compliment d'una clàusula imposada per l'Administració amb caràcter ineludible.

- Permetre, quan calgui, que en qualsevol moment les persones representants de l'Ajuntament pugin inspeccionar l'estat de conservació de les instal·lacions i verificar les condicions del servei tot i que sigui sense requeriment de visita prèvia.
- Complir amb les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social, de seguretat i higiene en el treball, fiscal, de protecció de dades personals i mediambientals. Si el contractista incompleix les obligacions assenyalades, s'aplicarà el règim sancionador que correspongui.
- En l'inici del servei i en finalitzar la concessió, es realitzarà una inspecció conjuntament amb l'Ajuntament, de tot el material moble i immoble, per tal de deixar el mobiliari en perfecte estat de conservació tal i com es va cedir al inici de la concessió. A l'adjudicació definitiva la concessionària signarà l'inventari inicial, juntament amb la signatura de la concessió.
- No alienar ni gravar els bens municipals, amb el compromís de deixar-los lliures i vacus a disposició de l'Ajuntament, un cop finalitzi la concessió.
- Aportar mensualment el cànon que li correspongui segons la concessió.
- Informar prèviament en tot moment de les inversions i obres a fer en el recinte del bar, demanant l'autorització de l'Ajuntament, i aportant la documentació que correspongui.
- Complir amb les normes vigents en matèria de protecció de dades personals, vetllant per evitar la seva alteració, pèrdua, tractament o accés no autoritzats. Qualsevol incidència que es produeixi s'haurà de posar en coneixement del responsable municipal del contracte, de forma immediata, tot adoptant les mesures correctores que siguin escaients, i al seu càrrec.

En els aspectes laborals, la contractista estarà obligada a complir amb el vigent conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni número 79000275011992), registrat i publicat en la Resolució TSF/1122/2021, de 22 de març, del Departament de Treball, Afers Socials i Famílies. Tanmateix, es complirà amb els nous convenis sectorials que siguin aprovats, i la resta de normativa d'aplicació.

En quant al servei a oferir a les persones usuàries, la contractista assumirà les obligacions següents:

- Dotar el bar del personal mínim necessari per atendre adequadament les demandes dels clients.
- Vetllar per la bona convivència entre les persones usuàries de la instal·lació.
- Fer complir a les usuàries els reglaments i normatives complementàries que aprovi l'Ajuntament.
- Complir amb l'aforament establert en la llicència de l'activitat i en qualsevol cas d'acord amb la normativa d'incendis i d'activitats recreatives, el Codi Tècnic de l'Edificació, així com, les mesures que dictin les autoritats competents.
- Informar i sensibilitzar a les persones usuàries sobre l'ús responsable de la instal·lació, de l'aigua, de l'energia i sobre la correcta gestió dels residus. És d'obligat compliment que la concessionària del bar realitzi la correcta separació dels residus.
- Cobrar els serveis directament a les persones usuàries del bar, i presentar els rebuts justificatius quan se li requereixi.

- Dotar la instal·lació d'una imatge digne, tant per l'ordre com per la neteja i conservació.

Drets de la concessionària

A més dels drets generals establerts en els plecs que serveixen de base a la present licitació, i dels reconeguts legal o reglamentàriament, la contractista del servei tindrà els drets següents:

- Ser respectada per tercers en la seva posició de contractista, comptant amb el recolzament 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.
- Recavar de l'Ajuntament i les forces de seguretat la pacífica convivència en el recinte del bar.
- Utilitzar els béns de domini públic necessaris per a l'execució i la prestació dels serveis que venen relacionats en el present plec, i mantenir aquest ús durant la durada del contracte.
- Percebre directament, com element retributiu de la concessió, les tarifes i restants ingressos pel servei de bar, per part de les persones usuàries.
- Formalitzar la recepció del contracte de concessió de serveis, en els termes previstos en aquest plec i en la vigent legislació sobre contractes.
- Proposar a l'Ajuntament les modificacions que estimi oportunes, que puguin suposar una millora en les prestacions a realitzar i no estiguin previstes en l'oferta o en el present plec.
- Retirar al final de la concessió els elements mobles que essent de la seva propietat siguin susceptibles de trasllat, però no els elements fixes que quedin subjectes a l'equipament, els quals esdevindran propietat de l'Ajuntament.

7. OBLIGACIONS I DRETS DE L'AJUNTAMENT

Obligacions i drets de l'Ajuntament

L'Ajuntament de Masquefa, com a administració contractant, estarà obligat al que s'estableix en el Reglament d'Obres, Activitats i Serveis dels Ens Locals, en la Llei de Contractes del Sector Públic i en la normativa que sigui d'aplicació. A més de les obligacions que s'assenyalin en el PCAP, entre d'altres, tindrà els deures i compromisos següents:

- Designar la responsable municipal del contracte per a la seva coordinació i seguiment.
- Proporcionar la informació necessària per a la realització de l'objecte del contracte.
- Posar a disposició de la contractista els béns i les instal·lacions necessàries per a la correcta gestió de la concessió del servei en la forma convinguda.
- Garantir la no pertorbació del servei i atorgar a la contractista la protecció adequada per tal que pugui prestar el servei adequadament.
- Compensar a la concessionària quan les modificacions que acordi l'Ajuntament per raons d'interès públic i per concórrer les circumstàncies de la LCSP, afectin al règim econòmic - financer de la concessió de manera que es mantingui l'equilibri dels supòsits econòmics considerats com bàsics en l'adjudicació de la

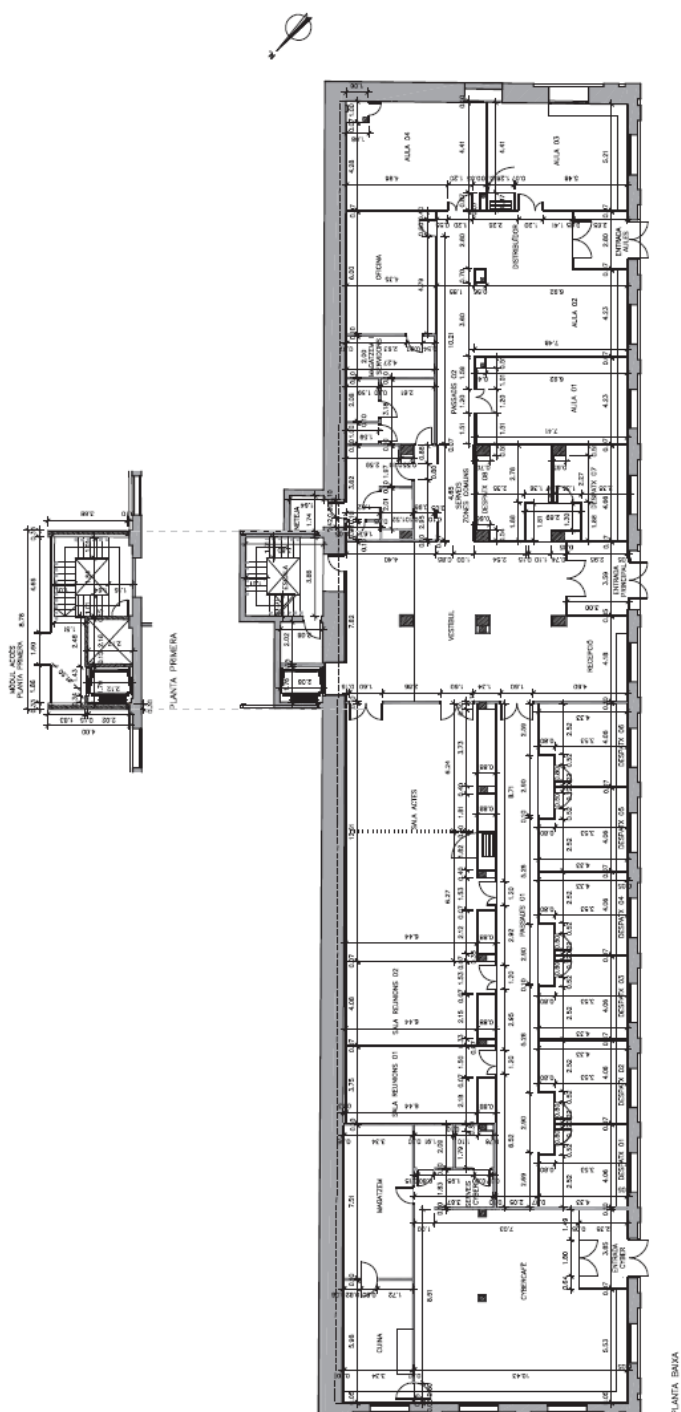
concessió. En cas que l'Administració dictés acords respecte al desenvolupament del servei que no tinguin transcendència econòmica, la concessionària no tindrà dret a indemnització per raó dels mateixos.

- Indemnitzar a la concessionària 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 del servei per causa no imputable a l'adjudicatària, sempre d'acord amb l'establert en la LCSP.

A banda dels que es deriven de les normes legals d'aplicació i de tot allò que s'estableix a la resta de clàusules del present plec, l'Ajuntament tindrà els drets i potestats següents:

- Mantenir la titularitat del servei i conservar els poders de policia.
- Rebre el cànon estipulat en l'adjudicació i formalització del contracte.
- Ordenar discrecionalment, com podria disposar si es gestionessin directament els serveis, les modificacions en aquells casos que sigui convenient per l'interès públic.
- Modificar, per raons d'interès públic les característiques del servei contractat, segons es disposa en aquests plecs. Aquestes modificacions no donaran lloc a indemnització a favor del contractat, quan les alteracions acordades no tinguin transcendència econòmica per al servei.
- Intervenir i fiscalitzar la gestió de la concessionària, 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.
- 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, la 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.
- Imposar a la concessionària les pertinents penalitats, en funció dels incompliments que cometi.
- Assumir temporalment la gestió directa del servei total o parcial (intervenció de la concessió), quan no la presti o no la pugui prestar la concessionària, per circumstàncies imputables o no a la mateixa.
- Rescatar la concessió de forma parcial o total abans de l'acabament del termini establert, sempre que ho justifiquin circumstàncies sobrevingudes d'interès públic.
- Extingir la concessió per qualsevol de les causes previstes a l'ordenament i en el present plec.
- 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'adjudicatària 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.
- Exercir les prerrogatives d'interpretació de la concessió, resolució dels dubtes del seu compliment, modificació per raons d'interès públic, acordar la seva resolució i determinar els seus efectes.
- 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.

ANNEXI: PLÀNOL DEL LOCAL A ARRENDAR



PLANTA PRIMERA		
	SUP. UTIL	SUP. CONSTRUIDA
Modal d'accés a Planta Primera	6,94 m ²	
TOTAL	6,84 m²	38,34 m²

CODE	DESCRIPTION	UNIT	QUANTITY
001	001	m³	16,37
002	002	m³	16,37
003	003	m³	16,37
004	004	m³	16,37
005	005	m³	16,37
006	006	m³	16,37
007	007	m³	16,37
008	008	m³	13,94
009	009	m³	14,01
010	010	m³	14,01
011	011	m³	20,53
012	012	m³	20,53
013	013	m³	59,36
014	014	m³	9,00
015	015	m³	89,06
016	016	m³	13,98
017	017	m³	25,10
018	018	m³	14,83
019	019	m³	881,66
020	020	m³	1042,35

PLANTA BAYSA		
	SUP. UTIL	SUP. CONSTRUIDA
ZONES FORMAS		
zona Principal	10,80 m ²	
tribunal Principal	100,65 m ²	
tribunal Reception	25,08 m ²	
decima	11,16 m ²	
sil	16,65 m ²	
scala	16,65 m ²	
area chetiva	90,84 m ²	
avies Zones Comuns	40,60 m ²	
capitulum Sordana	8,53 m ²	
	4,19 m ²	
ASFOFALFA		
area 01	31,00 m ²	
area 02	31,57 m ²	
area 03	35,76 m ²	
area 04	34,60 m ²	
trincea Aulus	18,47 m ²	
tribunal	1,83 m ²	

ANNEX 2: INVENTARI D'INSTAL·LACIONS, MATERIALS I MAQUINÀRIA

NÚRIA MORA DÍAZ, com a arquitecte Tècnic Municipal, i després d'una inspecció ocular al local destinat a Bar / Restaurant, situat a l'Avinguda Catalunya 58-66, dins el recinte de la Fàbrica ROGELIO ROJO.

INFORMO

Es tracta de l'inventari del mobiliari i maquinària propietat de l'AJUNTAMENT DE MASQUEFA, inclòs en el contracte de lloguer del Bar / Restaurant

1. Taules de fòrmica amb potes d'alumini, acabat potes gris mate i fòrmica acabat faig.
Mides 0,80 x 1,20cm
9 unitats
2. Cadires de plàstic vermell amb potes d'alumini. 40 unitats



3. Tamborets d'alumini per utilitzar a l'exterior o l'interior, però no a la barra de bar: 8 unitats



4. Taules rodones de bar altes, d'alumini cromat, de diàmetre 60 centímetres i alçada 1.15cm: 3 unitats,



5. Nevera de càrrega superior, d'acer inoxidable, de darrera barra, amb 4 portes. Mida 2,00 metres de llargada per 0,54 metres de fondària, amb postada posterior, la zona de comandaments i ventilacions de la nevera parcialment desmuntat. Aparentment correcte funcionament.



6. Nevera de càrrega superior, d'acer inoxidable, de darrera barra, amb 3 portes. Mida 1,50 metres de llargada per 0,54 metres de fondària, amb postada posterior. Aparentment correcte funcionament



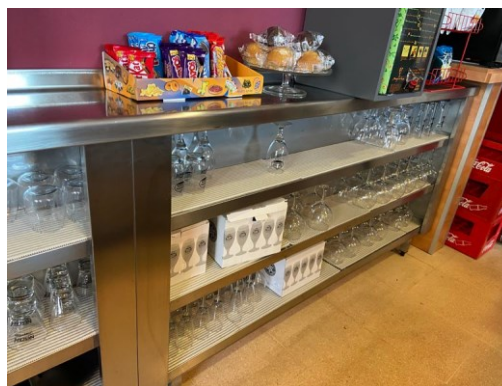
7. Moble de bar d'acer inoxidable amb una sina per rentaplats i aixeta monocomandament inclosa. Mides totals del moble 1,20x0,60 metres, amb postada inferior sota la pica. En bon estat.

8. Renta gots / tasses model P-4I 230/50/I i descalcificador model D-8 8 LT diam, 185x400 mm Mides 0,47 (amplada) x 0,60 (fondària) x 0,70 (alçada), aparentment en bon estat i correcte

funcionament.



9. Moble d'acer inoxidable amb tres postades i sobre continu d'acer inoxidable amb sòcol posterior, planxa lateral i al fons també d'acer inoxidable. 2 mobles iguals de 2,00 (llargada) x 0,30 (amplada) x 1,05 (alçada) amb el sobre continu de 4,00 metres de llargada per 0,30 metres de fondària amb sòcol amb cantell rodó posterior. Aparentment en bon estat



10. Moble de cafetera d'acer inoxidable amb sobre d'acer inoxidable acabat amb cantell rodó i sòcol posterior, format per tres cossos de la mateixa amplada, primer cos amb dos calaixos i una porta batent a la part inferior, cos central de porta oscil·lant pel marro del cafè i una porta batent inferior i cos del costat dret amb tres postades, tot amb acer inoxidable. Mides: 2,00 (llargada) x 0,60 (fondària) x 1,05 (alçada). Aparentment en bon estat.



11. Bucs de calaixos, utilitzats com a ampollers, de dos tons grisos, els tons gris clar de 0,35x0,35x0,25 n'hi ha 5 unitats i dels tons foscos de 0,35x0,35x0,35 n'hi ha 4 unitats, en bon estat de conservació.



12. Estors de protecció del sol a les finestres de color gris fosc, de 2,00 metres d'amplada, guardats al magatzem, alguns trencats.

13. Extintors dins caixa senyalitzada a la zona del bar



14. Dues portes automàtiques corredisses, amb sensor de moviment i obertura / tancament automàtic, de ferro amb la part inferior i superior amb vidre, pintades de color gris



15. Moble d'inoxidable, dins la cuina, amb sobre d'acer i cantell rodó i sòcol posterior, postada inferior també d'acer inoxidable, mides 1,85 (llargada) x 0,60 (d'amplada) i 0,77 (d'alçada) al damunt hi ha disposada la fregidora, els fogons i la planxa.



16. Planxa d'acer inoxidable aplacada a la paret de protecció de la zona dels fogons que va des de la part superior del moble baix fins sota la campana extractora de dimensions 1,80 x 0,90. Totalment aplacat a la paret.

17. Campana extractora industrial de mides 1,80 metres de llargada per 0,80 metres de fondària, totalment d'acer inoxidable, elèctrica, li manquen un filtre i unes lames, la resta està correcte, aparentment correcte estat i funcionament



18. Fogons de quatre focs col·locat sobre banc de treball d'acer, no encastat, funcionament amb gas butà, aparentment correcte estat i funcionament.



19. Planxa de cuina, sense encastat, col·locada sobre el banc de treball d'acer, de gas butà, aparentment correcte funcionament i estat de 0,60 metres d'amplada i 0,47 metres de fondària.



20. Moble d'acer inoxidable, situat a la cuina, amb una porta batent d'acer inoxidable formada per lames horitzontals d'acer inoxidable, tiradors horitzontals d'acer inoxidable. Banc de treball amb la part posterior

amb cantell rodó i sòcol també d'acer inoxidable. Sòcol posterior i al lateral esquerra del moble. Postada inferior a la part sense portes. Mides 2,20 de llargada, per 0,62 de fondària.



21. Nevera Blanca Balay de 0,60x0,60 i 1,86 d'alçada, sense congelador, bastant nova, aparentment en bon estat d'ús i conservació. Una sola porta i sense congelador



22. Moble banc de treball / fregadora incloses dues sines i aixeta monocomandament, amb acer inoxidable part posterior amb acabat rodó i sòcol posterior, tot amb acer inoxidable, mides: 4 metres de llargada, 0,66 metres d'amplada i 0,90 d'alçada





23. Rentaplats **TECHNICK PRO** acabat amb acer inoxidable 0,60x0,60x0,85, aparentment en bon estat d'ús i conservació.



24. Forn / microones **CATERCHEF** de mides 0,49 x 0,54 x 0,34 col·locat sobre una postada en triangle d'acer inoxidable clavada a la paret de 0,56 x 0,56, aparentment en bon estat d'ús i conservació les dues peces. Porta batent amb maneta vertical al costat dret i comandaments horitzontals a la part superior.

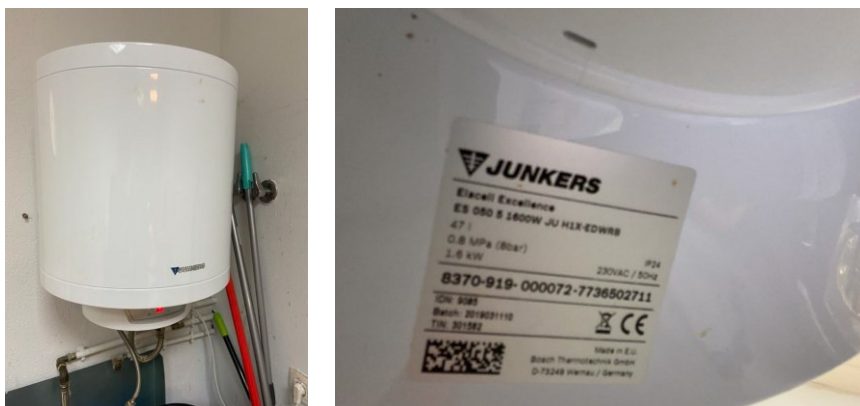


25. Forn de pa **ALPHATECH**, amb les seves safates interiors d'acer inoxidable. Aparentment en bon estat d'ús i conservació, sense connexió a l'extracció de fums, una porta oscil·lant amb maneta d'acer i comandaments al costat esquerre



26. Moble d'acer inoxidable amb guies per col·locar safates, dividit verticalment per la meitat, amb 5 guies a cada costat. En bon estat d'ús i conservació

27. Escalfador per ACS dins el magatzem de color blanc, marca JUNKERS, bastant nou, de 47 L d'acumulació, elèctric, penjat a la paret

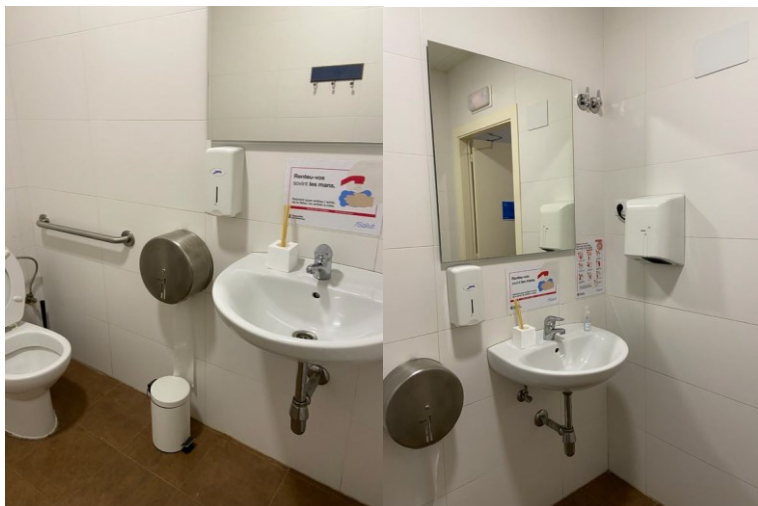


28. Armari de connexions pel correcte funcionament del cibercafé (original) metàl·lic, clavat a la paret, amb tapa de protecció batent, mides 0,40 x 0,55 x 0,33. Aparentment en bon estat.



29. Lavabo masculí, adaptat a minusvàlids, format per un WC de ceràmica blanca amb seient i tapa, dipòsit

de descàrrega posterior també de ceràmica blanca, barres de subjecció una oscil·lant i l'altra fixa d'acer inoxidable, dispensador de paper de WC d'acer inoxidable, paperera de productes higiènics de ferro blanca, pica de mans penjada de la paret, ambaixeta cromada monocomandament i mirall clavat a la paret, dispensador de sabó de plàstic blanc, clavat a la paret i eixugamans elèctric blanc també penjat a la paret. En molt bon estat d'ús i conservació



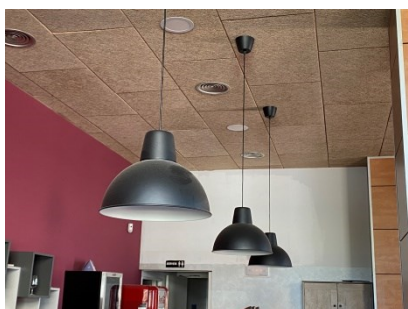
30. Lavabo femení, adaptat a minusvàlids, format per un WC de ceràmica blanca amb seient i tapa, dipòsit de descàrrega posterior també de ceràmica blanca, barres de subjecció una oscil·lant i l'altra fixa d'acer inoxidable, dispensador de paper de WC d'acer inoxidable, paperera de productes higiènics de ferro blanca, pica de mans penjada de la paret, ambaixeta cromada monocomandament i mirall clavat a la paret, dispensador de sabó de plàstic blanc, clavat a la paret i eixugamans elèctric blanc també penjat a la paret. En molt bon estat d'ús i conservació



31. Pèrgola exteriors amb estructura perimetral de perfils d'alumini, tres guies de 80*40 mm, sis puntals fixats al terra amb cargols i tacs químics. Perfils porta lona cada 60 cm amb doble ranura per facilitar el manteniment i canvi de tela. Teixit acrílic i impermeable de color. Cortinalateral enrotllable amb finestra de 300 * 220 i cortina lateral enrotllable amb finestra de 500*220 cm. Cortines enrotllables amb manovella amb guies amples laterals, finestres transparents amb perfils intermedis de reforç, a més dels inferiors que es poden fixar per tensar la lona. Teixit acrílic. Faldó fixa de teixit perimetral de 500x40 cm i faldó fixa de teixit perimetral de 600x40 cm



32. 8 unitats de làmpada de sostre penjada, tipus campana, de color negre, amb les seves bombetes, correcte funcionament



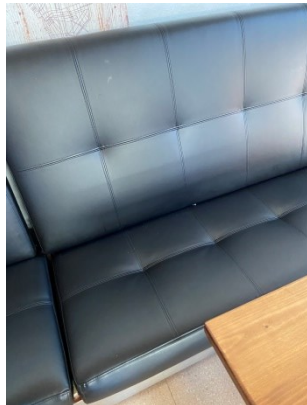
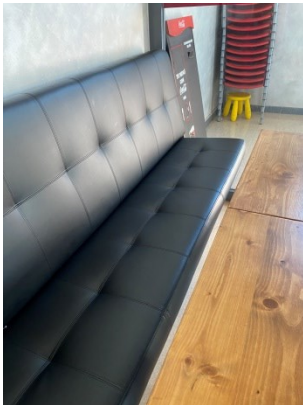
33. 6 unitats de taula de fusta de pi envernissada amb peu i base de fusta pintada de color gris metàl·lic, mides 0,60x0,70



34. 6 unitats de cadires de fusta pintades de color negre, en bon estat



35. Sofà, format per estructura de fusta collat a la paret, estructura de fusta pintada de color gris metal·litzat i acabat amb coixí inferior de pell sintètica de color negre de mides 2,10 x 0,50, dues unitats, i dues unitats de coixí respallier, també de pell sintètica i color negre de 2,10 x 0,60. Tot en molt bon estat



ANNEX 3: IMATGE CTC I FÀBRICA ROGELIO ROJO

CTC: Centre Tecnològic i Comunitari (nom oficial)

La identitat visual del CTC s'inspira en una línia tecnològica i en tons blaus i blanc.

Cal utilitzar-la en tots els espais del centre, inclòs el Bar Cafeteria CTC.

Es tracta d'una imatge amb coherència institucional i professional.

El logotip i la tipografia cal utilitzar-los sense modificacions o similars al disseny original. S'ha d'utilitzar de manera visible, coherent i respectuosa amb la imatge institucional.

La identitat visual del CTC queda representada en:

- la recepció del centre
- Facebook CTC Ajuntament de Masquefa
- Instagram @ctcmasquefa
- web www.ctc.masquefa.net



La Fàbrica Rogelio Rojo (nom oficial)

La identitat visual de La Fàbrica Rogelio Rojo s'inspira en les siluetes del propi edifici i en tons granats i blancs.

Es tracta d'una imatge amb coherència institucional i cultural.

El logotip i la tipografia cal utilitzar-los sense modificacions o similars al disseny original. S'ha d'utilitzar de manera visible, coherent i respectuosa amb la imatge institucional.

La identitat visual del La Fàbrica Rogelio Rojo queda representada a www.masquefa.cat/cultura/la-fabrica-rogelio-rojo/



L'Ajuntament de Masquefa disposa dels logos amb format .jpg i pot facilitar-los per a la seva utilització en el projecte de proposta.