

PLEC DE CLAUSULES TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE CONCESIÓ DE SERVEIS D'EXPLOTACIÓ DEL BAR DE LES INSTAL·LACIONS ESPORTIVES DEL CAMP D'ESPORTS MUNICIPAL DE CERVELLÓ.

CSV: f2c97db1-9e44-4b65-83a8-f1bc770d2f98
Aquest document és Còpia en paper autèntica segons l'article 27 de la Llei 39/2015, de 2 d'octubre. La seva autenticitat pot ser comprovada a l'adreça <https://tramits.cervello.cat/Ciutadania/ValidarDocuments.aspx>



1.- Objecte

És objecte del present plec de contractació promoguda pel departament d'esports de l'Ajuntament de Cervelló, l'explotació del bar de les instal·lacions esportives del camp d'esports de Cervelló

La prestació del servei té com a principal finalitat l'explotació i servei del bar ubicat al camp municipal d'esports de la Plana de Can Esteve de Cervelló.

2.- Dades generals de la instal·lació

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| • Classificació | Camp d'esports |
| • Nom Oficial de la Instal·lació | Camp d'esports municipal |
| • Adreça | Plana de Can Esteve |
| • Codi Postal | 08758 |
| • Municipi | Cervelló |
| • Any inauguració | 2006 |
| • Pàrquing | Si |

2.1. Definició de l'espai

El bar de la instal·lació esportiva ocupa un part de l'edificació situada a la dreta de l'accés del camp. Consta de 5 espais diferenciats consistents en zona de bar, terrassa exterior, cuina, serveis higiènics i dependències annexes. S'adjunta en Annex 1 plànol de les dependències interiors.

- Superfície de bar
- Terrassa exterior
- Cuina
- Serveis higiènics
- Dependències annexes al bar

L'activitat resta inclosa en el règim de comunicació, com a activitat recreativa tipus bar d'acord amb l'establert en el Decret 112/2010, de 31 d'agost, pel qual s'aprova el Reglament d'espectacles públics i activitats recreatives, autoritzant-se per part del Sr. alcalde la seva posada en ús mitjançant Decret de data 11 de juny de 2014.

2.2. Instal·lacions

L'espai del bar es lliurarà al concessionari amb el mobiliari i estris que es relacionen a l'annex 2 d'aquest plec.

L'adjudicatari serà el responsable d'equipar les dependències del servei de bar amb la instal·lació dels equipaments/maquinaria necessaris i havent d'aportar tots els materials que siguin indispensables per a la normal prestació del servei.

En l'Annex 3 d'aquest Plec de prescripcions tècniques es relacionen els equipaments/maquinària/materials que com a mínim haurà d'aportar l'adjudicatari per a la prestació del servei. Els citats equipaments/maquinària/materials aportats per l'adjudicatari quedaran en propietat de l'Ajuntament un cop finalitzat el contracte.

3.- Serveis a prestar

3.1 Explotació del bar

L'explotació del servei del bar a oferir al públic s'haurà de dur a terme d'acord amb la relació de prescripcions tècniques que es detallen a continuació, sense possibilitat de cessió ni subarrendament a tercers sense la prèvia autorització de l'Ajuntament.

En tot cas, caldrà garantir una bona relació amb les entitats esportives usuàries de la instal·lació, tractar al públic amb respecte, consideració i correcció, i vestir adequadament durant la prestació del servei. Així mateix, l'adjudicatari no podrà fer ús del "**dret d'admissió**" excepte en el supòsits

d'alteració de l'ordre públic.

L'establiment ha de disposar de fulls oficials de reclamació a disposició del públic. De la mateixa manera haurà d'anunciar de forma visible l'existència de fulls oficials de reclamació.

L'establiment ha de disposar de forma visible de l'horari d'obertura al públic i els espais de temps en el que romandrà tancat.

L'establiment ha d'exhibir de forma visible al públic cartells de prohibició de consum de begudes alcohòliques per part de menors d'edat.

El personal destinat al servei al públic ha d'estar capacitat per atendre en llengua catalana i haurà de tenir bon tracte amb els usuaris de les instal·lacions.

L'adjudicatari haurà de comptar amb personal suficient per a la prestació del servei, tenint en compte els moments de més afluència de públic a les instal·lacions (partits, tornejos, trobades esportives...).

L'adjudicatari haurà de complir amb totes les obligacions en matèria de contractació de personal, de seguretat social i tributàries, així com estar al corrent de pagament de les seves obligacions fiscals.

S'haurà de vetllar en complir la legislació vigent en matèria d'ocupació, laboral i de seguretat i salut en el treball.

L'adjudicatari haurà de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil per danys a tercers, que cobreixi específicament la totalitat dels riscos inherents als serveis prestats.

Anualment haurà de presentar el compte d'explotació de l'exercici anterior.

Productes i serveis

El servei s'haurà de desenvolupar dins del local i a la zona de terrassa.

El serveis amb caràcter obligatori són:

- Servei de cafeteria (begudes fredes i calentes)
- Servei de menjars ràpids (esmorzar, entrepans, tapes, plats i altres similars oferts per l'adjudicatari)

L'adjudicatari haurà de complir la normativa sanitària i de consum vigent i les seves afectacions:

- a) Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització de productes alimentaris.
- b) Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell.
- c) Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel que s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat d'aigua de consum humà.
- d) Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o al col·lectivitats (BOE núm. 302 de 19 de desembre de 2006)
- e) Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm 11, de 12 de gener de 2001)

f) Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figurei l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 3 d'agost de 1991)

La dispensació de begudes serà en got de paper, cartró o altre material per reciclar (no plàstic), obrint l'ampolla o llauna davant del client i servint el seu contingut a l'interior. En CAP cas es lliuraran llaunes, ampolles o gots de vidre.

Queda prohibida la venda de tabac, així com les begudes alcohòliques a menors d'edat. Queda prohibida la instal·lació de maquinària escurabutxaques, i la instal·lació de maquinària de tipus recreatiu estarà subjecte a la prèvia aprovació de l'Ajuntament.

Es recomana no vendre productes amb closca (pipes) per les qüestions de neteja que implica en aquesta tipologia d'espais.

Horari del bar

L'horari d'obertura del bar coincidirà, com a mínim i en tot cas, amb l'horari d'activitat esportiva de la instal·lació. No obstant, l'Ajuntament es reserva el dret a canviar l'horari del servei de bar en funció de les necessitats de la instal·lació esportiva.

El concessionari, a més d'aquest horari de servei mínim coincident amb l'activitat esportiva, podrà establir el horari que desitgi, ajustant-se en tot moment a les ordenances municipals que regulen aquest aspecte i la normativa sectorial que sigui d'aplicació.

A tall informatiu, l'activitat esportiva habitual en l'equipament es concentra els dies feiners de 17:00 a 23:00 hores, els dissabtes de 9:00 a 20:00 hores, i diumenges de 8:00 a 15:00 hores, i en funció del volum, també s'amplia puntualment l'activitat esportiva els diumenges a la tarda.

En cas que l'adjudicatari estableixi l'horari d'obertura del bar per sobre al mínim requerit, caldrà que informi a l'Ajuntament, i en tot cas haurà de regir-se per la normativa vigent, així com garantir que cap usuari del bar accedeixi als espais esportius.

En el cas que existeixin activitats esportives fora de l'horari establert en el pla d'ús, autoritzades per l'Ajuntament, aquest podrà sol·licitar a l'adjudicatari la prestació del servei igualment, que haurà de portar a terme.

Sempre que hi hagi esdeveniments puntuals, l'organització podrà aportar obsequis (begudes, aperitius, etc.) obtinguts de patrocinadors o col·laboradors, essent degudament informat l'adjudicatari.

Qualitat i higiene del servei de bar

L'empresa adjudicatària serà la responsable del servei i neteja del bar, cuina, vidres, terrassa exterior, serveis higiènics i dependències associades a l'activitat, tot seguint un pla de neteja que haurà de presentar a l'Ajuntament.

L'Ajuntament vetllarà per la qualitat d'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 l'adjudicatari serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar.

L'adjudicatari haurà d'aportar tot aquell material i maquinària que li sigui indispensable per la realització de servei, adaptant-se a la normativa de baixa tensió.

Correspondrà a l'adjudicatari gestionar el residu produït per l'activitat conforme la normativa vigent, i acollir-se als circuits de recollida de residus que així es determini per la legislació corresponent. Haurà de disposar d'un contenidor per a la gestió de fracció vidre (verd), un de la fracció d'envasos i llaunes (groc), un d'orgànica (marró), i un de rebuig de brossa general (gris). El paper i cartó s'haurà de plegar i apilar per portar a contenidors d'aquesta fracció (blau). En tot cas el dipòsit d'aquestes contenidors s'haurà de fer de forma diària als contenidors de recollida

selectiva municipals.

L'adjudicatari s'obliga a conservar les instal·lacions en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene, executant els contractes de manteniment necessaris per a la bona execució. Serà obligatori pintar el local una vegada cada dos anys.

S'haurà de permetre i facilitar als tècnics municipals la realització d'inspeccions tècniques de l'estat de la instal·lació i del compliment correcte dels serveis objecte de neteja de l'arrendament.

No es poden dur a terme obres de cap tipus per realitzar millores a les instal·lacions sense permís previ exprés de l'Ajuntament.

L'adjudicatari ha de complir amb els requisits sanitaris següents:

- A la pica ha d'haver-hi eixugamans d'un sol ús (no fer servir draps) i dosificador de sabó bactericida
- Disposar d'un armari o espai separat i tancat per estris de neteja i desinfecció
- Disposar d'un sistema mecànic d'higienització de la vaixela i coberts
- Utilitzar indumentària adequada i tenir un espai per mantenir-la aïllada i tancada
- Guardar correctament els estris per a ús alimentari, protegint-los de pols i contaminació
- Tenir cubells d'escombraries amb tapa d'accionament no manual (pedal)
- Tenir sistemes frigorífics amb sistema de control (termòmetre) col·locat fàcilment visibles i il·luminats.
- Tenir sistemes de manteniment de menjars preparats amb lector de temperatures.

Amb tot això, l'adjudicatari haurà de comptar amb un pla de neteja i desinfecció i un pla de control de plagues i altres animals indesejables. Aquesta última tasca l'ha de dur a terme mitjançant contracte amb una empresa autoritzada per la Generalitat de Catalunya.

Gestió dels subministraments del bar.

El cost associat al subministrament elèctric i d'aigua de la instal·lació objecte del contracte serà assumit per part de l'Ajuntament de Cervelló. Es realitzarà per part dels serveis tècnics municipals un control exhaustiu dels consums d'electricitat i d'aigua mitjançant comptadors de control de cada un dels serveis. En el cas que es detectin consums d'electricitat superiors a 750 Kwh al mes o consums d'aigua superiors a 25 m3 al mes, els cost de d'excessos serà assumit per part de l'adjudicatari del contracte.

Preus.

Els preus màxims que el concessionari podrà aplicar en els productes a la venda seran els marcats en els annexos a aquest plec. Per incloure productes nous no relacionats a aquest annex, el concessionari haurà de presentar a l'Ajuntament una proposta d'inclusió de productes i preu associat al mateix. Es considerarà consentida la seva inclusió si en el termini de 15 dies naturals no s'ha traslladat proposta de modificació o denegació per part de l'Ajuntament.

La modificació dels preus, que tindran el caràcter de privats, hauran de ser comunicats prèviament a l'Ajuntament amb un mínim de 15 dies naturals abans de la seva efectiva aplicació, i es considerarà consentida la seva modificació si dins aquest termini de 15 dies naturals no s'ha traslladat comunicació al concessionari denegant-la per part de l'Ajuntament.

Manteniment i conservació del bar

El manteniment, conservació i reparació dels equips i estris associats a l'explotació del bar aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari conservar les instal·lacions en perfecte estat, essent el seu càrrec l'execució dels petits treballs de manteniment necessaris i consistent en la reposició de tots

els elements consumibles: làmpades, bombetes, filtres, manetes, etc..

L'ajuntament realitzarà el manteniment normatiu i preventiu de les instal·lacions integrades en l'edifici: instal·lacions elèctriques, instal·lacions tèrmiques, instal·lacions d'aigua i instal·lacions contra incendis. L'adjudicatari realitzarà el manteniment correctiu de tots els elements propis d'hostaleria associats a l'exercici de l'activitat.

En el cas que sigui necessària la modificació de qualsevol tipus d'instal·lació, aquesta s'executarà per part de l'Ajuntament d'acord amb els criteris establerts pel serveis tècnics municipals.

L'adjudicatari no podrà executar cap nova instal·lació o modificació de qualsevol element sense l'autorització expressa de l'Ajuntament.

3.2 Tasques complementàries

Seràn obligacions del contractista el control d'accessos a la instal·lació esportiva. Això comportarà fer-se càrrec de l'obertura i tancament de les diferents dependències de la instal·lació, havent-se de comprovar abans del tancament de la instal·lació que tot està en perfecte estat, en el cas que es detectin desperfectes o incidències caldrà informar als serveis municipals.

Igualment serà obligació de l'adjudicatari l'encesa i apagada de llums de la totalitat de les dependències de la instal·lació municipal (terreny de joc, vestuaris, espais comuns, etc..) així com el sistema de rec del terreny de joc.

Es considera primordial la correcta gestió dels diferents sistemes d'enllumenat i rec, d'aquesta manera l'adjudicatari haurà de vetllar per l'ús responsable de la il·luminació i rec d'acord amb els criteris establerts únicament pels serveis tècnics municipals.

Les tasques de gestió d'enllumenat i rec consistiran únicament en l'encesa i apagada, en cap cas, no es produirà cap manipulació de la instal·lació, havent d'avisar als serveis tècnics municipal.

En el cas de què no es realitzi una gestió acurada de l'enllumenat i/o del rec per part del responsable s'establiran penalitzacions d'acord amb l'establert en el plec administratiu.

Es vetllarà pel bon estat de les instal·lacions, i en el cas de que es detecti algun tipus de desperfecte aquest serà comunicat al responsable municipal. De la mateixa manera, es dirigiran als responsables municipals les possibles peticions d'ús o de reserva del camp de futbol per part de tercers.

S'inclou dins de les tasques que l'adjudicatari haurà de portar a terme, el buidatge de les papereres de la instal·lació i la neteja de l'espai exterior associat a l'activitat del bar.

4.- DIRECCIÓ, SEGUIMENT I INSPECCIÓ

La supervisió del servei anirà a càrrec del tècnic mig en gestió adscrit al departament d'Esports d'aquest Ajuntament, i amb la coordinació de les regidories de salut, consum, esport i equipaments, que dictaran les instruccions necessàries a l'empresa per a la normal i eficaç realització del servei.

L'adjudicatari facilitarà tota la informació que li sigui puntualment demanada per l'Ajuntament respecte al servei desenvolupat. Igualment, haurà de mantenir informada la regidoria d'Esports de qualsevol incidència al servei.

5.- CANON

L'adjudicatari restarà obligat al pagament d'un cànon anual de mínim quatre mil dos-cents euros (4.200,00 EUR), que equivaldrà a un mínim de tres-cents cinquanta euros (350,00EUR) al mes, en els termes exposats en el Plec de clàusules administratives particulars.

L' Ajuntament liquidarà el cànon anual i emetrà factura, on s'inclourà l'IVA que s'escaigui, a partir del dia 15 de juny de cada any, atorgant el termini de pagament establert a l'article 62.2 de la Llei General Tributària.

En cas d'impagament en el termini atorgat, s'iniciarà el període executiu i es seguirà el determinat en el procediment de recaptació a l'ordenança general de gestió, inspecció i recaptació de tributs i altres ingressos de dret públic.

6.- ANNEXOS

1. L'annex 1 recull el plànol de les dependències del bar
2. L'annex 2 recull l'inventari que l'Ajuntament posarà a disposició de l'adjudicatari.
3. L'annex 3 recull la relació de preus màxims que el concessionari podrà fixar

Daniel Úbeda Gómez
Tècnic en gestió adscrit al Departament d'Esports