

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DEL BAR DE LA PISCINA DE SANT VICENÇ DE MONTALT

1.- OBJECTE

El present plec té per objecte establir les prescripcions tècniques que regiran l'adjudicació de la contractació de l'explotació del Bar de la Piscina de Sant Vicenç de Montalt

L'activitat que s'hi podrà portar a terme serà la de bar-restaurant.

2.- MEMÒRIA DESCRIPTIVA DE LA INSTAL·LACIÓ

El bar de la piscina està situat al bell mig de la zona esportiva municipal, entre el pavelló i la piscina municipals, punt de servei directe d'aquests dos equipaments, amb entrada lliure des de l'espai públic que li confronta.

Té una superfície assignada de 345,73 m² amb una superfície construïda de 139,55 m², una terrassa exterior arbrada de 188,50 m² i un espai de magatzem descobert de 14,60 m².

La superfície construïda consta de:

- Un edifici independent de 115,05 m², distribuït per a una cuina de 16,22 m² de superfície útil., un espai amb barra de bar de 17,50 m² útils i una sala de menjador de 71,09 m² útils.
- Adossat a l'edifici de lavabos independent situat al fons de la terrassa exterior es disposa d'un magatzem de 20,02 m² de superfície útil.

L'edifici dels lavabos té una superfície construïda de 61,14 m². Conté un vestíbul de control d'entrada a la piscina, un box amb farmaciola, un traster i dos lavabos per a homes i dones amb dos reservats per cada grup, un d'ells adaptat.

Els lavabos són compartits pels usuaris de la piscina (quan funciona) i pels usuaris del bar. La responsabilitat de mantenir-los en condicions recau en l'adjudicatari del bar.

Instal·lacions.

Elèctrica:

- Quadre elèctric homologat.
- Potència màxima admissible 43,64 kW





- Tensió 230/400 V
- IGA 63 A

Fontaneria:

- Punts de subministrament d'aigua per a piques de cuina i bar i rentavaixelles.
- Evacuació d'aigües brutes.

SUPERFÍCIE DE LES INSTAL·LACIONS

La superfície màxima assignada és de 345,73 m2, dels quals 139,55 m2 són construïts, d'acord a plànol de l'annex 1.

3.- MAQUINÀRIA, MOBILIARI I ACCESSORIS

La instal·lació ve dotada amb el següent equipament:

Equipament principal

- Cuina:
 - Planxa industrial a gas
 - 2 Fregidores semi industrial
 - Forn elèctric
 - Cuina industrial de 3 focs
 - Sandvitxera
 - Caldera a gas d'aigua calenta sanitària
 - Nevera dues portes
 - Campana extractora
 - Màquina talladora d'embotits
 - Pica de dos sinus amb aixeta accionada amb pedal
 - Bateria de cuina
 - 1 Rentaplats
- Bar:
 - Caixa registradora
 - 1 Rentagots
 - Illeta refrigerada



- 2 televisors de 32" i 37"
- Vitrina expositor de vidre
- Magatzem:
 - Prestatgeries industrials
- Altres:
 - Taules i cadires, interior i exterior
 - Tamborets
 - Vaixella, cristalleria, coberteria
 - 2 Escalfadors a gas per a exterior

Material deixat per empreses subministradores:

- Cafetera, molinets i vaixella de cafè
- 5 Congeladors de gelats
- Forn de pa

L'adjudicatari podrà aportar també aquells equipaments, mobiliari, parament, decoració, etc. que consideri necessaris per al correcte funcionament del servei de bar-restaurant.

Quan finalitzi el termini del contracte, els béns de propietat que faci servir l'adjudicatari revertiran automàticament a l'Ajuntament i el contractista haurà de deixar lliures i en bon estat de funcionament les instal·lacions que utilitzi i tots els béns emprats.

4.- CONDICIONS TÈCNIQUES DE LES INSTAL·LACIONS

a) Aspectes generals:

- quadre elèctric de protecció i comandament per a una potència màxima de 35kW, suficient per a la demanda inicial previsible. (Cal passar el control periòdic de la instal·lació elèctrica del Bar)
- una llumenera d'emergència, instal·lada en el magatzem.
- un extintor ABCE de 6 kg (dos si hi ha algun equip de cocció).
- una lot amb pila de 6V, en condicions d'ús.
- una farmaciola.



b) Aspectes higièncics i sanitaris (Reglament Europeu 852/2004, relatiu a la higiene dels productors alimentaris).

- Identificació /gestió de l'activitat:
 - Declaració responsable d'inici d'activitat per a establiments minoristes d'acord amb els criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya.
 - Formació continuada de tot el personal manipulador d'aliments.
- Subministrament d'aigua:
 - Aigua potable.
 - Si disposa d'aparells intermedis s'ha de garantir que l'aigua mantingui els nivells de clor.
 - El gel, en cas de comprar a proveïdor, ha de disposar de registre sanitari o ser elaborat amb aigua potable.
 - En cas de no abocar les aigües residuals a la xarxa municipal, els contenidors adequats per la recollida d'aigües grises.
- Infraestructures i equipaments:
 - Els materials de les parets, terra, sostre i il·luminació han de ser de fàcil neteja i desinfecció.
 - Les superfícies de treball han de ser de fàcil neteja i desinfecció.
 - Els llums hauran d'estar protegits per tal que si es trenquen les restes no caiguin damunt dels aliments.
 - Disposar de pantalles contra plagues a la zona de manipulació.
 - Rentamans amb aixeta d'accionament no manual (aigua freda i calenta) equipat amb dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús i pica amb dos sinus per al rentat d'estrís i aliments.
 - Sistema d'extracció mecànic per a l'extracció de fums (ha de cobrir tots els equipaments).
 - Sistema d'higienització mecànica industrial de la vaixella i estrís de treball.
 - Aparells de fred amb capacitat suficient i lector de temperatures visible.
 - Recipient d'escombraries d'accionament no manual i estanc.
 - Els estrís, envasos i vaixella hauran d'estar protegits de la contaminació ambiental.



- Disposar d'un espai diferenciat i tancat pels estris i productes de neteja.
- 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.
- Processos:
 - Higienització dels vegetals de consum en cru i de les fruites que no es pelen.
 - Utilització d'ovoproductes en cas necessari.
 - Els aliments han de mantenir-se a les temperatures adequades, protegits i identificats.
 - En cas de manipulació de productes de la pesca destinats a consum en cru s'han de garantir els processos adequats per tal d'eliminar els paràsits per anisakis.
 - Garantir la correcta utilització de l'oli i el seu reciclatge en cas que correspongui.
- Autocontrols:
 - Pla de neteja i desinfecció.
 - Pla de control de temperatures.
 - Pla de formació de manipuladors d'aliments (acreditat la formació de tot el personal)
 - Pla de control de plagues.
 - Pla de control de proveïdors.
 - Pla de control d'al·lèrgens (informació relativa a les al·lèrgies i intoleràncies sobre els aliments elaborats i servits en el seu establiment).

5.- EQUIPS DE MÚSICA I DE LLUM

Els equips de música s'ajustaran als usos dels bars restaurants, admetent-se només música ambiental. En qualsevol cas, els aparells de música funcionaran a nivell sonors que no impliquin molèsties per als veïns de les proximitats de les instal·lacions i dins els nivells sonors establerts per la normativa vigent en la matèria. Com a mesura preventiva, de cara a l'orientació dels altaveus, caldrà seguir les instruccions dels Serveis Municipals d'Urbanisme.

Segons el que estableix l'Ordenança número 73 reguladora del soroll i les vibracions, concretament l'annex 1, la zona de sensibilitat acústica està



considerada com una zona de sensibilitat acústica moderada (B) i específicament com una zona B1 “Coexistència de sòl d'ús residencial amb activitats i/o infraestructures de transport existents”, amb els següents límits d'immissió en dB(A):

- Ld (Límits en període de dia) de 7h a 21h: 65 dB
- Le (Límits en període de vespre) de 21h -23h: 65 dB
- Ln (Límits en període de nit) de 23h – 7h: 55 dB

En cas de modificació de la normativa respecte el soroll, s'aplicarà la vigent.

Serà obligatori que la instal·lació disposi d'un limitador acústic homologat i precintable. Els costos de la compra, instal·lació, manteniment i qualsevol altre derivat dels limitadors aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Aquets limitadors han de complir els següents requeriments tècnics:

- Permetre programar els límits d'emissió de l'activitat, i la immissió a l'habitatge més exposat o a l'exterior de l'activitat per als diferents períodes horaris.
- Disposar d'un micròfon extern que reculli el nivell sonor dins del local. Aquest dispositiu estarà degudament calibrat amb l'equip electrònic per detectar possibles manipulacions i se n'ha de poder verificar el seu funcionament correcte amb un sistema de calibració.
- Permetre programar horaris d'emissió musical diferents per a cada dia de la setmana (hora d'inici i hora d'acabament) i, introduir horaris extraordinaris per a festivitats determinades (Sant Joan....etc).
- Accedir a la programació d'aquests paràmetres ha d'estar restringit als tècnics municipals autoritzats, mitjançant sistemes de protecció mecànics o electrònics.
- Guardar, per part de l'equip, un historial on aparegui el dia i l'hora quan es van realitzar les últimes programacions en format (any, mes, dia, hora).
- Emmagatzemar, mitjançant suport físic estable, els nivells sonors (nivell de pressió sonora continu equivalent amb ponderació freqüencial A) i de les possibles manipulacions esdevingudes amb una periodicitat programable entre 5 i 15 minuts. L'equip limitador ha de permetre emmagatzemar aquesta informació durant un temps de, com a mínim, un mes.
- Disposar d'un sistema de verificació que permeti detectar possibles manipulacions tant de l'equip musical com de l'equip de limitació, i si aquestes es realitzessin quedarien emmagatzemades en una memòria interna de l'equip.



- Poder detectar altres fonts que puguin funcionar de manera paral·lela a/als l'equip/s limitat/s.
- Disposar de sistema de precintat de les connexions i del micròfon.
- Disposar d'un sistema que impedeixi la reproducció musical i/o audiovisual en el cas que l'equip limitador es desconnecti de la xarxa elèctrica i/o del sensor.
- Sistema d'accés a l'emmagatzematge dels registres en format informàtic per part dels servicis tècnics municipals o d'empreses degudament acreditades per l'Ajuntament.
- Disposar d'un sistema telemàtic per a la visualització de les dades en temps real.

A fi de garantir les condicions anteriors, el titular del limitador s'exigirà al fabricant o importador dels aparells, que els mateixos hagin estat homologats respecte a la norma que els sigui d'aplicació, per la qual cosa, hauran de disposar del certificat corresponent on s'indiqui el tipus de producte, marca comercial, model, fabricant, nora de referència base para la seva homologació. El tècnic o empresa instal·ladora del sistema de limitació expedirà un certificat sobre l'homologació de l'aparell.

A tal efecte, l'Ajuntament podrà realitzar mesures del soroll emès per les instal·lacions, del soroll que reben els habitatges del voltant i, precintat els equips i/o incoar expedient disciplinari si s'incompleix l'ordenança reguladora de soroll.

Així mateix, els equips de llum s'ajustaran als usos del mòdul. Queden expressament prohibits els llums de descàrrega, els estroboscòpics, els flashes i tota il·luminària que produeixi enlluernaments a l'entorn o a la carretera i els seus usuaris.

6.- PERSONAL

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

2. Serà exclusivament de compte de l'adjudicatari la contractació del personal necessari per cobrir les necessitats del servei, estant obligat a:

a) A utilitzar alguna de les fórmules previstes en la legislació social vigent, que permeti la resolució automàtica de la relació laboral a l'extinció de la concessió, per qualsevol de les clàusules previstes en el plec de condicions i en la legislació contractual administrativa.



b) A què en cas de resolució o extinció normal de l'adjudicació de la present licitació, no pugui ser d'aplicació la successió empresarial a favor de l'Ajuntament, respecte dels treballadors adscrits a aquest servei.

En cap cas ni circumstància, la relació administrativa entre l'Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt i l'adjudicatari i/o plantilla laboral d'aquest suposarà una relació laboral o funcional.

L'adjudicatari té l'obligació de mantenir-se al corrent de totes les obligacions laborals respecte al personal que estigui al seu càrrec i que treballi de forma directa o indirecta en la prestació del servei de la concessió. Haurà així mateix de mantenir, com a mínim, l'estructura tècnica i econòmica que hagi ofert en les pliques que presenti.

7.- ALTRES OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES

Subministraments.

L'adjudicatari haurà de procedir a donar d'alta, augment de potència o canviar de titularitat dels subministraments de llum i aigua per a l'explotació del bar-restaurant durant els dos primers mesos de la vigència del contracte.

Tiquets

El concessionari haurà d'instal·lar una caixa registradora on constarà cada servei realitzat, havent d'expedir tiquets de les consumicions en les quals haurà de constar:

- Nombre i si escau, sèrie
- Data d'expedició
- Nombre d'Identificació Fiscal, nom i cognoms, raó o denominació social completa del concessionari
- Identificació del tipus de béns lliurats o de serveis prestats
- Tipus impositiu aplicat
- Contraprestació total

Venda i subministrament d'alcohol i tabac

Queda prohibida la venda de begudes alcohòliques i tabac a menors. No és permès vendre tabac ni a la barra del bar-restaurant, ni mitjançant cap tipus de màquina expendedora sense prèvia autorització de l'Ajuntament, així com respectar la normativa vigent en matèria de substàncies que poden generar dependència.

Màquines recreatives



El concessionari no podrà instal·lar cap màquina recreativa o elements de joc sense prèvia autorització expressa d'aquest Ajuntament.

Màquines de Vending

El concessionari podrà col·locar i mantenir al seu risc i ventura màquines expenedores de begudes fredes i menjar, en un lloc accessible al públic, sent l'únic responsable de la reposició, conservació, manteniment i reparació d'aquestes màquines.

8.- PLA DE RECOLLIDA SELECTIVA I NETEJA

Diàriament s'ha de mantenir l'entorn en un bon estat de neteja.

S'haurà de seguir un Pla de recollida selectiva.

- Respecte els bujols que proporciona l'Ajuntament, l'adjudicatari serà el responsable de dipositar adequadament els tipus de residus. En cap cas es llençarà directament el residu al contenidor, sempre s'haurà d'utilitzar bossa, ja que en cas de no utilitzar-ne serà motiu d'incoació d'expedient sancionador.
- L'adjudicatari serà el responsable de mantenir l'àrea de contenidors en un bon estat i realitzarà la seva neteja sempre i quan sigui necessari.
- No es poden deixar cap tipus d'andròmines abandonades a la zona esportiva.
- No es pot deixar cap tipus d'estri que es vegi al voltant del bar (per exemple, barrils de cervesa, caixes de begudes, fustes...).

Pel que fa a la neteja de les instal·lacions:

- L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de la neteja diària de tot el recinte (vestidors, lavabos, entrada, papereres, zona de bar i porxo d'accés a les grades del Pavelló Toni Sors).
- La neteja dels lavabos i vestidors s'haurà de fer dos cops al dia i, en temporada estiuenca, durant el període de funcionament de la piscina municipal, caldrà netejar-los amb la freqüència necessària per tal que estiguin en perfecte estat d'higiene i manteniment. Caldrà disposar d'un Pla de neteja i desinfecció, d'acord amb la normativa vigent i d'un control de l'horari de les freqüències de la seva neteja. També caldrà tenir a disposició de qualsevol inspecció les fitxes tècniques dels productes de neteja emprats.

9.- MÚSICA I ACTUACIONS EN DIRECTE



9.1 ACTIVITATS DE CARÀCTER EXTRAORDINARI

Per les activitats complementàries a la de bar restaurant com actuacions musicals, actuacions sense música o similar s'hauran de demanar permís a l'Ajuntament mitjançant una comunicació prèvia de caràcter extraordinari.

Per les activitats musicals organitzades per a més de 150 persones es presentarà juntament amb la comunicació prèvia de caràcter extraordinari, una memòria de seguretat descriptiva de l'activitat.

Per les activitats no musicals organitzades per a més de 350 persones es presentarà juntament amb la comunicació prèvia de caràcter extraordinari, una memòria de seguretat descriptiva de l'activitat.

9.2.- MÚSICA AMBIENTAL

La instal·lació que vulgui posar música ambiental haurà de disposar d'un limitador de volum d'acord amb el present Plec de Clàusules Tècniques, que haurà d'instal·lar-se, seguint les indicacions dels Serveis Tècnics Municipals d'Urbanisme.

9.3- ACTUACIONS MUSICALS EN DIRECTE

No es permetrà ni música en directe ni cap mena d'actuació musical en directe després de les 24.00 hores.

L'activitat musical haurà de cessar a les 24.00h tots els dies de la setmana.

Qualsevol mena d'actuació musical s'haurà de dur a terme mitjançant el limitador de volum detallat al Plec de Clàusules Tècniques.

9.4.- ACTUACIONS EN DIRECTE SENSE MÚSICA

Per a les actuacions en directe sense música:

En tot cas caldrà que es respecti el nivell sonor establert en aquestes bases.

10.- HORARI DE LES INSTAL·LACIONS

La instal·lació haurà d'estar oberta com a mínim de les 9.00 a les 20.00 hores. Així mateix podrà estar oberta de diumenge a dijous, des de les 08.00h del matí fins a la 01.00h de la nit, hora límit per deixar de servir, estant permesa l'obertura fins a les 1.30h, hora en què la instal·lació haurà d'estar tancada.



Els divendres, els dissabtes i les vigílies de festius, podrà estar oberta des de les 08.00h fins a les 2.30h de la matinada, hora límit per deixar de servir i a les 3.00h, la instal·lació haurà d'estar tancada.

En dates festives assenyalades, com la Revetlla de Sant Joan (nit del 23 de juny) i en actes organitzats per l'Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt, es podrà ampliar l'horari de tancament de l'activitat, com a màxim fins a les 4.00h.

El concessionari està obligat a comunicar a l'Ajuntament, per a la seva aprovació, amb una antelació mínima de quinze dies, el període de vacances de què pretengui gaudir, així com els dies que decideixi, pels motius que sigui, tancar l'establiment.

11.- DEURES DE L'AJUNTAMENT

L'Ajuntament haurà de mantenir l'adjudicatari en el gaudi pacífic de les instal·lacions durant el temps de durada del contracte.

11.- ALTRES DEURES DE L'ADJUDICATARI

L'adjudicatari abans de començar a exercir l'activitat haurà de presentar a l'Ajuntament una comunicació prèvia d'obertura amb la següent documentació:

- Instància de comunicació prèvia d'obertura o bé instància genèrica comunicant el inici de l'activitat.
- Projecte tècnic amb memòria i plànols de distribució amb la descripció de l'activitat, els vectors ambientals afectats, descripció de maquinària i mobiliari de que disposi l'establiment, així com les mesures contra incendis disponibles.
- Certificat tècnic on es verifiqui que l'establiment i l'activitat s'ajusta al projecte presentat.

Un cop en funcionament s'haurà de sol·licitar la corresponent inspecció de salut pública, als serveis tècnics municipals.

12.- INSPECCIÓ



L'adjudicatari autoritza l'Ajuntament per inspeccionar el bon estat de funcionament de les instal·lacions, així com el compliment de les disposicions establertes en el Plec, en la Llei de contractes així com les instruccions que rebi del responsable del contracte.

L'Ajuntament podrà realitzar inspeccions periòdiques aixecant les corresponents actes que serviran per avaluar el compliment del contracte per part del concessionari.



ANNEX NÚM. 1

Plànols

