

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI

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 Castellbell i el Vilar.

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

2. MEMÒRIA DESCRIPTIVA DE LA INSTAL·LACIÓ

El bar de la piscina municipal està situat al final del carrer Salt del Rec s/n.

Té una superfície assignada de 160 m² amb una superfície construïda de 88,33 m², dues terrasses exteriors de 25,45 m² una i 32,49 m² l'altre, un magatzem de 20 m² i 13,73 m² corresponents als serveis (aquests son compartits pels usuaris de la piscina municipal. La responsabilitat de mantenir-los en condicions recau en l'adjudicatari del bar.

El servei de bar, disposa de barra i de servei de taules, per proporcionar begudes que es serviran en gots de vidre en el cas que el consum es realitzi dins del bar o gots biodegradables en el cas que el consum es realitzi a la terrassa.

Instal·lacions

- Quadre elèctric homologat
- Potència màxima admissible 27,7 KW
- Tensió 230/400 V

Fontaneria

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

3. MAQUINÀRIA, MOBILIARI I ACCESSORIS

La instal·lació vé dotada amb el següent equipament:

Equipament principal

- Cuina
- 1 pica gran de cuina.
- 1 nevera industrial.

- Bar
- Moble llarg cafetera i 2 mobles auxiliars cafetera.
- Pica de bar.
- 7 taules, 10 cadires quadrades de fusta, 20 cadires rodones de fusta i 10 tamborets
- Magatzem
- 1 congelador
- 2 prestatgeries auxiliars.

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

El concessionari realitzarà, al seu càrrec les obres que siguin necessàries per a la prestació correcta del servei. Prèviament a la realització de dites obres haurà de sol·licitar i obtenir els permisos necessaris. Es prendrà les mesures corresponents per tal que la il·luminació resti ben protegida alhora que es prendran les mesures pertinents per evitar que el funcionament del servei pugui provocar un incendi forestal.

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 bens emprats.

4. CONDICIONS TÈCNIQUES DE LES INSTAL·LACIONS

A) Aspectes generals

- quadre elèctric de protecció i comandament per a la potència màxima de 27,7 kW per la demanda inicial previsible
- una llumenera d'emergència, instal·lada en el magatzem.
- dos extintor ABCE de 6 kg

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.
-
- 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'estris 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 estris de treball.
 - Aparells de fred amb capacitat suficient i lector de temperatures visible.
 - Recipient d'escombraries d'accionament no manual i estanc.
 - Els estris, envasos i vaixella hauran d'estar protegits de la contaminació ambiental
 - Disposar d'un espai diferenciat 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
 - Els aliments han de mantenir-se a les temperatures adequades, protegits i identificats
 - En cas de manipulació de productes de pesca destinats a consum en cru s'han de garantir els processos adequats per tal d'eliminar els paràsits 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 dels nivells sonors establerts per la normativa vigent en la matèria.

Segons el que estableixen els mapes de capacitat acústica i l'ordenança de sorolls i vibracions, la zona, està considerada com a 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 existent" amb els següents límits d'immissió en dB(A):

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

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

L'Ajuntament podrà realitzar mesures de soroll amés 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 flashos i tota la lluminària que produeixi enlluernaments a l'entorn 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 a 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 entre l'Ajuntament de Castellbell i el Vilar 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 d'abonar a l'Ajuntament les despeses de subministrament d'energia elèctrica, d'acord a la liquidació que aquest porti a terme mitjançant els comptador de pas que hi ha instal·lat a la piscina a tal efecte. Aquesta liquidació es realitzarà cada final de mes (juny, juliol, agost i setembre)

S'anirà, juntament amb l'adjudicatari a fer la primera lectura des del moment que aquest tingui les claus del bar.

Venda i subministrament d'alcohol i tabac

Queda prohibida la venda de begudes alcohòliques i tabac a menors. No és permès de vendre tabac ni a la barra del bar-restaurant, ni mitjançant cap tipus de màquina expenedora 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 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.
- L'adjudicatari serà el responsable de mantenir l'àrea de contenidors en un bon estat i realitzarà la seva neteja sempre i quan sigui necessària.
- No es poden deixar cap tipus d'andròmina abandonada a la zona de la piscina municipal
- 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

- (lavabos, bar-restaurant, papereres, i les terrasses
- La neteja dels lavabos s'haurà de fer 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 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 els activitats musicals organitzades per a més de 150 persones o no musicals per més de 350 persones es presentarà juntament amb la comunicació prèvia de caràcter extraordinari, una memòria de seguretat i descriptiva de l'activitat.

9.2. ACTUACIONS MUSICALS EN DIRECTE

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

9.3. ACTUACIONS EN DIRECTE SENSE MUSICA

Per 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

Es garantirà com a mínim el següent horari:

Els mesos de juny i setembre

De dilluns a diumenge de les 10.00 h a les 19:00 h i els divendres i dissabtes es permetrà l'obertura fins a les 01.00 h, hora límit de deixar de servir, sent permesa l'obertura fins a les 01.30 h, hora en què la instal·lació haurà d'estar tancada.

Els mesos de juliol i agost

De dilluns a diumenge de les 10.00 h a les 20:00 h i els divendres i dissabtes es permetrà l'obertura fins a les 01.00 h, hora límit de deixar de servir, sent permesa l'obertura fins a les 01.30 h, hora en què la instal·lació haurà d'estar tancada.

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

12. 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
- Memòria i plànols de distribució amb la descripció de l'activitat, els vectors ambientals afectats, descripció de la maquinària i mobiliari 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
- L'assegurança de Responsabilitat Civil
- Exhibirà en lloc visible, en el Bar, el llistat de tots els preus de venda al públic, respectant en tot moment els preus màxims autoritzats pel servei. Així com, també exhibirà els requisits d'admissió de les persones usuàries.
- La persona adjudicatària adoptarà, al seu compte i càrrec exclusiu, les mesures per tal de protegir el bar contra furts, robatoris, o danys i assumirà, al seu compte i càrrec exclusiu, els danys i perjudicis que es puguin produir per aquests conceptes.
- Tenir a disposició de les persones usuàries un llibre de reclamacions amb un cartell indicant-ho.
- La persona adjudicatària complirà la normativa vigent sanitària, laboral, de seguretat i higiene en el treball i de prevenció de riscos laborals i administrativa en general.

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

13.-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 rebí del responsable del contracte.

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

ANNEX I: LLISTAT DE PRODUCTES BÀSICS.

- 1.- Refresc
- 2.- Cervesa sense alcohol (mitjana)
- 3.- Llaunes de refresc
- 4.- Sucs
5. Aigua (1/4l)
- 6.- Bossa petita patates fregides
- 7.- Ració d'olives farcides
- 8.- Plat combinat i/o menú del dia
- 9.- Entrepà pernil país
- 10.- Entrepà frankfurt
- 11.- Bikini
- 12.- Cafè
- 13.- Tallat
- 14.- Cafè amb llet
- 15.- Pasta (croissant, ensaïmada)
- 16.- Batut