

Àrea / Unitat Àrea de Benestar, Polítiques d'Igualtat i Ciutadania Esports OAF		
Codi de verificació  5Y562C390W4R6L3L0RKf		
Document ESP19I011G	Expedient 44489/2025	Data 16-12-2025

Persona interessada de l'expedient
Ajuntament del Prat de Llobregat

Assumpte
Plec de condicions tècniques - Exp. 44489/2025
- Concessió de domini públic per a l'explotació del bar-cafeteria del CEM Sagnier, zona del camp de futbol.

Adreça de l'activitat

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ ESPECIAL DE L'EXPLOTACIÓ DEL BAR-CAFETERIA DEL CEM SAGNIER – ZONA FUTBOL

1. Objecte del contracte

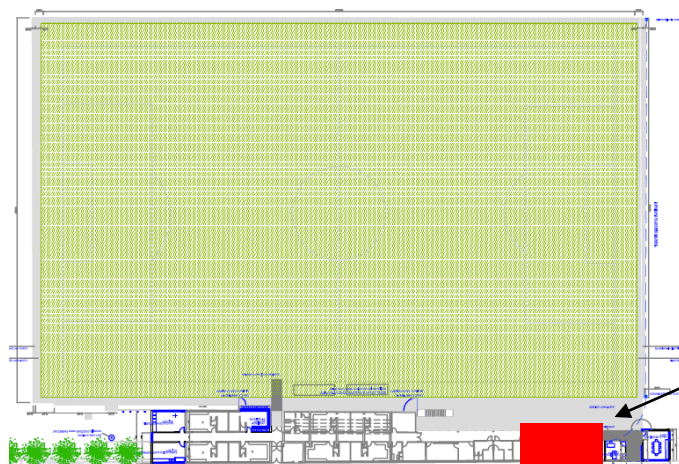
Contractació especial de l'explotació del bar situat al Complex Esportiu Municipal Sagnier, zona futbol.

L'àmbit de la contractació especial inclourà el bar, el magatzem i cuina. El plànol de la superfície subjecte a contractació es detalla al present plec tècnic.

2. Instal·lacions

El bar està ubicat al camp de futbol del Centre Esportiu Municipal Sagnier, instal·lació de referència del club local Associació Esportiva Prat. L'equipament disposa d'un camp de futbol-11 i un annex de futbol-7.

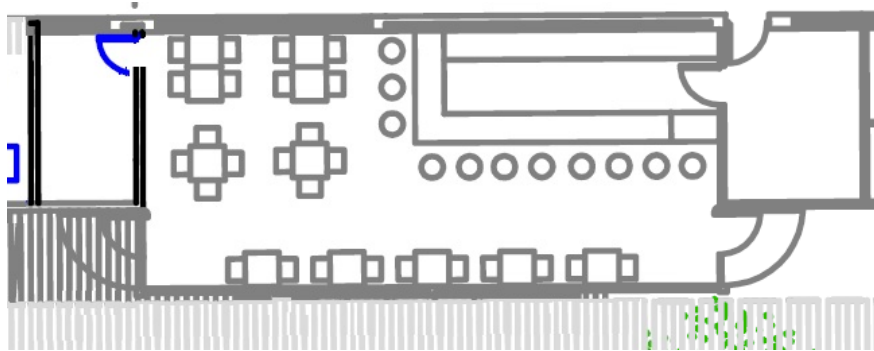
El bar-cafeteria està ubicat a l'interior de l'equipament, sense accés directe des de l'exterior.



Zona de
bar
cafeteria

La superfície del local és:

- Zona de bar: zona rectangular de 63,21 m² (5,33m d'amplada i 11,86 m de llargada), zona de barra inclosa.
- Zona de cuina: 10,03 m² (2,76 m d'amplada i 3,53 m de llargada)
- Magatzem: 7,04 m² (2 m d'amplada i 3,52 m de llargada)



L'adjudicatari pot fer ús de la terrassa existent davant del local del bar i a la zona habilitada al corner d'entrada.

De la mateixa manera, la línia estètica dels materials instal·lats a la terrassa, haurà de seguir les directrius definides a l'Ordenança reguladora de l'ús de la via pública amb la instal·lació de terrasses i vetlladors.

El bar disposa de les següents instal·lacions:

- Instal·lació d'aigua
- Instal·lació elèctrica
- Instal·lació de gas
- Línia telefònica

L'adjudicatari podrà utilitzar l'espai objecte de contracte amb la única finalitat d'oferir al públic el servei de bar-cafeteria, conforme a les prescripcions i limitacions assenyalades en aquest plec.

L'adjudicatari no podrà fer construccions, instal·lacions ni edificacions, amb caràcter permanent o provisional, dins del recinte ni tampoc en la zona exterior del local, ni cap tipus de senyalització o anunci publicitari, sense l'autorització prèvia de l'Ajuntament. Tampoc li estarà permès emmagatzemar, fora dels límits de les dependències objecte del contracte, productes, caixes o mobiliari, tinguin o no relació directa amb el servei objecte del contracte.

3. Materials

El material propi de l'Ajuntament és:

- Barra de bar, amb pre-instal·lació d'aigua, gas i electricitat
- Pressa de telèfon
- Instal·lació de desguassos
- Aire condicionat

L'adjudicatari haurà de fer un bon ús de tot aquest material, substituint o reparant els elements deteriorats per l'ús dels mateixos.

La resta de material necessari per al correcte funcionament del servei l'ha d'aportar l'adjudicatari. Aquest ha de contemplar, com a mínim, el material mínim necessari per a garantir el servei al centre esportiu:

- taules i cadires
- neveres
- vaixel·la i coberteria
- pica rentaplats
- rentavaixel·les
- cuina i campana extractora
- màquina de cafè
- armaris suficients per emmagatzemar els productes
- alarma independent del recinte del bar

4. Horari d'obertura i requeriments del servei

El pla d'ús del Camp de Futbol del CEM Sagnier es defineix bàsicament per l'activitat del club de futbol Associació Esportiva Prat. Per coordinar el servei amb l'activitat esportiva, els horaris mínims d'obertura són:

Durant la temporada esportiva (setembre a juny), mínim 31 hores setmanals:

- De dilluns a divendres: a partir de les 18'00 h i fins a les 21 h
- Cap de setmana: els dissabtes de 9:00 a 20:00h i diumenges de 9 a 14h.

L'horari d'obertura del bar coincidirà, com a mínim, amb aquest horari d'activitat esportiva del Camp de Futbol del CEM Sagnier, permetent un dia setmanal de tancament a l'usuari de dilluns a divendres.

Fora de la temporada esportiva (juliol i agost):

- S'hauran de coordinar anualment els horaris mínims d'obertura i període de tancament per vacances amb la direcció de l'equipament.

L'activitat en aquests mesos implica una dinàmica diferent: campus i casals, tecnificacions específiques, inici d'entrenaments dels primers equips, etc...

Sempre que al CEM Sagnier es realitzi alguna competició o acte esportiu de rellevància, el servei de bar haurà d'estar en funcionament. Amb suficient anticipació, es donarà avís del calendari d'aquests actes esportius per a una correcta planificació.

Per altra banda, si l'adjudicatari sol·licita ampliar els horaris d'obertura, es requerirà l'aprovació expressa de l'Ajuntament. L'ampliació d'aquest horari implica:

- ampliació de l'horari del servei de bar, dins de l'horari d'obertura del CEM: aprovació automàtica.
- ampliació de l'horari del servei de bar, fora de l'horari d'obertura del CEM: l'adjudicatari es responsabilitzarà de l'ús dels lavabos de la instal·lació, fent-se càrrec de la neteja i els desperfectes que es puguin ocasionar durant aquest període d'obertura.

En cas d'aprovació d'aquest horari, l'adjudicatari haurà de responsabilitzar-se del tancament de la instal·lació (zones excepcionalment obertes per complementar el servei de bar – lavabos i portes exteriors-).

A més a més, l'adjudicatari també haurà de comunicar i rebre l'autorització oportuna de la Secció d'Esports per a qualsevol dels següents tràmits:

- Jornada de tancament setmanal de la instal·lació.
- Períodes de tancament del bar per vacances (el tancament durant els mesos d'estiu haurà de concentrar-se durant els mesos de juliol i/o agost).
- Qualsevol modificació de les condicions prèviament establertes.

L'Ajuntament es reserva el dret a modificar l'horari del servei del bar en funció de les necessitats del complex esportiu, sempre comunicant amb suficient antelació les variacions a l'adjudicatari.

5. Recursos humans, qualitat i higiene del servei

L'adjudicatari/ària ha de destinar els recursos humans necessaris per garantir que el servei es dugui a terme correctament, d'acord amb les condicions establertes en el present plec i al plec de clàusules administratives. L'adjudicatària es compromet a contractar més personal quan el servei ho requereixi.

L'adjudicatari/ària donarà compliment al conveni aplicable al sector, complirà la legislació vigent en matèria d'igualtat en quant a sou i la resta de drets reconeguts i indicarà en la seva proposta el conveni de referència al que està subscrit.

El personal que treballi al servei de Bar dependrà a tots els efectes de l'adjudicatària, sense que entre aquest i l'Ajuntament existeixi cap vincle de dependència funcional ni laboral.

L'adjudicatari/ària ha d'assegurar, en tot moment, la presència d'algun responsable de l'explotació capaç de prendre decisions, resoldre qüestions, portar la interlocució amb el responsable del contracte o fer-se càrrec de les reclamacions dels clients.

L'adjudicatari/ària haurà de facilitar el nom de les persones responsables de l'explotació i un telèfon mòbil per poder-hi contactar.

L'adjudicatari/ària ha de garantir la supervisió i la instrucció dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària. El personal ha de complir tota la normativa vigent en matèria laboral, sanitària i de seguretat i higiene en el treball.

L'adjudicatari/ària complirà en tot moment la normativa referent a la prevenció de riscos laborals vinculada a l'activitat desenvolupada i és el responsable tant pel fa al seu personal com a les persones usuàries del servei.

El personal del servei ha d'haver rebut la correcta formació sobre els mitjans a fer servir i les mesures d'higiene i prevenció de riscos.

L'Ajuntament podrà exigir a l'adjudicatària, que acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de seguretat social del personal que té contractat. L'incompliment d'aquestes obligacions es considerarà com una falta molt greu del contracte.

S'adjunta a l'annex 2 el llistat de subrogació del personal de l'actual servei de bar-cafeteria del CEM Sagnier.

6. Neteja

L'adjudicatària realitzarà la neteja diària del recinte, les instal·lacions i els béns mobles objecte del contracte, mantenint-lo en perfectes condicions higièniques i d'aspecte, presentant el corresponent Pla de neteja anual dels espais. Trimestralment presentarà certificacions de neteja.

Seràn a compte de l'adjudicatària els productes de neteja i desinfecció a utilitzar i els estris necessaris. Els detergents i desinfectants utilitzats seran els adequats a les funcions a les que estan destinats i compliran els requisits legalment exigits per la normativa vigent.

7. Especificacions ambientals i sostenibilitat

• Reciclatge de residus

L'adjudicatària ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament del bar-cafeteria.

El personal del adjudicatari/ària farà la separació dels residus i escombraries segons els criteris de gestió mediambientals vigents, utilitzant els contenidors reglamentaris habilitats. També s'haurà de reciclar l'oli vegetal produït a la cuina.

Els trasllats de residus fins als contenidors s'haurà de fer sense produir taques ni vessaments en la via pública.

• Reducció de residus. La vaixel·la, la cobrateria i el parament de les taules

En cap cas es podrà oferir als clients el servei en articles de plàstic d'un sol ús.

- En els serveis que s'utilitzin safates, quedarà expressament prohibit l'ús de paper d'un sol ús per protegir les safates.
- En tots els casos, cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (estovalles i toval·lons), aquests hauran de ser de paper 100% reciclat.
- En cas de serveis per endur (take away, coffee to go) les safates i gots hauran de ser articles compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.
- Es prioritzarà la compra en envasos retornables, amb eco disseny o reciclables
- La concessionària sempre oferirà la possibilitat de servir aigua de xarxa en gerres.

• Origen i qualitat dels productes

La concessionària prioritzarà la compra de productes de proximitat i adherir-se a les campanyes municipals que promoguin el consum responsable i la sobirania alimentària i la promoció de productes de la ciutat.

• Productes químics i neteja

L'adjudicatari/ària a està obligat/da a:

- Tenir disponibles, per a ser requerit a presentar-les en qualsevol moment, totes les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat de tots els productes de neteja que facin servir.

- Etiquetatge dels envasos. Tots els envasos han d'estar correctament etiquetats, indicant: nom comercial del producte, pictogrames dels compostos perillosos i instruccions d'ús (sobretot, dosificació).
- Es limitarà l'ús de desinfectants o productes amb desinfectants (com el lleixiu) als espais on realment siguin necessaris (lavabos, cuines, etc.).
- Es substituiran els productes de neteja convencionals per productes amb alguna de les eco- etiquetes oficials. Per als que no tinguin eco- etiqueta, es seleccionaran aquells que estiguin classificats amb el menor nombre de les següents frases de risc R: R40, R42, R43, R45, R46, R49, R68, R50-53, R51-53, R59 , R60, R61, R62, R63 ni R64 (recollides en la fitxa de seguretat del producte).

8. Condicions especials

L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de les despeses dels consums i serveis generats per a la gestió del bar:

- Gas
- Electricitat
- Aigua
- Telèfon
- Alarma
- Altres instal·lacions que es puguin vincular

Un cop adjudicada la gestió del bar del CEM Sagnier, l'adjudicatari haurà de domiciliar les factures corresponents als consums generats per l'explotació del servei.

L'adjudicatari assumeix, a més a més, les següents obligacions:

- a. Destinar les dependències objecte d'aquest encàrrec a l'ús específic del servei de bar, sense aplicar-lo a altres usos, ni cedir-lo, ni alienar-lo o gravar-lo. S'ha de prestar el servei de bar per si mateix, sense possibilitat de cessió ni subarrendament a tercers.
- b. Seran a càrrec de l'adjudicatari les obres de conservació i adaptació que consideri necessàries per a l'adequada explotació del servei, estant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents llicències municipals, restant sota les directrius que assenyali l'Ajuntament.

Aquestes obres i/o adaptacions quedaran a benefici de l'immoble, sense dret a indemnització per part de l'adjudicatari.

- c. Fer-se càrrec de les despeses, tant ordinàries com extraordinàries, de caràcter tributari (impostos, contribucions, taxes de qualsevol tipus i càrregues oficials).
- d. Subscriure una pòlissa amb una entitat asseguradora, de la qual consti com a beneficiari l'Ajuntament, que cobreixi els riscos d'incendi i de tot tipus de danys a les instal·lacions i béns municipals, a més d'una pòlissa que cobreixi la responsabilitat civil en relació als béns municipals i de tercers que puguin resultar afectats per l'activitat del bar i que ha de tenir una cobertura mínima de 300.000 €.

- e. Indemnitzar tercers pels danys de qualsevol tipus que puguin produir-se en persones o en coses com a conseqüència del servei, per actes propis de l'adjudicatari o del seu personal, amb total indemnitat de l'Ajuntament.
- f. Tot el personal que presti els serveis objecte d'aquest contracte depèn exclusivament de l'adjudicatari a tots els efectes, sense que entre ells i l'Ajuntament del Prat hi hagi cap vincle de dependència. L'adjudicatari ha de complir la normativa laboral i de seguretat social vigent respecte del seu personal, així com la normativa vigent sobre prevenció de riscos laborals.
- g. Presentar, sempre que l'Ajuntament ho requereixi, la documentació següent: justificants de pagament de l'impost d'activitats econòmiques i de la Seguretat Social, còpia dels contractes del personal i justificant de pagament de les pòlisses d'assegurances.
- h. Presentar, sempre que l'Ajuntament ho requereixi, un balanç dels ingressos i despeses que li ocasiona l'explotació del bar i els justificants.
- i. Tractar al públic amb correcció i vestir adequadament durant la prestació del servei. No es pot fer ús del "dret de reserva d'admissió", tret de supòsits d'alteració de l'ordre públic.
- j. Exposar en lloc visible de l'establiment la relació de tarifes dels serveis.
- k. Està totalment prohibit organitzar o celebrar jocs d'atzar amb apostes dins del recinte, així com la instal·lació de màquines escurabutxaques i/o expenedores de tabac.
- l. L'adjudicatari haurà de fer-se responsable de la neteja de la zona de terrassa.
- m. Està prohibit el subministrament, venda i el consum de tabac com a instal·lació esportiva a la qual pertany el bar-cafeteria, en compliment amb la normativa vigent.
- n. L'ús dels envasos de vidre proporcionats pel servei de bar seran d'ús exclusiu de la zona del bar-cafeteria, restant prohibit als espais esportius.
- o. Està prohibida la venda d'aliments amb closca, inclosos pipes, cacauets i aliments similars que el seu consum pugui derivar en brutícia a la instal·lació.
- p. Complir la resta de condicions que s'estableixen en aquest plec, en el plec administratiu i a la normativa vigent.

El Prat de Llobregat