



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONCESSIÓ D'ÚS PRIVATIU DEL DOMINI PÚBLIC PER A L'EXPLOTACIÓ D'UN BAR A LA ZONA ESPORTIVA DE SANT CEBRIÀ DE VALLALTA.

1. Objecte del contracte

La present licitació té per objecte l'atorgament d'una autorització administrativa per a l'explotació del bar del camp de futbol municipal i algunes tasques bàsiques de manteniment i neteja de les instal·lacions amb les condicions recollides al plec de clàusules administratives particulars i al present plec de prescripcions tècniques (en cas de controvèrsies entre els plecs sempre prevaldrà el que estableixi l'òrgan de contractació).

Així mateix constitueix objecte del contracte l'ampliació de l'oferta alimentària i el foment dels productes agroalimentaris propis.

L'espai de l'autorització és el que ocupa l'esmentat bar, terrassa i jocs d'aigua de la zona esportiva segons plànols adjunts.

Els objectius de la concessió són els següents:

- Gestionar l'explotació del bar del Camp de futbol.
- Mantenir les instal·lacions en bon estat de manteniment i neteja.

L'Ajuntament podrà concretar anualment aquests objectius generals en altres més específics per a la valoració de la gestió de l'adjudicatari/ària.

2. Descripció de l'activitat a desenvolupar

Les activitats a desenvolupar són:

- a) Utilització i explotació del servei de bar del Camp de futbol municipal de Sant Cebrià de Vallalta.
 - L'adjudicatari/ària te l'obligació de prestar el servei de Bar en l'horari establert, i amb respecte a les persones usuàries d'aquests serveis.
 - Es permetrà la interrupció temporal per raons de força major, havent d'avisar immediatament a l'Ajuntament.
 - Conservar el bar i les seves instal·lacions en perfecte estat de manteniment i neteja.
 - Quan un element de l'inventari de titularitat municipal es deteriori per envelliment serà donat de baixa, sense l'obligació de reposar-lo per part de l'Ajuntament.
 - Efectuar la neteja de l'espai del bar, que inclou la barra i l'interior de la barra, així com la terrassa on s'ubiquen les taules del bar i la zona del darrera de la caseta.
 - S'haurà d'efectuar una neteja completa (escombrar, fregar terra, taules i cadires i les màquines i utilitatges del bar) com a mínim un cop al dia i





sempre que calgui durant la resta del dia per mantenir les condicions higièniques adequades.

- Els productes de neteja i desinfecció seran a càrrec de l'adjudicatari/ària.
 - L'adjudicatari/ària s'obliga a aportar els elements que siguin necessaris per al perfecte funcionament del servei i que no siguin aportats per l'Administració, tals com mobiliari, estris, utillatge i maquinària.
 - El mobiliari i material aportat per l'adjudicatari/ària haurà de reunir, a judici de l'Administració, les condicions corresponents al servei que ha de prestar-se i les instal·lacions facilitades per l'Administració.
- b) Neteja de manera complementaria al servei ordinari, les instal·lacions i dels espais complementaris de la concessió així com: neteja de lavabo, grades, zona de bar, zona de jocs d'aigua i canals perimetrals. L'adjudicatari també haurà de fer-se càrrec de la col·locació del paper higiènic

El concessionari s'obliga a prestar el servei d'acord amb les instruccions dictades per l'Ajuntament, en particular pel que fa a les instruccions de manteniment, neteja, horaris i normes de policia, i es compromet al compliment del que s'estableix expressament en el present plec de clàusules administratives i el plec de prescripcions tècniques .

L'explotació s'executarà directament per la persona i/o empresa adjudicatària, sense possibilitat de transmetre el dret a tercers . No obstant això haurà de contractar el personal necessari per al desenvolupament dels treballs, essent totes les despeses al seu càrrec .

En allò no previst als plecs (administratius o tècnics), s'estarà a allò disposat a la normativa autonòmica o estatal en matèria de compliment d'horaris, mesures higièniques sanitàries, de prevenció de riscos laborals, i quantes siguin necessàries per a la correcta prestació de l'objecte del present contracte.

La ubicació, l'espai i la descripció de l'immoble destinat a bar , i els espais objecte del contracte es troben detalls en els plànols adjunts al plec.

3. Equip mínim necessari

Les instal·lacions destinades a la venda d'entrepans, tapes, menjars i begudes, disposaran de l'equipament mínim següent:

a) Aspectes generals:

- un extintor ABC de 6 kg (dos si hi ha algun equip de cocció) amb contracte de manteniment vigent
- un extintor de CO2 de 5 kg amb contracte de manteniment vigent
- instal·lació elèctrica degudament legalitzada (amb CIE i RITSIC vigent)
- una lot amb pila de 6V, en condicions d'ús.
- una farmaciola degudament omplerta





b) Aspectes sanitaris:

- Les aixetes que s'instal·lin han de tenir un comandament de peu per al subministrament d'aigua.
- El cubell des les escombraries ha de tenir una tapa de pedal.
- Els llums hauran d'estar protegits per tal que si es trenquen les restes no caiguin damunt dels aliments.
- Conservació i elaboració d'aliments:
 - Sistemes de manteniment dels menjars preparats i matèries primeres amb control de temperatures visible i degudament registrat diàriament (registre diari del control de temperatures de conservació).
 - S'haurà de garantir una rotació de producte no superior a 48 hores.
- Controls:
 - Seguir estrictament la guia d'autocontrols facilitada per l'Ajuntament.
 - Complir amb tota la normativa legal vigent.

c) Aspectes higiènic-sanitaris: regulats pel Reglament Europeu 852/2004, relatiu a la higiene dels productors alimentaris.

- Estructures i instal·lacions:
 - Sistema d'higienització mecànica industrial de la vaixella i estris de treball.
 - Aparells de fred amb capacitat suficient i lector de temperatures visible.
 - Recipient d'escombraries d'accionament no manual i estanc.
 - Disposar de serveis higiènics per al personal manipulador d'aliments o en cas de que només hi hagi un per a tothom, aquest haurà de disposar d'aixeta d'accionament no manual equipat correctament.
 - Els estris, envasos i vaixella hauran d'estar protegits de la contaminació ambiental.
 - Disposar d'un espai diferenciats i tancat pels estris i productes de neteja.
- Processos:
 - Higienització dels vegetals de consum en cru i de les fruites que no es pelen.
 - Utilització d'ovoproductes en cas necessari.
 - Garantir la correcta utilització de l'oli i el seu reciclatge en cas que correspongui.
- Superfícies i estris:
 - Rentamans d'accionament no manual (únicament de peu) equipat correctament.





- Instal·lacions de neteja mecànica.
- Materials de fàcil neteja i desinfecció o utensilis i estris d'un sol ús aptes per a ús alimentari.
- Cubell d'accionament no manual, tapat i estanc.
- Emmagatzematge frigorífic:
 - Aparells de fred amb lector de temperatures.
- Manipuladors d'aliments:
 - Acreditar la formació adequada per l'activitat.

4. Calendari i horari de prestació del servei

4.1. Calendari

El calendari habitual de prestació del servei serà de tot l'any.

4.2 Horari

L'horari d'obertura serà el següent:

Horari d'hivern (29 d'octubre fins 27 de març):

Dll a dv.: de 17:00h a 21:30h

Ds i diumenge: de 9:00h a 13:30h i de 16:00h a 20:30h

Horari d'estiu (26 de març fins 29 d'octubre):

Dll a dg: de 9:00h a 13:30h i de 16:00h a 23:00h

En cas d'activitats esportives en horaris fora dels descrits anteriorment, l'adjudicatari garantirà l'obertura de les instal·lacions durant l'horari de les mateixes.

El/la contractista haurà d'adaptar el servei de bar a l'activitat esportiva que es desenvolupi a les instal·lacions municipals. En aquest sentit caldrà que es coordini sempre amb el Servei d'Esports.

En el present contracte es considera necessari agrupar totes les prestacions en un únic lot per facilitar la coordinació entre les diferents tasques i considerant la diversitat dels horaris que es poden donar durant la vida del contracte.





5. Mesures sanitàries

En l'exercici de l'explotació hauran d'observar-se en tot moment les condicions higièniques que estableix la legislació vigent, principalment al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats i el Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. A més, l'adjudicatari/ària de la concessió haurà de respectar les prescripcions sanitàries recollides a la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac, en la seva redacció donada per la Llei 42/2010, de 30 de desembre.

6. Risc i ventura

El contracte s'executarà a risc i ventura del/la contractista, sense que pugui exigir de l'Administració per cap circumstància que aquesta assumeixi total o parcialment l'eventual dèficit en els resultats de l'activitat.

7. Deures de l'adjudicatari/ària

6.1 Mitjans personals

- a) L'adjudicatari/ària ha de disposar de tot el personal necessari pel bon desenvolupament del contracte. El personal destinat al servei de bar que estigui en contacte amb els aliments haurà d'estar en possessió del Carnet de Manipulador d'Aliments.
- b) L'adjudicatari/ària queda obligat al compliment de les disposicions legals i laborals sobre Treball i Seguretat Social, en especial pel que fa a la prevenció de riscos laborals.
- c) El/la contractista ha de designar un responsable que actuï com a coordinador del contracte, amb poder suficient per prendre decisions, verificar qüestions com horaris d'entrada i sortida, assignacions de treballs, reclamacions, organització d'esdeveniments, etc.
- d) El personal contractat per l'adjudicatari/ària, no tindrà cap dret respecte a l'Ajuntament, atès que depèn única i exclusivament del/la contractista, qui tindrà tots els drets i obligacions inherents a la seva qualitat d'empresari de l'esmentat personal, segons la legislació laboral i social vigent i a allò que en endavant es promulgui, sense que en cap cas resulti responsable l'Ajuntament de les obligacions nascudes entre el/la contractista i els seus treballadors.
- e) L'adjudicatari/ària es responsabilitzarà que el personal de la seva empresa mantingui la deguda correcció en el tracte amb els usuaris del servei.
- f) Són de compte de l'adjudicatari/ària el pagament dels impostos i arbitris de qualsevol tipus que siguin, de l'Estat, província o del municipi, a que doni lloc l'explotació del servei, així com els recàrrecs sobre els mateixos, establerts o que en un futur poguessin establir-se, especialment està obligat al pagament de l'Impost sobre el Valor Afegit, per la qual cosa en





els preus ofertats haurà de tenir en compte aquesta circumstància.

6.2. Equipaments

- a) Per a la prestació del servei serà necessari comptar amb l'equipament necessari.
- b) L'adjudicatari/ària es compromet a mantenir en perfecte estat de conservació i funcionament tant el material que aporta l'Ajuntament, com l'aportat per ell mateix, fins i tot en el moment de cessar en el gaudi de l'adjudicació.
- c) El/la contractista serà plenament responsable de tota pèrdua, deteriorament, destrucció, inutilització, etc. Serà del seu compte i risc reposar-ho immediatament quan s'inutilitzi, deteriuri o vingui a menys per l'ús inadequat o negligent, per altre de similar qualitat, marca i rendiment. Així mateix serà de la seva exclusiva responsabilitat i compte el pagament de l'import a què ascendeixi la reposició. En finalitzar la vigència del contracte, l'adjudicatari/ària farà lliurament de les instal·lacions, mobiliari i aparells d'hostaleria, en la mateixa quantitat, qualitat i estat de funcionament que el rebut en fer-se càrrec d'aquests serveis.

6.3. Neteja.

- a) L'adjudicatari/ària haurà de tenir en perfectes condicions de neteja les instal·lacions, i espais complementaris (lavabo, grades, zona de bar, zona de jocs d'aigua i canals perimetrals. L'adjudicatari també haurà de fer-se càrrec de la col·locació del paper higiènic
- b) Tot el recinte objecte de la prestació i els espais i dependències utilitzats hauran de netejar-se, amb especial atenció a la retirada d'envasos i restes derivades del consum dels productes oferts.
- c) Serà obligació de l'adjudicatari/ària mantenir els espais en perfectes condicions de neteja, com a mesura de prevenció contra incendis, i garantir l'eventual evacuació de l'àrea que li afecti. En especial haurà de procedir a la neteja de conduccions de fums i campanes, així com mantenir expedites les zones d'evacuació.

6.4. Despeses

Amb caràcter general les despeses d'explotació van a càrrec del concessionari amb les precisions que s'esmenten al plec de condicions administratives pel que fa al pagament dels tributs i taxes locals i en relació als subministraments habituals.

6.5. Deure de conservació.

L'adjudicatari/ària està obligat a vetllar per les instal·lacions destinades a l'exercici de l'activitat (bar), i en tot cas, tots els béns sobre els quals tingui obligacions segons el present plec, romanguin sempre en perfecte estat de conservació, sent del seu compte les despeses que això representi, tant les obres de reparació, reposició o millora, sense que pugui repercutir el seu pagament al propietari, havent de vetllar pel perfecte estat de conservació





exterior de l'immoble, especialment en preservar els seus paràmetres verticals i horitzontals.

6.6. Assegurances

El/la contractista haurà de tenir subscrit una assegurança multirisc amb extensió de garanties i una assegurança de responsabilitat civil que doni cobertura a totes les persones usuàries de l'establiment objecte del present contracte.

Amb aquest motiu l'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, amb un capital assegurat suficient per a cobrir riscos, i que haurà de tenir una cobertura mínima de 150.000,00€.

8. **Obligacions essencials del contracte**

L'adjudicatari/ària exposarà en lloc visible l'establiment la relació de venda al públic dels serveis.

Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes dins del recinte objecte de la concessió, així com la instal·lació de màquines escurabutxaques i/o expenedores de tabac.

D'acord amb el disposat a l'article 28 del RD 203/2010, de 26 de febrer, pel que s'aprova el Reglament de prevenció de la violència, el racisme, la xenofòbia i la intolerància a l'esport.

Obtenir de l'Ajuntament l'autorització corresponents a les activitats desenvolupades essent totes les despeses per aquests tràmit a càrrec de l'adjudicatari/ària.

L'adjudicatari/ària haurà de disposar d'un pla de formació i capacitació de personal en seguretat alimentària, que garanteixi bones pràctiques de treball i higiene i que la manipulació d'aliments està sota control, sense perjudici dels criteris de solvència establerts respecte als certificats de manipuladors d'aliments.

L'adjudicatari/ària, està obligat a col·laborar amb el municipi de Sant Cebrià de Vallalta i convertir l'espai objecte del contracte en un establiment segur contra la violència masclista. En aquest sentit s'obliga a oferir suport a qualsevol persona que s'acosti a l'establiment i atendre la seva situació i a trucar a la Policia Local de Sant Cebrià de Vallalta per activar els mecanismes corresponents.

Així mateix, caldrà posar a disposició de tots els usuaris els telèfons, adreces de correu i qualsevol informació que es determini per l'Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta per tal d'esdevenir l'establiment segur contra la violència masclista.

Qualsevol de les obligacions essencials podrà ser requerida per al seu compliment per part del responsable del contracte en qualsevol moment durant l'execució del contracte.

9. **Condicions especials d'execució de caràcter mediambiental**

Gestionar selectivament els residus que es generin en l'activitat segons els següents paràmetres:





- Un contenidor per la gestió de la fracció vidre. El dipòsit final es farà als contenidors selectius de recollida municipal (color verd).
- Un contenidor par a la gestió de la fracció envasos i llaunes. El dipòsit final es farà als contenidors selectius de recollida municipal (color groc).
- Un contenidor per a la gestió de la matèria orgànica. El dipòsit serà diari per motius higiènics i de salut públic es farà al contenidors selectius de recollida municipal (color marró).
- Un contenidor per a la fracció rebuig de brossa general. El dipòsit serà diari, amb bosses d'escombraries en els contenidors municipals de brossa general (preferiblement en bosses ecològiques).
- Els embalatges de cartró es plegaran i es depositaran en el contenidor selectiu de recollida municipal (color blau), així com la resta de paper.
- Els paraments d'un sol ús de cafeteries (gots, plats, coberts...) hauran de ser de material compostable orgànica. Com a regla general s'utilitzaran els paraments habituals de cafeteria pel seu caràcter reutilitzable.

En tot moment els espais es trobaran degudament nets i sense cap tipus de residu que no es trobi contingut al dipòsit o contenidor que correspongui.

10. SUBMINISTRAMENT PER A L'EXPLOTACIÓ DEL BAR

Tots els subministraments que encarregui l'adjudicatari/ària per la prestació del servei de bar, seran a càrrec d'ell. L'Ajuntament en cap cas és responsable de la falta de pagament del concessionari als seus proveïdors.

