



EXPEDIENT 2025/00015298E

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR EL PROCEDIMENT PER A L'ATORGAMENT D'AUTORITZACIONS PER A LA INSTAL·LACIÓ, GESTIÓ I EXPLOTACIÓ D'UN ESTABLIMENT DE BAR A LA ZONA ESPORTIVA DE LA ZONA ESPORTIVA DE CAN TORELLÓ I A L'ESTADI LA BÒBILA PER A LA COBERTURA D'ESDEVENIMENTS PUNTUALS (LOT NÚM. 2)

ÍNDEX:

Clàusula 1. Objecte	3
Clàusula 2. Definició i objectius	3
Clàusula 3. Normativa aplicable	3
Clàusula 4. Ubicació del bar/restaurant	4
Clàusula 5. Característiques del bar/restaurant	4
a) De caràcter general	4
b) Característiques dels elements a instal·lar	6
Clàusula 6. Dades i usos de les instal·lacions	6
Clàusula 7. Calendari i horaris de la prestació del servei	7
Clàusula 8. Règim de funcionament i obligacions	7
a) De caràcter general	7
b) Bar/restaurant-cuina	10
c) Conservació d'aliments	11
d) Productes alimentaris, controls, residus	12
e) Plans d'autocontrol	12
f) Equip mínim necessari	13
g) Equips de música i llum	13
h) Lavabos	13
i) Personal	13
k) Criteris mediambientals	14
Clàusula 9. Comunicació / inspecció	14
Clàusula 10. Annexos	15
ANNEX 1 : PLÀNOL UBICACIÓ I SUPERFÍCIES DEL BAR/RESTAURANT	15

Clàusula 1. Objecte

L'objecte d'aquest plec de condicions tècniques, en endavant PPT, és definir les característiques de servei, així com el règim de funcionament d'un bar/restaurant/restaurant, per a la venda de begudes i aliments, de forma regular, a la zona esportiva de Can Torelló, i a l'Estadi de la Bòbila de forma excepcional pels esdeveniments més rellevants que es desenvolupin.

El bar/restaurant/restaurant prestarà servei exclusivament al públic usuari de l'equipament esportiu, i no es podrà desenvolupar com a activitat independent o desvinculada de l'activitat esportiva.

L'àmbit d'actuació per a la prestació del servei de bar/restaurant/restaurant seran els emplaçaments següents:

CODI	TIPOLOGIA	EQUIPAMENT	CARRER	NUMERO
Eg14	Equipament	Zona Esportiva de Can Torelló	Avinguda del Mar	s/n
Eg15	Equipament	Estadi Municipal "La Bòbila"	Passatge Elisenda de Montcada	s/n

Clàusula 2. Definició i objectius

L'Ajuntament de Gavà cedeix l'ús de determinades instal·lacions municipals a les entitats esportives per a oferir i fomentar la pràctica esportiva a la ciutadania de Gavà i dels municipis del voltant.

Un exemple d'aquests equipaments municipals és la Zona Esportiva de Can Torelló. Aquesta zona esportiva té un gran volum d'usos de dilluns a diumenge, tant a nivell d'entrenaments com de competicions.

Es per això que aquesta instal·lacions compten amb un espai de bar/restaurant/restaurant perquè necessiten oferir servei de begudes i menjar a tots els esportistes, acompanyants i espectadors. L'Estadi de la Bòbila, és una altre instal·lació que disposa d'un espai de bar/restaurant/restaurant, però el seu volum d'esportistes i espectadors, de forma regular no es tan gran i té una demanda més puntual quan s'organitzen esdeveniments o competicions puntuals.

Clàusula 3. Normativa aplicable

Serà aplicable la legislació i normativa vigent que afecti a tots els aspectes vinculats al contracte i la prestació del servei.

- Reglament (CE) núm.852/2004 del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels productes alimentaris. (DOUEL 226 de 26.06.2004).
- RD 3484/2000, de 29 de desembre, per qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11, de 12.01.2001).
- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- RD 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments, en el seu article 5, pel que fa a les autoritzacions sanitàries (BOE núm. 57, del 08.03.2011).
- RD 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45, del 21.02.2003).

- RD 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixin menjars als consumidors finals o col·lectivitats (BOE núm. 302, de 19.12.2006)
- Llei 22/2010, de 20 de juliol, del Codi de Consum de Catalunya i normativa de desenvolupament.
- Decret 190/2015, de 25 d'agost, de desplegament de la Llei 6/2001, de 31 de maig, d'ordenació ambiental de l'enllumenament per a la protecció del medi nocturn
- Altre legislació d'àmbit europeu, estatal, autonòmic i local aplicable al objecte d'aquest contracte o activitats accessòries i qualsevol modificació de la mateixa que es produeixi en el període de durada del contracte i prestació del servei.

Clàusula 4. Ubicació del bar/restaurant/restaurant

El bar/restaurant està ubicat dins la zona esportiva municipal de Can Torelló, com a construcció annexa al mòdul principal de vestidors. Disposa de subministraments d'aigua i electricitat independents de l'equipament esportiu.

Les superfícies que disposa el bar/restaurant/restaurant són les següents:

Espai	Superfície màxima
Edifici	80,30 m ²
Porxo	48,47 m ²
Terrassa	80,20 m ²
SUPERFÍCIE TOTAL BAR/RESTAURANT	208,97 m²

A l'Annex 1 es detalla el plànol del /restaurant amb les superfícies corresponents.

Clàusula 5. Característiques del bar/restaurant/restaurant

a) De caràcter general

- a.1.- El mobiliari del bar/restaurant/restaurant (neveres, planxes, etc) i el de la terrassa (taules, cadires i para-sols) necessari pel funcionament del bar/restaurant/restaurant serà aportat per l'adjudicatari.
- a.2.- El mobiliari i elements a utilitzar seran totalment desmuntables de manera que en finalitzar el contracte no es podrà mantenir cap element, fonamentació o restes de la instal·lació, i es prohibeix qualsevol element d'obra fixa. El cost de les instal·lacions seran a càrrec de l'adjudicatari.
- a.3.- Seran a càrrec de l'adjudicatari les despeses d'alta, canvi de nom, d'instal·lació, manteniment i consum dels subministraments d'electricitat, aigua, telefonia i qualsevol altre servei que escaigui, així com la tramitació de la contractació dels corresponents serveis amb les empreses subministradores.
- a.4.- El Butlletí s'haurà de presentar degudament complimentat abans de l'inici de l'activitat i el Departament municipal competent de l'Ajuntament n'haurà de disposar una còpia.
- a.5.- Serà responsabilitat de la persona adjudicatària el manteniment ordinari de totes les instal·lacions i equipaments del bar/restaurant/restaurant, incloent-hi els elements de cuina, sistemes elèctrics, sanitaris, tancaments, mobiliari fix i qualsevol altra infraestructura vinculada



a l'activitat. Aquest manteniment haurà de garantir el correcte funcionament, la seguretat i la conservació de les instal·lacions, i s'haurà de dur a terme d'acord amb la normativa tècnica aplicable i mitjançant personal qualificat.

En cas de produir-se avaries o desperfectes, l'adjudicatari estarà obligat a realitzar les reparacions corresponents amb la màxima diligència, sense perjudici de les responsabilitats que en puguin derivar-se en cas d'incompliment.

Tanmateix, l'adjudicatari haurà de dur a terme un manteniment preventiu adequat, que inclogui inspeccions i revisions periòdiques de les instal·lacions, d'acord amb les prescripcions tècniques de cada sistema, amb l'objectiu de prevenir avaries, garantir la seguretat dels usuaris i allargar la vida útil dels equipaments.

- a.6.- El bar/restaurant haurà de complir els requisits normatius dels elements contra-incendis vigents, així com dels extintors corresponents de composició adequada a l'activitat exercida.
- a.7.- En cas que l'adjudicatari consideri convenient la instal·lació d'un sistema d'alarma o qualsevol altre dispositiu de seguretat per a la protecció de les instal·lacions o dels béns propis, aquesta actuació haurà de ser assumida íntegrament per ell, tant pel que fa a la instal·lació com al manteniment i a les despeses associades.

Aquesta instal·lació s'haurà de dur a terme mitjançant personal autoritzat i d'acord amb la normativa vigent, i en cap cas podrà interferir amb les instal·lacions municipals existents ni amb el funcionament general de l'equipament.

- a.8.- L'Ajuntament supervisarà les característiques del mobiliari, estris i qualsevol altre element instal·lats als bar/restaurant, reservant-se la potestat d'obligar als adjudicataris a la substitució d'aquells que no reuneixin la qualitat i seguretat adequada.
- a.9.- Abans de l'inici de l'activitat per part de la persona adjudicatària, l'Ajuntament realitzarà un reportatge fotogràfic de les instal·lacions objecte de la concessió, amb l'objectiu de documentar-ne l'estat de conservació i ús en el moment del lliurament. Aquest material formarà part de l'acta de conformitat de l'inici de la concessió.

En finalitzar el període del contracte, l'adjudicatari haurà de retornar les instal·lacions en un estat igual o millor al documentat inicialment, essent responsable de reparar o restituir qualsevol desperfecte o deteriorament que no sigui atribuïble al desgast per ús normal.

- a.10.- Abans de l'inici de l'activitat, i prèvia visita conjunta amb el personal tècnic de l'Ajuntament, es determinaran els treballs de condicionament que la persona adjudicatària haurà de dur a terme, sota la seva responsabilitat i a càrrec propi. Aquestes actuacions inclouran, com a mínim, les tasques de neteja general, manteniment i pintura de l'espai interior del bar/restaurant, així com qualsevol altra intervenció bàsica necessària per garantir un estat òptim d'higiene, salubritat i presentació de l'espai.

Aquestes actuacions hauran de finalitzar-se abans de l'obertura al públic i seran comprovades pels serveis tècnics municipals en el marc de l'acta d'inici de la concessió.

- b) Característiques dels elements a instal·lar:

Ajuntament de Gavà



- b.1.- La terrassa del bar/restaurant tindrà una superfície màxima de 80,20 m², essent a càrrec de l'adjudicatari la col·locació dels para-sols, taules i cadires.
Aquesta superfície de terrassa només podrà ser ocupada pels para-sols, taules i cadires, i aquest mobiliari en cap cas no podrà ser amb caràcter fix ni fixar-se al paviment existent, és a dir, haurà de ser desmuntable.
La recollida del material de la terrassa sempre haurà d'ocupar l'espai existent de la terrassa, i no podrà ubicar-se en cap espai més adjacent de l'equipament.
No es podrà ocupar, ni instal·lar cap tipus de mobiliari, estructura, element decoratiu o funcional, al pas de vianants i esportistes existent i que està situat entre el porxo i la terrassa del bar/restaurant. Aquest espai haurà de romandre lliure d'obstacles en tot moment per garantir la seguretat i la circulació fluïda dels usuaris de l'equipament.
- b.2.- El mobiliari que s'instal·li a la terrassa (taules, cadires, para-sols i altres elements auxiliars) haurà de ser específic per a ús a l'aire lliure, fabricat amb materials resistents a les condicions climatològiques (radiació solar, humitat, pluja, vent, etc.) i al desgast per ús intensiu.
A més, haurà de complir els requisits de seguretat, estabilitat i funcionalitat, evitant riscos per als usuaris. El seu disseny haurà de ser coherent amb l'entorn i mantenir una imatge cuidada i respectuosa amb l'estètica de l'equipament.
L'Ajuntament es reserva el dret de requerir la substitució d'aquells elements que no compleixin aquests criteris o que presentin un estat deficient de conservació.
- b.3.- La sol·licitud de qualsevol modificació que es vulgui presentar a l'Ajuntament caldrà fer-la via instància de forma motivada i justificant la idoneïtat del canvi proposat.

Clàusula 6. Dades i usos de les instal·lacions

Les entitats que fan ús habitual de la Zona Esportiva de Can Torelló, i el volum de jugadors que tenen són:

- Escola de Futbol Gavà: 749 esportistes
 - Club de Beisbol i Softbol Gavà: 180 esportistes
 - Club de Futbol Gavà: 80 esportistes
 - Club de Futbol Gavà Mar: 25 esportistes
- TOTAL: 1.034 esportistes

Els horaris habituals d'entrenament i partits són:

- De dilluns a divendres de 17.30 a 22.30h
- Dissabtes i diumenges de 9 a 22h

Els períodes d'activitat durant l'any és:

- De setembre a juny activitat habitual amb presència de la majoria dels esportistes
- Juliol desenvolupament de casals esportius en horari de matí
- Agost. Primera quinzena tancada i la segona quinzena inici d'entrenaments de determinats equips.

A nivell d'usos:

- Més de 2.800 usos setmanals de futbol i 560 de beisbol i softbol, degut a que entrenen més d'un dia a la setmana. La majoria d'aquests esportistes, i sobretot les franges horàries fins a les 19.30h, venen acompanyats per algun familiar.
- Més de 35 partits els caps de setmana, amb accés a la instal·lació d'esportistes d'altres entitats, normalment de fora de Gavà i que venen amb acompanyants.

En el cas de l'Estadi de la Bòbila, els actes més rellevants que es desenvolupen durant la temporada són:

- Meeting Veterans Atletisme: 250 esportistes
- Control Federatiu d'Atletisme: 500 esportistes
- Critèrium de Llançaments d'Atletisme: 200 esportistes
- Gran Premi Marxa Ciutat de Gavà: 250 esportistes
- Trofeu Promoció Gran Premi Fira d'Espàrrecs: 250 esportistes
- Campionat de Catalunya sub 14: 500 esportistes
- Memorial Bernat Peso: 400 esportistes

Aquestes dades referides a les entitats i el nombre d'usuaris són merament orientatives i correspondrien a una temporal habitual amb una activitat regular, malgrat que per diverses circumstàncies podrien variar al llarg de la vigència d'aquesta llicència.

Clàusula 7. Calendari i horaris de la prestació del servei

7.1.- El termini d'explotació pot ser des de l'1 de setembre al 31 de juliol.

7.2.- L'horari serà de:

- De dilluns a divendres de 17.30 a 22.30h, o 30 minuts després de l'hora de finalització d'entrenaments o partits.
- Dissabtes i diumenges de 9 a 22h, o 30 minuts després de l'hora de finalització d'entrenaments o partits.

Clàusula 8. Règim de funcionament i obligacions

Les característiques del servei a desenvolupar seran les següents:

a) De caràcter general

- a.1.- S'haurà de donar servei de bar/restaurant sempre que hi hagi activitat esportiva a la Zona Esportiva de Can Torelló. L'Ajuntament de Gavà i concretament el Departament d'Esports facilitarà els partits setmanals perquè l'adjudicatari es pugui planificar tant en els horaris d'obertura com en el volum d'assistents.
- a.2.- L'adjudicatari, haurà de cobrir amb servei de bar/restaurant, com a mínim els set actes més rellevants que es desenvolupin a l'**Estadi de la Bòbila**. L'Ajuntament de Gavà, i concretament el Departament d'Esports, avisarà a l'adjudicatari amb 1 mes d'antelació, de la necessitat de servei de bar/restaurant i de les característiques de l'esdeveniment: horaris, previsió participants... Només es podrà donar servei de begudes calentes (cafè, descafeïnat, té i xocolata, amb i sense llet, així com amb o sense sucre) i begudes fredes no alcohòliques i productes sòlids d'alimentació tipus snacks o empaquetats que no requereixin cap tipus de manipulació. En cap cas es podrà oferir als usuaris menjar calent o begudes amb alcohol.
- a.3.- Les instal·lacions disposaran d'aquells equips necessaris per oferir un servei adequat, d'acord amb la normativa sanitària vigent, als usos autoritzats. Els adjudicataris hauran de presentar la declaració responsable en matèria de salut alimentària a través de l'enllaç a la seu electrònica de l'Ajuntament de Gavà Declaració responsable en matèria de salut alimentària - FUE.



- a.4.- Està prohibit l'accés de vehicles motoritzats fins a l'espai del bar/restaurant, porxo i terrassa per part dels proveïdors o repartidors. La descàrrega de mercaderies s'haurà de realitzar des dels punts d'accés habilitats més propers, i el trasllat fins al bar/restaurant s'haurà d'efectuar mitjançant carretons manuals o altres mitjans no motoritzats, sense interferir el pas de vianants ni les activitats esportives o d'ús públic de l'entorn.

L'adjudicatari haurà de garantir que aquesta operativa es dugui a terme de manera segura, ordenada i sense causar molèsties ni desperfectes a les instal·lacions municipals.

- a.5.- La neteja diària de l'espai interior del bar/restaurant, porxo i de la terrassa serà responsabilitat exclusiva de la persona adjudicatària, qui haurà de garantir unes condicions òptimes d'higiene, salubritat i seguretat en tot moment. Aquesta obligació inclou tant la recollida de residus com la neteja de superfícies, mobiliari, paviments i elements annexos.

La prestació del servei s'haurà de fer amb la freqüència i intensitat necessàries segons el règim d'ús i el calendari d'activitat, i d'acord amb la normativa sanitària aplicable.

- a.6.- L'adjudicatari serà responsable de la correcta gestió dels residus generats en el desenvolupament de l'activitat, tant a l'interior del bar/restaurant, el porxo i a la terrassa.

Haurà de garantir la separació selectiva dels residus per fraccions (orgànica, envasos, paper i cartró, vidre i rebuig) i el seu dipòsit als contenidors municipals corresponents, en les condicions i horaris establerts per l'Ajuntament.

Queda totalment prohibit l'abandonament de residus fora dels espais habilitats o la utilització inadequada del sistema de recollida municipal. El incompliment d'aquestes obligacions serà objecte de seguiment i, si escau, podrà donar lloc a requeriments o sancions segons la normativa vigent.

- a.7.- Anirà a càrrec de l'adjudicatari la vigilància del seus espais, eximint a l'Ajuntament de tota responsabilitat.

- a.8.- No es podran utilitzar elements de decoració o delimitació a cap espai que signifiquin la utilització de combustibles o altres substàncies que puguin produir vessaments al paviment, com ara torxes i elements decoratius similars.

- a.9.- Està prohibit instal·lar màquines recreatives, lúdiques o infantils —com gronxadors, jocs, tobogans, màquines de premi o similars— al bar/restaurant, porxo o de la terrassa del bar/restaurant. Aquests espais han de destinar-se exclusivament a l'ús vinculat al servei de bar/restaurant i mantenir-se lliures d'elements que en puguin alterar la funcionalitat o generar riscos o molèsties als usuaris.

- a.10.- Qualsevol proposta d'instal·lació, modificació o incorporació d'elements no previstos en aquest plec —ja siguin estructurals, decoratius o funcionals— haurà de ser prèviament autoritzada de forma expressa per l'Ajuntament. No s'admetrà cap actuació que alteri l'espai o el seu ús sense la conformitat municipal.

- a.11.- És prohibeix la instal·lació de publicitat, llevat que hi hagi una autorització municipal expressa.

- a.12.- No es podrà vendre cap tipus de beguda alcohòlica.



- a.13.- No es podrà vendre tabac.
- a.14.- El bar/restaurant hauran d'exhibir al públic de forma permanent, en un lloc visible i com a mínim en català per respectar els drets lingüístics de les persones consumidores (Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.), el següent:
- L'horari d'obertura i tancament: aquesta informació ha de ser visible des de l'exterior, fins i tot quan l'establiment estigui tancat.
 - Els preus dels serveis: s'ha d'informar de forma visible per al públic.
 - Un cartell on s'anuncii la disponibilitat dels fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia, on s'hi indicarà un número d'atenció ciutadana per realitzar les consultes de consum. A les persones que ho demanin, malgrat no siguin clients, hauran de disposar de fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia, d'acord amb el model descrit a la normativa vigent (Decret 121/2013, de 26 de febrer, pel qual es regulen els fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia en les relacions de consum).
 - El comprovant de pagament (tiquet) haurà d'incloure la informació mínima establerta a la normativa vigent.
 - Els concessionaris hauran d'estar adherits a la Junta Arbitral de Consum de Catalunya (JACC).
- a.15.- A més, la Llei 22/2010, del Codi de consum de Catalunya també estableix que ha de ser, com a mínim, en català la resta d'informació comercial (les cartes, menús, les senyalitzacions i els cartells d'informació general de caràcter fix, la retolació interior relativa a les ofertes o serveis en un establiment, etc.).
- a.16.- Els adjudicataris dels serveis de temporada han d'exposar, en lloc públic i visible, còpia del títol de l'autorització per a la llicència d'ocupació municipal, la qual ha d'identificar exactament el servei adjudicat d'acord amb els plànols de distribució dels serveis de temporada, i complir amb les especificacions dictades per les administracions competents.
- a.17.- L'activitat de menjar preparats resta subjecta a la normativa de salut pública i de seguretat alimentària, entre d'altres, la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall i Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor. Aquesta activitat resta sotmesa a la vigilància i supervisió per part de l'autoritat sanitària competent.
- a.18.- Caldrà conèixer i aplicar les bones pràctiques de manipulació d'aliments. La persona concessionària ha de garantir que en el moment d'iniciar l'activitat alimentària que el personal disposa del certificat de formació en manipulació d'aliments. La normativa actual (Reglament CE núm. 852/2004 de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris) estableix que és responsabilitat de la persona titular, garantir la formació en matèria d'higiene alimentària del personal que estigui en contacte amb els aliments. A més, aquesta formació ha de ser contínua.
- a.19.- Cal disposar de la informació al consumidor sobre al·lèrgens de declaració obligatòria (enllaç web **Informació sobre al·lèrgens. Agència Catalana de Seguretat Alimentària**)
- a.20.- Les activitats complementàries que proposi l'adjudicatari, que aniran al seu càrrec, hauran de ser autoritzades prèviament i expressament per l'Ajuntament.

- a.21.- L'adjudicatari estarà obligat a assumir el pagament de la taxes municipals corresponents
- a.22.- En cas de produir-se qualsevol incident, emergència o situació anòmla que afecti a la seguretat de les persones, bens o instal·lacions, l'adjudicatari estarà obligat a actuar amb la màxima diligència:
- Col·laborar activament amb el personal tècnic de la instal·lació o amb el personal responsable de les entitats esportives.
 - En cas necessari, contactar de forma immediata amb els serveis d'emergència (112 o altres que correspongui segons la naturalesa de l'incident)
 - Comunicar en cas necessari l'incident als responsables designats de l'Ajuntament, aportant tota la informació rellevant disponible.
- a.23.- L'adjudicatari haurà de col·laborar activament amb les entitats esportives que desenvolupin la seva activitat en la Zona Esportiva de Can Torelló, en la organització i desenvolupament d'actes puntuals com torneigs, cloendes de temporada, jornades esportives o altres esdeveniments similars. Aquesta col·laboració es concretarà, com a mínim en:
- Adaptar el servei de bar/restaurant a les necessitats específiques de l'esdeveniment, garantint una atenció adequada als participants, assistents i personal d'organització.
 - Dissenyar i oferir almenys 3 menús bàsics, amb preus ajustats a mercat, orientats a cobrir les necessitats d'esportistes, acompanyants i públic, que inclourà opcions de menjar i begudes segons el tipus d'acte.
 - Acordar prèviament amb les entitats els detalls del servei en cada esdeveniment (horaris especials, reforç de personal, ubicació dels punts de venta...) amb la finalitat de garantir una correcta planificació i coordinació.
 - Per aquest tipus d'actes, es permet a l'adjudicatari posar de forma temporal i excepcional punts de venta diferents al del recinte del bar/restaurant, en altres punts de la zona esportiva de Can Torelló.
 - L'Ajuntament valorarà la proposta i haurà d'autoritzar aquest ús excepcional.

b) Bar/restaurant-cuina

- b.1.- L'activitat estarà destinada a proporcionar al públic, mitjançant preu, begudes que es podran servir acompanyades de tapes i d'entrepans freds i calents, fets amb productes alimentaris autoritzats. En cap cas l'adjudicatari queda facultat per utilitzar l'espai per altra finalitat que no sigui el servei de bar/restaurant. Si escau, disposarà d'expositors d'aliments que impedeixin la contaminació dels aliments que s'exposen.
- b.2.- No es podrà cuinar fora de l'espai de cuina de dins el bar/restaurant.
- b.3.- Si es disposa de fregidora s'aplicarà un pla de control de l'oli de fregit, registrar els canvis d'oli i neteja de la fregidora i disposar del contracte de recollida d'oli usat amb un gestor/transportista autoritzat.
- b.4.- Es prohibeix expressament qualsevol instal·lació de gas.
- b.5.- Haurà de disposar d'una sortida de fums eficaç i suficient.
- b.6.- Haurà de disposar d'un sistema d'higienització mecànica de la vaixela i estris de treball.



- b.7.- Cal que compti amb pica rentamans d'ús exclusiu amb aigua calenta i freda i aixeta d'accionament no manual.
- b.8.- Haurà de disposar d'un dispensador d'un sòl ús i de dosificador de sabó líquid.
- b.9.- Les superfícies de treball han de ser suficients i de materials llisos, rentables i no tòxics, de fàcil neteja i desinfecció i estar en bon estat. No està permesa la fusta.
- b.10.- Hauran de disposar de material i productes adequats per a ús alimentaria per a la neteja i, quan sigui necessari, la desinfecció de l'equip i estris de treball.
- b.11.- Haurà de disposar d'un magatzem exclusiu per aliments, per productes de neteja i per la indumentària i objectes del personal. Cas que sigui materialment impossible disposar-ne d'espais separats i que la indumentària i els productes de neteja s'hagin d'emmagatzemar a l'espai de manipulació i/o emmagatzematge d'aliments, caldrà fer-ho armaris o en dispositius tancats.
- b.12.- Cal evitar espais de difícil accés que afavoreixin l'acumulació de la brutícia: els mobles i equips han d'estar elevats del terra per facilitar la neteja i cal evitar sistemes d'il·luminació penjats i conductes d'aire, aigua i cablejats vistos.
- b.13.- Els cubells d'escombraries cal que siguin estancs, amb tapa, pedal i de fàcil neteja.
- b.14.- Es reservarà un espai per a extintor.
- b.15.- L'adjudicatari haurà de garantir que l'oferta de productes alimentaris i begudes, inclogui opcions adequades per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries comuns, entre elles i com a mínim: intolerància al gluten, lactosa, fruits secs... Així mateix, haurà de disposar d'informació clara, visible i actualitzada sobre la composició dels productes ofertats .

c) Conservació d'aliments

- c.1.- Haurà de disposar de cambres de conservació per emmagatzemar els aliments que requereixin temperatura de refrigeració o congelació, que hauran d'estar dotades de termòmetre.
- c.2.- Cal portar un registre diari de les temperatures de les neveres i congeladors, amb dues mesures al dia.
- c.3.- Tots els productes que es posin a la venda s'hauran d'oferir en perfectes condicions higienicosanitàries.
- c.4.- Els productes alimentaris s'han de col·locar de forma que es previngui el risc de contaminació. Dins de la nevera, els aliments crus i els cuinats s'han de conservar en espais diferenciats i en recipients tapats per evitar la contaminació entre ells.
- c.5.- L'elaboració de les salses elaborades amb ou s'ha d'atenir a l'article 9 de la Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

d) Productes alimentaris, controls, residus

- d.1.- S'haurà de disposar de contenidors de segregació de residus, i no podran dipositar les deixalles a les papereres de la zona. L'adjudicatari les haurà de traslladar al contenidor de residus escaient més proper. Així mateix, no podran tenir caixes, envasos, etc. plens o buits a l'exterior del recinte del bar/restaurant.
- d.2.- Haurà de mantenir les instal·lacions en perfecte estat de conservació, neteja i higiene de les zones que siguin inherents al servei i necessàries per a la seva prestació, així com de l'entorn.
- d.3.- Complir amb tota la normativa legal vigent.

e) Plans d'autocontrol

- e.1.- Garantir la disposició dels següents plans d'autocontrol (enllaç Informació d'interés - Gavà), que han d'estar a disposició del servei de vigilància i control quan els sol·licitin:
 - 1. Pla de control de l'aigua: font de subministrament i les mesures de control, si s'escau, comprovació i registres.
 - 2. Pla de neteja i desinfecció: descripció de les superfícies, equipaments i estris, les etapes o fases de procés de neteja i desinfecció (productes, mètodes, materials) i activitats de comprovació. Registre de les dates i actuacions.
 - 3. Pla de control de plagues i d'animals indesitjables. Registre de les dates i actuacions.
 - 4. Pla de formació i de capacitació del personal en seguretat alimentària: acreditació de la formació de tot el personal manipulador d'aliments en higiene alimentària. Descripció del pla de formació continuada.
 - 5. Pla de control de proveïdors i pla de traçabilitat: relació de proveïdors (amb número d'inscripció al RGS (Registre general sanitari), RSIPAC (Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya) i / o altres autoritzacions sanitàries), especificacions de compra, comprovacions i registres.
 - 6. Pla de control de temperatures: la comprovació de la temperatura dels refrigeradors i congeladors s'haurà de fer, almenys, dos cops al dia (una pel matí i l'altra per la tarda), i s'haurà de registrar.
 - 7. Pla d'informació alimentària per al consumidor (al·lèrgies/intoleràncies): la informació dels aliments que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies s'ha de tenir per escrit en suport paper o electrònic a l'establiment, i ha d'estar a disposició del consumidor que la sol·liciti.
 - 8. Caldrà portar un registre d'incidències i mesures correctores.
 - 9. Registre de control de l'oli de frita (dates del canvi d'oli i de neteja de les fregidores)
 - 10. Pla d'higienització fruites i hortalisses (detallar com es fa la higienització al propi establiment indicant els productes utilitzats i la dosi).

f) Equip mínim necessari

- f.1.- Les instal·lacions de temporada disposaran d'aquells equips necessaris per donar un bon servei en funció dels usos que té.



- f.2.- Quadre elèctric de protecció i comandament, per a la potència necessària en funció del servei de la instal·lació.
- f.3.- Un extintor ABCE de 6 kg.
- f.4.- Una farmaciola

g) Equips de música i llum

- g.1.- L'equip de música s'ajustarà als usos del bar/restaurant, admetent-se només música ambiental. Els aparells funcionaran a nivells sonors que no impliquin molèsties per l'activitat esportiva i usuaris, i els nivells sonors han d'estar dintre dels establerts per la normativa vigent en la matèria.
- g.2.- Tots els altaveus seran petits i hauran d'estar dins del recinte del bar/restaurant.
- g.3.- No es permet la utilització de taules de mescleres ni Dj's ni equips de llum.
- g.4.- No es permet expressament la realització de cap tipus d'actuació musical en viu.

h) Lavabos

- h.1.- L'adjudicatari no disposarà de lavabos propis per al bar/restaurant. Els lavabos generals de l'equipament municipal estan destinats a l'ús dels usuaris de les instal·lacions esportives, i per extensió, també podran ser utilitzats pels clients del servei de bar/restaurant.

i) Personal

- i.1.- El personal serà el necessari per poder donar el servei corresponent en condicions normals.
- i.2.- L'adjudicatari haurà de seguir les disposicions d'obligat compliment en referència a la prevenció de riscos laborals, seguretat i higiene del personal i dels centres de treball.
- i.3.- El personal haurà d'acreditar la formació en higiene alimentària durant tot el termini d'adjudicació, i anirà vestit de manera que es pugui distingir de la seva condició.
- i.4.- Els manipuladors d'aliments hauran de disposar d'un manual de bones pràctiques d'higiene en la manipulació i preparació d'aliments en les que s'inclouï les condicions higienicosanitàries i les pràctiques prohibides.
- i.5.- El personal d'atenció al públic ha d'estar en condicions de poder atendre els consumidors i consumidores en qualsevol de les llengües oficials a Catalunya. Els consumidors tenen el dret a ser atesos en la llengua que escullin, tant en català com en castellà.
- i.6.- L'adjudicatari de la instal·lació de temporada serà el responsable de la neteja del bar/restaurant, porxo i terrassa.



k) Criteris mediambientals

- k.1.- Les begudes i menjars hauran de servir-se en vaixella reutilitzable, prioritàriament. En el cas que s'opti per vaixella d'un sol ús, caldrà que sigui 100% compostable.
- k.2.- Caldrà tenir a la venda ampolles d'aigua de diferents volums.
- k.3.- Els productes de neteja hauran de ser ecològics, sostenibles amb el medi ambient.
- k.4.- Caldrà disposar de contenidors suficients per col·locar-hi els diferents tipus de residus que es generin (matèria orgànica, paper/cartró,, vidre i envasos). Els contenidors hauran de ser amb tapa, a l'interior del bar/restaurant i que no siguin visibles.
- k.5.- L'adjudicatari serà el responsable de separar correctament els residus per fraccions i dipositar-los en els contenidors corresponents instal·lats a la instal·lació.
- k.6.- No es pot deixar cap tipus d'objecte a l'exterior del recinte del bar/restaurant, com per exemple: barrils de cervesa, bidons, caixes de begudes, fustes, etc.

Clàusula 9. Comunicació / inspecció

Prèviament a l'inici de la posada en marxa del servei de bar/restaurant, l'adjudicatari haurà d'informar a l'Ajuntament, per tal que, si escau, es verifiqui una inspecció prèvia a l'obertura i entrada en servei al públic.

L'Ajuntament podrà supervisar les característiques dels mobles, utensilis i qualsevol altre element instal·lats al bar/restaurant, reservant-se la potestat d'obligar als adjudicataris a la substitució d'aquells que no reuneixin la qualitat adequada.

L'adjudicatari permetrà en qualsevol moment la inspecció de les instal·lacions, així com les condicions tècniques i sanitàries de l'activitat desenvolupada i facilitar la documentació requerida i la informació necessària pel compliment de les seves funcions.

Clàusula 10. Annexos

ANNEX 1 : PLÀNOL UBICACIÓ I SUPERFÍCIES DEL BAR/RESTAURANT CAN TORELLÓ

ANNEX 2 : PLÀNOL UBICACIÓ I SUPERFÍCIES DEL BAR ESTADI

El cap del departament d'Esports

El cap de la Unitat d'equipaments i suport a activitats esportives

