

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA DEL CAMP DE FUTBOL DE CUNIT

1.- OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE.

L'objecte d'aquest plec és la regulació del contracte de servei de Bar-Cafeteria del Camp de Futbol de Cunit, situat (Ctra. Cunit-Clariana, s/n), Zona Esportiva municipal Futbol.

El bar cafeteria està integrat dins de la instal·lació esportiva del camp de futbol i la ZEM, donant servei als usuaris i usuàries d'aquest equipament esportiu. Així mateix, aquest és un espai obert a l'exterior i que pot funcionar també, al marge de la dinàmica de la pròpia instal·lació esportiva.

El concessionari podrà gestionar les instal·lacions, amb l'única finalitat d'oferir l'activitat de bar amb cuina sota les següents condicions generals:

- a) No es podrà fer cap mena de construcció i instal·lació en l'espai descrit, ni cap tipus de senyalització o anunci publicitari, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament. Tampoc estarà permès emmagatzemar fora dels límits del local . productes, caixes, residus o mobiliari.
- b) Les obres de conservació i adaptació que el concessionari consideri necessàries per a l'adequada explotació del bar amb cuina, degudament autoritzades per l'Ajuntament, seran íntegrament al seu càrrec, restant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals i sotmetent-se, en el que es refereix a l'execució d'obres, a les directrius que assenyali l'Ajuntament. Aquestes obres quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a cap indemnització per part de l'adjudicatari.
- c) A banda dels béns que formen part de la concessió, el concessionari podrà dotar el local d'altres elements necessaris per a l'explotació de l'activitat segons el seu projecte, sempre que hagi estat autoritzat per l'Ajuntament i sempre que aquests elements no s'incorporin permanentment al local, entenent-se que la seva aportació serà únicament pel temps de durada del contracte i que, una vegada finalitzat el contracte, podran ser retirades per l'adjudicatari.

2.- LEGALITZACIÓ DE L'ESTABLIMENT

El concessionari del bar cafeteria haurà de tenir actualitzat convenientment i vigent, com qualsevol empresa del ram i complir els requisits següents:

2.1- Registre sanitari. El concessionari ha d'estar inscrit al registre sanitari d'indústries i Productes Alimentaris de la Generalitat, si s'escau.

2.2- Permisos i autoritzacions. El concessionari ha d'obtenir els permisos i autoritzacions corresponents pera l'exercici de l'activitat de bar amb cuina.

2.3- Complir tota la normativa de higiene, de seguretat i Salut i de respecte al medi ambient.

2.4- Complir tota la legislació laboral que afecti a la prestació d'aquest contracte.



3.- FUNCIONAMENT DEL BAR CAFETERIA I OBJECTIUS DEL SERVEI

El Camp de Fútbol de Cunit és un equipament esportiu orientat al desenvolupament social, esportiu i comunitari, en particular de la població Cunit, així com a la promoció d'esdeveniments esportius.

El Bar-Cafeteria del Camp de Fútbol està situat a l'interior de la Zona Esportiva Municipal Futbol, dotada actualment d'un camp de Futbol 11, 2 camps de Futbol 7, una skate plaça exterior i 16 pistes de petanca. Aquesta instal·lació està en procés de redisseny i actualització, fet pel qual poden esdevenir modificacions dels seus equipaments exteriors.

El Bar-Cafeteria del Camp de Fútbol ha de mantenir i afavorir l'ànima esportiva, social i comunitària que dóna la raó de ser a l'equipament, és un espai d'acolliment, divers i plural que complementa els serveis i activitats específics Camp de Fútbol de Cunit, on les relacions entre les persones, famílies, infants i grans són un dels seus objectius principals.

3.1- Objectius:

- Oferir un servei de bar-cafeteria de qualitat orientat principalment als usuaris/es de la instal·lació.
- Oferir un servei complementari a les diferents activitats del Camp de Fútbol, ja siguin ciclistes, skaters, entre d'altres.
- Esdevenir una instal·lació acollidora, amb una atenció acurada i guardant en tot moment la imatge, amb la voluntat que sigui un espai on la qualitat i les característiques del servei estiguin en sintonia amb la finalitat i activitats de l'equipament.

3.2- Calendari anual i horaris d'obertura:

Aquets equipament de Bar-Cafeteria del Camp de Fútbol està orientat a cobrir les necessitats del funcionament de la instal·lació, però la seva ubicació i emplaçament permet el seu funcionament quan el camp de futbol està tancat.

El bar- cafeteria haurà d'obrir, com a mínim, els dies que la instal·lació esportiva estigui oberta al públic, segons el calendari d'entrenaments i oficial de competicions de la temporada.

L'horari d'obertura al públic serà com a mínim:

- De dilluns a divendres de 16:30 a 22:30 hores.
- Dissabte i diumenge un total de 20 hores, a definir en funció del calendari i horaris de les competicions que es disputen al Camp de Fútbol de Cunit.

**** El concessionari exposarà a l'exterior de l'establiment l'horari definitiu d'obertura del bar cafeteria.**

Tanmateix l'adjudicatari podrà ampliar aquest horari, sempre que no excedeixi l'horari d'obertura de la instal·lació on està ubicat. Les modificacions d'horari hauran de ser comunicades al responsable del contracte, per procedir a la seva aprovació. Aquesta comunicació no predetermina la seva acceptació i aprovació.

En cas que en el projecte d'explotació hi figuri entre els serveis la retransmissió de



partits de *la Liga* i comptant que hi consten retransmissions de partits a les 21:30h, l'adjudicatari presentarà petició d'ampliació d'horari, podent-se autoritzar com a màxim l'obertura fins les 00:00h de la nit.

A l'estiu (juliol-agost) es podrà tancar la instal·lació un mes per vacances, en la que no hi podrà haver servei de bar. Aquest tancament no podrà coincidir amb les activitats d'estiu programades, campus, tornejos, etc.

L'Ajuntament es reserva la facultat d'establir les variacions derivades de canvis en el funcionament ordinari de l'equipament.

3.3- Prestacions i serveis a oferir:

L'activitat principal del bar cafeteria serà proporcionar al públic i usuaris begudes acompanyades o no de tapes i entrepans freds o calents, refrigeris i menjars ràpids per als visitants de les instal·lacions o qualsevol persona que s'adreci al mateix.

Aquesta oferta podrà implementar-se i millorar-se per part del concessionari per tal de millorar el servei i la carta.

El concessionari serà responsable del compliment de les disposicions legals respecte a la venda i consum de begudes alcohòliques en instal·lacions esportives i en particular a la seva prohibició de venda i consum de qualsevol graduació quan es celebrin competicions esportives.

No es podran vendre begudes alcohòliques de graduació superior als 21 graus.

No es podran vendre begudes alcohòliques a menors de 18 anys .

L'adjudicatària està obligat a vetllar pel consum responsable de begudes alcohòliques en el recinte del bar-cafeteria, i a evitar consums excessius que perjudiquin o puguin perjudicar la imatge de l'equipament, la salut dels usuaris o la bona convivència en les activitats.

L'adjudicatari també està obligat a:

- a) Mantenir els espais interiors i exteriors en perfecte estat de conservació i neteja.
- b) Control per evitar incidents amb els usuaris.
- c) Assegurança de RC per a la prestació del servei per un import de 600.000,00€
- d) Assegurança del contingut del local.
- e) Complir la normativa sanitària i de consum vigent i les seves afectacions:
 - a. Reial Decret 640/2006
 - b. Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu
 - c. Reial decret 140/2003
 - d. Reial decret 1420/2006
 - e. Reial decret 1254/1991
 - f. DOGC núm. 804 de 16/02/1987, Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia

L'explotació del servei de bar-cafeteria del camp de futbol de Cunit, també inclou els següents serveis a la instal·lació:

- Servei de neteja dels lavabos els caps de setmana i en la celebració d'esdeveniments extraordinaris. (l'Ajuntament de Cunit seguirà prestant el servei de neteja de la instal·lació de forma ordinària, però el concessionari



haurà de donar suport i implementar aquest servei per tal que la instal·lació i concretament els lavabos públics de la instal·lació estiguin en perfectes condicions en tot moment).

- Servei de neteja de l'espai objecte de la concessió i els seus exteriors. El concessionari haurà de tenir cura de tenir les instal·lacions del bar-cafeteria en perfectes condicions higièniques, net i endreçat. De la mateixa forma, l'exterior del mateix restarà ben conservat i net, tenint cura que els clients facin servir les escombraries i en cas contrari, responsabilitzant-se de recollir i mantenir el entorn de la concessió.
- Servei de vigilància, obertura i tancament de l'equipament en cas de necessitat de l'Ajuntament, davant baixes de zeladors o impossibilitat de donar servei a l'obertura de la instal·lació. Aquest servei serà excepcional i no podrà donar-se més de 150 hores/any.

3.4- Preus:

Cada operador presentarà la relació de preus que vol aplicar a la seva oferta de serveis. El preus hauran d'estar en la mitjana de preus que, per aquest tipus de serveis, s'estiguin aplicant a establiments similars de l'entorn.

La llista de preus que es presenti en l'annex del sobre C de l'oferta seran la base dels preus per al primer any de contracte i no seran objecte de valoració ni determinants per a la selecció del concessionari. El concessionari tindrà dret a actualitzar la llista de preus, prèvia autorització per part de l'Ajuntament.

El concessionari està obligat a admetre el pagament amb targetes de crèdit i dèbit.

El concessionari serà retribuït directament mitjançant el preu que abonin els usuaris per la prestació dels serveis de bar cafeteria.

3.5- Inexistència d'exclusivitat:

L'explotació del negoci del bar cafeteria del camp de futbol no implica exclusivitat de cap mena, al seu entorn.

3.6- Imatge i disseny:

El concessionari tindrà tots els espais en un ordre correcte, mantenint una imatge agradable i atractiva pels clients.

Resta especialment prohibit tenir materials, caps i elements apilats pel mig distorsionant una bona imatge dels espais.

El concessionari podrà dissenyar la seva imatge corporativa per difondre el seu servei així com pel full informatiu, cartes de preus, etc. Aquesta imatge ha d'anar en consonància amb el servei ofert i l'equipament esportiu.

a) Superfícies

Els bens afectats al servei es reproduïxen en el plànol (annex núm.2) i es relacionen en l'inventari que s'incorpora al present Plec (annex núm. 1).

Els subministraments d'aigua i energia aniran a càrrec de l'Ajuntament, tot reservant-



se el control d'uns consums excessius o increment considerable en les factures energètiques de la instal·lació. Davant d'aquesta casuística, es podrà derivar el cost d'aquest increment al concessionari.

4.- DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS I DE LES INSTAL·LACIONS

El Bar- cafeteria està compostat pels següents espais:

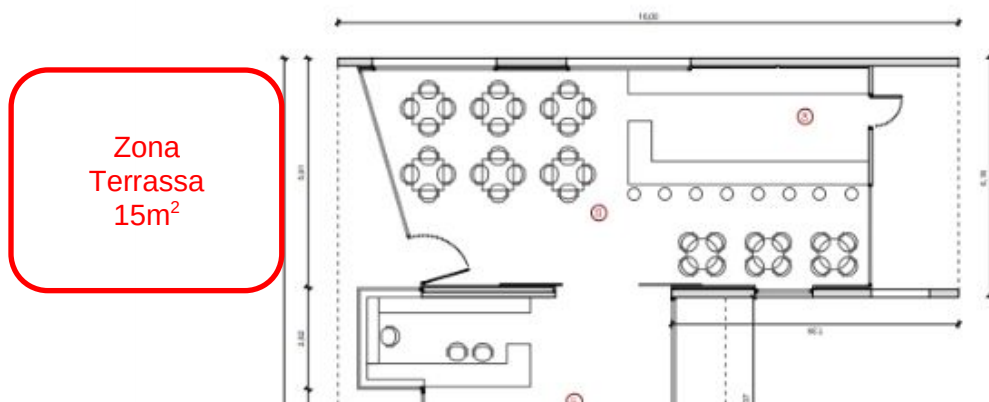
Sala bar, Barra Bar, Serveis públics i zona descoberta contigua.

QUADRE DE SUPERFÍCIES ÚTILS (m²)	
ESPAIS GENERALS	
01 HALL/RECEPCIÓ	37.24
02 CIRCULACIONS	64.86
03 BAR	59.79
04 BARRA BAR	18.82
Total	173.71

05 VESTIDORS GRUPS (4UD)	140.24
06 MAGATZEM	24.82
07 SERVEIS PÚBLICS M/F	24.22
08 VESTIDORS ÀRBITRES (2UD)	19.46
09 INSTAL·LACIONS	17.02
10 INFERMERIA	13.45
11 NETEJA	5.05
Total	244.26
Total (ambs forats)	417.97



Superfície construïda Bar	78.61 m²
Superfície WC	24.22 m²
Superfície Terrassa exterior	15.00 m²
Totals	117.83 m²



L'activitat disposarà la zona exterior de terrassa sense obstaculitzar el pas de la gent i la circulació dels usuaris, donat que l'evacuació ha d'estar lliure d'obstacles.

El bar cafeteria del camp de futbol té dos accessos disponible, una entrada per la recepció hall de l'equipament esportiu i una entrada directa des de l'exterior per la façana nord.

Dintre dels horaris i entrenaments es podran fer servir ambdues entrades, quan no hi hagi partits o entrenaments i el bar cafeteria estigui en funcionament, l'accés des de la recepció hall, restarà tancat i solament estarà operatiu l'accés per la façana nord.

L'espai dels lavabos estarà sempre disponibles per poder ser utilitzats pels clients del bar i resta d'usuaris de la instal·lació i s'accedeix des de la recepció hall, els lavabos tenen estructura binària (home-dona) i estan adaptats per persones amb diversitat funcional.



El concessionari es farà responsable de la neteja i bon estat de conservació dels diferents espais que formen part de la concessió.

L'adjudicatari no pot cedir, subcontractar o utilitzar els espais i béns cedits per subministrar serveis externs, al marge dels previstos en aquest contracte.

Correspon a l'adjudicatari lliurar els locals i l'equipament en general en bon estat i plena operativitat en acabar el període contractual, per tal de que el nou concessionari, si fos el cas, pugui continuar donant el servei amb normalitat.

Les instal·lacions de protecció contra incendis, instal·lacions elèctriques de baixa tensió, aigua, gas i clima s'han de revisar per empreses inscrites en el Registre d'Agents de la Seguretat Industrial de Catalunya (RASIC), han de disposar del corresponents certificats de funcionament i la Declaració Responsable per a la posada en servei, la modificació, el canvi de titular o la baixa d'una instal·lació de seguretat industrial (Document emès per la Generalitat de Catalunya), juntament amb els registres dels Documents de registre d'instal·lacions tècniques de seguretat Industrial de Catalunya (RITSIC).

La desinsectació i desratització dels espais de bar i barra bar, aniran a càrrec del concessionari

Qualsevol alteració o modificació de les instal·lacions existents han de ser aprovades prèviament per l'Ajuntament

5.- MOBILIARI, EQUIPAMENT I UTILLATGE

L'espai objecte de la concessió de serveis no està dotat de tots els elements bàsics per al desenvolupament de l'activitat, únicament disposa dels elements relacionats a l'inventari (annex 1)

Malgrat l'equipament ja existent, aquest caldrà renovar-lo, total o parcialment al llarg de la durada del contracte, tenint en compte la seva antiguitat.

Es obligació del concessionari procedir a la substitució i retirada dels diferents elements, al llarg del temps.

Per tant, el concessionari haurà d'equipar, al seu càrrec, l'espai de la concessió amb els aparells d'hostaleria que siguin necessaris per a l'explotació del negoci i l'execució del seu projecte, així com la posada en marxa dels elements que consta la instal·lació, donat el temps que han estat sense ús.

En l'espai objecte de la concessió s'hi trobarà mobiliari i vaixela sense cost per al concessionari, essent necessari completar-lo o substituir-lo per ser incomplet o considerar el licitador que no reuneix les condicions necessàries per prestar el servei.

El mobiliari a equipar a càrrec del concessionari consistirà, entre d'altres elements, de: maquinària diversa (cafetera, rentavaixelles, microones,...) parament, vaixela (parcialment), utillatge,..., i qualsevol altre element que sigui necessari per al correcte funcionament de l'objecte del contracte.

El concessionari no podrà utilitzar en l'explotació del bar cafeteria estris com plats, gots, copes, tasses, i coberts d'un sol ús íntegrament fabricats en qualsevol varietat de plàstic, de conformitat amb la prohibició establerta a tal efecte a la Directiva (UE)



2019/904 del Parlament Europeu i del Consell de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient.

Serà obligació del concessionari, tenir en perfecte estat de conservació tot l'equipament actual de la instal·lació així com el nou que es pugui instal·lar. Qualsevol tipus d'inversió, que afecti a l'estructura del domini públic de la concessió haurà de comptar, prèviament, amb l'autorització de l'Ajuntament i complir amb els requisits que estableixin la normativa d'aplicació.

L'equipament que porti el concessionari adjudicatari, un cop finalitzi la concessió de serveis se l'haurà d'emportar tot, deixant el local lliure de qualsevol estri, mobiliari, etc. que hagi aportat ell. Excepte aquell que figuri en l'inventari i s'hagi actualitzat o substituït per esgotament de vida útil.

Una vegada finalitzada la concessió, tot l'equipament estructural que quedi incorporat permanentment als espais de la concessió restarà propietat de l'Ajuntament. La resta quedaran a disposició de l'empresa, en cas de no continuar en la prestació de l'activitat.

El concessionari ha de portar un inventari de béns mobles i materials existents al bar - cafeteria, amb expressió de llurs característiques, marca, model, així com de la seva valoració econòmica i estat actual, i lliurar-lo anualment a l'Ajuntament i un cop finalitzat el contracte.

L'adjudicatari queda facultat per utilitzar el local vinculat a aquest contracte exclusivament per la finalitat prevista en aquest Plec així com els horaris establerts, com utilitzar i destinar a aquesta finalitat els béns mobles i elements de propietat municipal existents a l'inici de les prestacions, segons consta en l'inventari adjunt (annex 1). L'adjudicatari haurà de proveir-se dels aliments i materials necessaris, cuinant i elaborant els àpats i aliments de la carta, així com servir les consumicions en la zona de barra i zona de taules destinades a aquesta activitat. No permetrà l'entrada de gots o vaixel·la vidre o similars al camp.

6.- INICI DE L'ACTIVITAT

L'inici de l'activitat es considerarà a partir de la data de formalització del contracte, amb la signatura del mateix. En aquest període de temps el concessionari realitzarà les actuacions de condicionament i equipament necessàries per iniciar l'activitat.

Si l'adjudicatari considerés que cal fer alguna actuació de millora que signifiqués una ampliació del període d'obertura, haurà de comunicar-ho abans de la signatura del contracte, per a la seva autorització.

Si al projecte d'explotació presentat a la plica hi figura alguna inversió i aquesta no és imprescindible per l'inici de l'activitat, aquesta quedarà reflectida en el contracte amb un termini d'execució anterior al compliment de l'any de contracte.



7.- DESPESES A CÀRREC DEL CONCESSIONARI I ALTRES OBLIGACIONS

Seràn a càrrec del concessionari totes les despeses directes o indirectes que siguin necessàries per a la normal execució de les obligacions derivades d'aquest contracte, i, concretament:

- a) Les despeses necessàries per a l'inici de l'activitat.
- b) En general, totes les despeses derivades de l'explotació del bar cafeteria i les seves instal·lacions. L'adjudicatari haurà de proveir-se dels aliments i materials necessaris, cuinant i elaborant els àpats i aliments de la carta, així com servir les consumicions en la zona de barra i zona de taules destinades a aquesta activitat.
- c) Les despeses de personal i les corresponents a les càrregues laborals de tot ordre. L'Ajuntament no tindrà cap relació jurídica ni laboral amb el personal de l'empresa adjudicatària, la prestació de l'activitat no conferirà al seu personal la condició d'empleat públic, essent a compte de l'empresa la totalitat de les obligacions, indemnitzacions i responsabilitats que neixin derivades de la contractació del personal vinculat a la prestació objecte de la concessió de serveis.
- d) Les despeses derivades de l'aplicació de les disposicions legals sobre seguretat i salut en el treball.
- e) Els tributs o qualsevol altres exaccions fiscals derivats del contracte i de l'activitat del concessionari en la seva execució.
- f) Els impostos, taxes o despeses de qualsevol ordre, tant municipals com provincials, autonòmics o estatals, corresponents a la sol·licitud i obtenció dels permisos i llicències necessaris per a l'exercici de l'activitat, incloses les taxes per prestació dels treballs d'inspecció i qualsevol altre que sigui aplicables d'acord amb les disposicions vigents.
- g) Realitzar les reparacions que els Serveis Tècnics de l'Ajuntament indiquin, perquè les instal·lacions estiguin sempre en perfectes condicions d'ús i funcionament.
- h) Qualsevol altra despesa que, d'acord amb les disposicions d'aquest plec o la seva oferta, hagi d'assumir el concessionari.
- i) Tots els productes de neteja i desinfecció seran per compte de l'adjudicatari.
- j) També haurà de posar paper d'un sol ús o qualsevol altre sistema d'assecat de mans, i paper higiènic als lavabos. Aquests productes, al igual que qualsevol altra substància perillosa, s'emmagatzemarà en un lloc separat, on no existeixi cap risc de contaminació per als productes alimentaris i estaran degudament etiquetats.
- k) Complir la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en el seu local. Els proveïdors d'aquests productes hauran d'estar acreditats i l'adjudicatari serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar. L'adjudicatari haurà de poder acreditar al proveïdor



immediat de les matèries primeres utilitzades i dels productes emmagatzemats. L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i higiene del servei, mitjançant els mecanismes que consideri oportuns.

- l) Per tal d'assegurar les condicions higienico-sanitàries de l'establiment i les activitats sanitàries, sense detriment de qualsevol altre requeriment legislatiu l'adjudicatari haurà de:
- i. -Treballar d'acord a unes pràctiques correctes d'higiene i seguretat.
 - ii. -Tenir en compte que tots aquells elements que aportin per al bon funcionament de l'activitat hauran de permetre un fàcil manteniment i neteja i permetran unes pràctiques correctes d'higiene, deixant en tots els casos un espai de treball suficient que permeti una realització higiènica de totes les operacions.
 - iii. -Tenir en compte que tots aquells elements que aportin per a la conservació i manteniment dels aliments a emperò controlada hauran de disposar de termòmetre.
 - iv. -Retirar amb la major brevetat possible els residus i mantenir-los fins a la seva eliminació en contenidor previstos de tancament, en el cas dels de les zones en les que es manipulin aliments, el sistema d'obertura haurà de ser no manual.
 - v. -Garantir la supervisió i instrucció o formació de tot el personal manipulador d'aliments en qüestions d'higiene alimentària d'acord a la seva activitat.
 - vi. -Higienitzar amb mètodes mecànics que assegurin una correcta neteja i desinfecció tots els contenidors per a la distribució de menjars, vaixelles i coberts que no siguin d'un sol ús.
 - vii. -No instal·lar elements que persegueixin evitar que es puguin veure les zones de manipulació d'aliments des de les zones destinades als usuaris del bar.
- m) No vendrà tabac i respectarà la normativa vigent en matèria de consum de tabac dels menors d'edat.
- n) No es pot vendre ni subministrar cap mena de beguda alcohòlica als menors de divuit anys. L'adjudicatari haurà de fer constar en lloc visible la prohibició de vendre begudes alcohòliques als menors d'edat.
- o) S'haurà de fer càrrec dels controls sanitaris corresponents als espais objecte de contracte.
- p) Complir els horaris i prestar el servei amb la continuïtat i la regularitat establerta.
- q) Situar en lloc visible i a disposició dels usuaris/es, la llista de preus de les consumicions del bar-cafeteria. El llistat de preus serà comunicat prèviament a l'Ajuntament, així com les seves modificacions.
- r) Disposar d'un llibre de reclamacions per a la utilització dels usuaris/es del servei.
- s) L'adjudicatària formarà part activa dels equips d'alarma i evacuació del servei, assumint les funcions i responsabilitats que es determinin en el Pla d'emergència de l'equipament.



- t) Complir amb el Reglament regulador del servei de recollida selectiva de residus i de la deixalleria municipal.
- u) L'adjudicatària destinarà el personal necessari pel correcte desenvolupament de les obligacions contractuals assumides i tant ell com el seu personal tractaran al públic amb correcció. Tot el personal haurà de disposar de l'habilitació corresponent per a la manipulació d'aliments.
- v) L'adjudicatària podrà instal·lar i explotar màquines de "vending" o "jocs" prèvia autorització municipal. En la contractació de serveis de venda automàtica (vending), les màquines de begudes calentes, els gots no seran de plàstic. Així mateix, els pals de plàstic per remenar les begudes calentes s'hauran de substituir per pals de fusta.
- w) En qualsevol cas l'adjudicatària garantirà l'adaptació de les màquines que s'instal·lin a les disposicions municipals que en cada moment estiguin en vigor per a la seva aplicació en equipaments municipals esportius .
- x) La dispensació de begudes per tal de ser consumides fora del recinte del bar es dispensaran en gots de paper, cartró o de material per reciclar (no plàstic), obrint la llauna o l'ampolla davant del client i servint el contingut del got. En cap cas es lliuraran llaunes, ampolles o gots de vidre per introduir al recinte esportiu.
- y) L'adjudicatari haurà d'adaptar la realització de la seva activitat d'acord amb les indicacions de l'Ajuntament de Cunit, en el cas de nous episodis del COVID 19 o similars.
- z) L'adjudicatari realitzarà revisió i neteja dels lavabos públics assignats al servei els caps de setmana per tal que estiguin en perfecte estat d'ús al llarg de les hores d'obertura del servei de bar. De la mateixa forma reposarà el paper higiènic dels mateixos en cas que aquest s'hagi esgotat.

En cap cas serà responsable l'Ajuntament, davant de tercers, de la falta de pagament pel concessionari de les despeses al seu càrrec.

L'activitat quedarà sotmesa a tota la reglamentació que regula aquest tipus d'establiments, no solament pel que respecta als béns de consum, sinó també en el que afecta a l'activitat, emissió de sorolls, instal·lació de maquinària, mobiliari, etc.

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

És obligació exclusiva de l'adjudicatari vetllar per la neteja i conservar en bon estat d'ús i ordre l'espai del bar (dins de la barra, tanmateix pel que fa a les instal·lacions, màquines, aparells i estris del bar, i a l'espai de les taules) així com a la terrassa exterior, magatzem i els lavabos annexes.

El concessionari s'obliga especialment a tenir bon tracte amb els/les usuaris/es del Camp de futbol i a col·laborar amb les entitats usuàries de l'equipament sense que es produeixi cap tipus d'ingerència en els assumptes propis de l'activitat de l'equipament.



L'adjudicatària haurà de fer una correcta gestió ambiental del seu servei, prenent les mesures necessàries per minimitzar els impactes que aquest pugui ocasionar (com ara els impactes acústics, sobre l'entorn, fer una correcta gestió dels residus i els embalatges i altres mesures que siguin adients a l'objecte del contracte) d'acord amb la legislació vigent.

7.1- Condicions mediambientals:

Neteja i manteniment dels espais

L'adjudicatari seguirà els paràmetres de la resta de dependències municipals, a tal efecte haurà d'aplicar.

I- Qualitat ambiental dels productes i articles de neteja

Els productes bàsics de neteja general - líquid de fregar, netejavidres, netejador de superfícies general o multi ús i netejador de superfícies ceràmiques - han de complir amb el requisits de compostos químics pel que fa a la formulació del producte que es descriuen en alguna ecoetiqueta de tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea o equivalent.

El requeriment anterior s'incorporarà en la neteja general d'espais sense requeriments especials se'ns perjudici d'aquells espais que requereixin neteges especialitzades, com podrien ser banys, etcètera.

Quan sigui responsabilitat de l'entitat gestora la reposició dels articles de cel·lulosa - el paper higiènic, paper eixugamans i altres articles de cel·lulosa - aquests han de ser produïts a partir de cel·lulosa reciclada.

II- Manteniment general

L'adjudicatària haurà de garantir el compliment dels Protocols de la Direcció d'Esports que es determini per les instal·lacions esportives.

En qualsevol cas l'adjudicatària haurà d'aplicar bones pràctiques per tal que s'apagui la climatització al final del dia i vetllar per que s'apaguin els llums i aparells de les sales després de cada activitat.

Igualment durà un control molt estricte de les instal·lacions d'aigua atenent ràpidament pèrdues per fuites o degoteig d'aixetes.

III- Gestió de residus

El sistema de recollida de residus interna del bar haurà d'incloure totes les fraccions de residus que en cada moment i emplaçament de l'edifici siguin objecte de recollida selectiva en el model de recollida selectiva municipal, i que, en general, són les següents:

- Paper i cartró (contenedor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenedor groc)
- Vidre (contenedor verd)
- Matèria orgànica (contenedor marró)
- Rebuig (contenedor gris)



- Oli vegetal

Tots els bujols de recollida hauran d'estar correctament identificats, seguin el format que determini l'Ajuntament per residus comercial.

L'adjudicatària garantirà que aquests són correctament entregats als serveis de recollida de residus municipals.

8.- DIRECCIÓ, SEGUIMENT I INSPECCIÓ DEL SERVEI

La supervisió del servei anirà a càrrec de la regidoria d'Esports de l'Ajuntament, amb coordinació amb la regidoria de salut, consum i medi ambient, entre d'altres, que dictaran les instruccions necessàries per a la normal i eficaç realització del servei.

L'Ajuntament podrà inspeccionar les instal·lacions objecte de la concessió en qualsevol moment per a comprovar el compliment de les normes especificades en aquest plec, sense perjudici que l'adjudicatari hagi de complir, en l'exercici de l'explotació, les normes vigents. De la mateixa forma, l'adjudicatari facilitarà tota la informació que li sigui puntualment requerida per l'Ajuntament respecte al servei desenvolupat i mantindrà informada de qualsevol incidència en el servei a la regidoria d'Esports.



ANNEXES

ANNEX 1

INVENTARI

- a) Dues neveres ampollers Infrico Mod. EFP1000EG
- b) Una nevera ampoller Pepsi
- c) Un congelador Liebherr confort
- d) Un tirador doble cervesa Damm
- e) Un sistema de pressió tirador cervesa
- f) Un banc servei de cafè
- g) Un banc de treball Olis
- h) Una planxa Olis Mod. 72/02FTTG
- i) Forn amb 4 fogons a gas Olis
- j) Una banc calent Olis
- k) Dotze taules blanques 75x75
- l) Quatre taules terrassa 70x70
- m) 21 cadires.
- n) Dos aires condicionats Fuji Elèctric Mod. RY24UB
- o) Un TV Samsung Mod. LE40C530F1W
- p) Un TV LGMod. 42LC2RR-ZL
- q) Campana extracció de fums de 6 panells





