

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER AL CONTRACTE D'EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT DEL PARC OLÍMPIC DEL SEGRE.

1.	CAPÍTOL 1. RÈGIM GENERAL DEL CONTRACTE.	3
	Primera. Objecte.	3
	Segona. Abast físic de les prestacions.	3
	Tercera. Drets generals de l'adjudicatari.	3
	Quarta. Obligacions generals de l'adjudicatari.	4
	Cinquena. Responsable del contracte.	4
	Sisena. Encarregat del contracte.	5
	Setena. Reunions de control.	5
	Vuitena. Personal del contracte.	6
	Novena. Responsabilitat per danys.	6
	Desena. Relacions amb tercers.	6
	Onzena. Inspeccions de la Societat.	7
	Dotzena. Instruccions de detall.	7
2.	CAPÍTOL 2. EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT DEL PARC OLÍMPIC DEL SEGRE.	8
	Tretzena. Condicions generals.	8
	Catorzena. Dotació de les instal·lacions.	9
	Quinzena. Aforament.	10
	Setzena. Manteniment de les instal·lacions del bar-restaurant.	10
	Dissetena. Obres a les instal·lacions del bar-restaurant.	11
	Divuitena. Accés a les instal·lacions.	11
	Dinovenena. Obertura ordinària.	12
	Vintena. Ocupació d'espais exteriors del bar-restaurant.	12
	Vint-i-unena. Explotació del bar-restaurant durant les competicions o esdeveniments.	13
	Vint-i-dosena. Competicions internacionals de piragüisme.	13
	Vint-i-tresena. Àpats en paquets amb activitats.	16
	Vint-i-quatzena. Elaboració i vendes fora de les instal·lacions del bar-restaurant.	16
	Vint-i-cinquena. Consums.	17
	Vint-i-sisena. Control econòmic.	18
	Vint-i-setena. Neteja i manteniment dels lavabos de la plaça del nivell inferior i terrassa.	18
3.	CAPÍTOL 3. ALTRES OBLIGACIONS.	19
	Vint-i-vuitena. Obligacions mediambientals.	19



Vint-i-novena. Control de qualitat	19
4. Annex T1.....	20
5. Annex T2.....	21



1. CAPÍTOL 1. RÈGIM GENERAL DEL CONTRACTE.

Primera. Objecte.

1.1. L'objecte del present contracte és la cessió d'ús per a l'explotació del servei de Bar - Restaurant situat a les instal·lacions del Parc Olímpic del Segre. Aquesta explotació comprèn la prestació de serveis de restauració, cafeteria i càtering per a usuaris i esdeveniments del Parc, amb la finalitat de garantir un servei d'atenció al públic de qualitat que complementi l'activitat esportiva i turística del recinte.

1.2. Aquest contracte té naturalesa Patrimonial, atès que el seu objecte principal és l'explotació econòmica de béns immobles i instal·lacions de titularitat pública. En conseqüència, la preparació i adjudicació es regeixen per la legislació patrimonial, específicament la Llei 33/2003, de 3 de novembre, del Patrimoni de les Administracions Públiques, i el Decret Legislatiu 1/2002, de 24 de desembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei de patrimoni de la Generalitat de Catalunya, aplicant-se la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP) exclusivament amb caràcter supletori.

1.3. La descripció detallada dels espais objecte de cessió, la delimitació de les àrees d'explotació, així com els paràmetres de qualitat exigits per a la prestació del servei, es troben exhaustivament definits al Plec de Prescripcions Tècniques que regeix aquesta Licitació pública vinculada a l'expedient 34/2026. L'objecte inclou l'ús privatiu dels espais de menjador, cuina, terrassa i magatzems, i exclou qualsevol altra activitat comercial no relacionada directament amb la restauració sense autorització prèvia.

1.4. La descripció detallada és la que consta en aquest plec de condicions i en el plec de condicions econòmic-administratives.

1.5. La naturalesa del contracte d'explotació patrimonial és una cessió d'ús, per la qual cosa es troba exclòs de la Llei 9/2017, de contractes del sector públic.

1.6. La present contractació es justifica per la carència de mitjans humans qualificats en l'àmbit de la restauració i l'hostaleria per part de la Societat, també per la falta d'estructura comercial per l'explotació del servei. D'acord amb l'article 28 de la LCSP, la externalització mitjançant aquesta concessió patrimonial resulta la opció més eficient i econòmica per garantir un servei de qualitat als usuaris sense incrementar la despesa pública estructural. L'explotació per part d'un tercer especialitzat permet l'obtenció d'un cànon econòmic per la Societat i la transferència del risc operacional, complint amb els principis d'eficiència i economia en la gestió d'actius públics.

Segona. Abast físic de les prestacions.

2.1 Tot l'objecte del contracte se situa al Parc Olímpic del Segre.

2.2 L'explotació del bar restaurant es desenvolupa inicialment en els espais identificats en el plànol **annex T1** del PCT.

2.3 Les portes que haurà de tancar en cas que obri el bar-restaurant més enllà de l'horari de la societat són les indicades al plànol **annex T2** del PCT.

Tercera. Drets generals de l'adjudicatari.



3.1 L'adjudicatari tindrà els drets reconeguts en l'ordenament jurídic, i en particular, el dret a utilitzar els espais i instal·lacions necessaris per al complir el contracte.

3.2 La societat garanteix que la zona objecte d'aquest contracte tindrà cobertura de wi-fi.

3.3 La societat anunciarà de forma visible les prestacions del bar restaurant a la seva plana web. L'adjudicatari, per la seva banda, també podrà tenir una plana web del bar restaurant.

3.4 L'adjudicatari serà l'únic responsable del contingut del perfil a xarxes socials que pugui crear-se per donar a conèixer l'establiment. Quan finalitzi el contracte l'adjudicatari haurà de tancar el perfil llevat que l'adjudicatari i la Societat arribin a un altre acord.

Quarta. Obligacions generals de l'adjudicatari.

4.1 Sense perjudici del que estableix el Reglament del Patrimoni de les entitats locals i de les obligacions que siguin d'aplicació general, seran condicions de la cessió d'ús les que s'especifiquen en aquest plec de condicions.

4.2 L'adjudicatari haurà de justificar abans de la data de signatura del contracte, l'alta a l'epígraf corresponent de l'Impost sobre Activitat Econòmiques. Si no ho fa així, la societat podrà resoldre el contracte i executar la fiança sense dret a indemnització per a l'adjudicatari.

4.3 El contracte és una cessió d'ús. Aquest plec no preveu la subrogació de treballadors, ni la successió d'empresa quan finalitzi el present contracte.

4.4 L'activitat s'haurà de prestar amb continuïtat d'acord amb el pla de gestió presentat pel cessionari, admetent ajustos d'horaris i períodes d'inactivitat parcial degudament justificats per criteris d'estacionalitat, activitat del Parc o sostenibilitat econòmica, prèvia comunicació a la Societat.

4.5 L'adjudicatari haurà de comunicar a la societat qualsevol incidència que detecti en les instal·lacions del Parc, encara que no estigui vinculada al seu contracte. Els treballadors de l'adjudicatari hauran de tractar educadament i amb respecte a totes les persones que estiguin a les instal·lacions objecte del contracte.

4.6 L'adjudicatari haurà d'iniciar l'activitat del bar-restaurant en un termini màxim de 30 dies naturals a comptar des de la data de signatura del contracte, d'acord amb la clàusula 10.4 del Plec de clàusules administratives (PCAP). L'inici de l'activitat es formalitzarà mitjançant la signatura d'una "Acta d'Inici d'Explotació" subscripta per la persona responsable del contracte i l'adjudicatari, prèvia verificació del compliment de tots els requisits tècnics i administratius.

Cinquena. Responsable del contracte.

5.1 La persona gerent de la societat serà el Responsable del Contracte. Quan aquest no hi sigui, el substituirà el director del Servei d'Esports o altra persona que indiqui la societat.

5.2 El responsable del contracte tindrà les funcions definides a l'article 62 de la Llei de contractes del Sector Públic, podrà dictar les instruccions de detall per a assegurar el



compliment correcte del contracte assistir a les reunions periòdiques de seguiment del contracte amb el representant de l'adjudicatari.

Sisena. Encarregat del contracte.

6.1 L'adjudicatari haurà de designar una persona responsable del contracte, que actuarà com a interlocutor principal amb la Societat cedent i tindrà capacitat executiva real dins de l'organització per adoptar decisions operatives, organitzatives i de gestió relatives a l'explotació del bar-restaurant.

6.2 La persona encarregada del contracte no haurà de coincidir necessàriament amb la presència física permanent al local, podent exercir les seves funcions dins del marc d'una estructura empresarial organitzada, sempre que es garanteixi:

- La correcta prestació del servei
- La disponibilitat d'una persona amb responsabilitat efectiva durant els horaris d'obertura
- I la capacitat de resposta immediata davant incidències operatives.

6.3 En cas que el cessionari sigui una persona física, la persona responsable del contracte podrà coincidir amb el propi cessionari. En cas que sigui una persona jurídica, la persona responsable haurà de formar part de l'estructura directiva o de coordinació de l'empresa.

6.4 El cessionari haurà de comunicar formalment a la Societat cedent la identitat de la persona responsable del contracte i qualsevol variació rellevant que es produeixi en aquesta designació al llarg de la vigència del contracte.

6.5 El responsable de contracte designat per la Societat cedent podrà impartir instruccions de detall relatives al funcionament del servei a la persona responsable del contracte o a les persones delegades per aquesta dins de l'estructura del cessionari.

6.6 Les comunicacions i notificacions que la Societat cedent adrexi a la persona responsable del contracte s'entendran efectuades correctament al cessionari a tots els efectes.

Setena. Reunions de control.

7.1 L'Encarregat del contracte haurà de mantenir reunions periòdiques de seguiment del contracte amb el Responsable del contracte o persona que el substitueixi.

7.2 Les reunions es faran a les dependències que indiqui la societat, com a mínim, un cop al mes, durant els primers 15 dies de cada mes, i, a més, quan el responsable del contracte ho consideri adient per a qüestions concretes o si cal fer un seguiment més precís del desenvolupament del contracte. Es podran convocar reunions extraordinàries amb un preavís mínim de 48 hores per ambdues parts.

7.3 En aquestes reunions, el Responsable del contracte farà un seguiment del compliment del contracte d'acord amb una fitxa amb el format que consideri adient i que hauran de signar les dues parts electrònicament.

7.4 Es realitzaran reunions de seguiment periòdiques no només operatives sinó també de valoració de la viabilitat del servei, amb possibilitat d'introduir ajustos operatius consensuats. Es revisarà el compliment dels horaris d'obertura, l'estat de manteniment i el volum d'incidències registrades el mes anterior.



Vuitena. Personal del contracte.

8.1 S'entén que els licitadors consideren dins de la seva oferta la dedicació del personal més adient per a garantir una execució òptima de les activitats objecte del contracte, tant pel que fa a les activitats materials com al control intern de la gestió econòmica i administrativa de l'adjudicatari. Per tant, no es valorarà l'oferta de comptar amb personal específic ni amb temps de dedicació a les diverses activitats que inclou el contracte. Si, malgrat això, l'adjudicatari ha inclòs alguna previsió en aquest sentit haurà de complir-la.

8.2 L'adjudicatari haurà d'assumir totes les despeses de personal que es derivin del contracte (retribucions, seguretat social i altres). L'adjudicatari està obligat a complir amb les disposicions del Conveni Col·lectiu d'Hostaleria de la província de Lleida vigent durant tota la durada del contracte.

8.3 Es fa constar que no hi ha personal que la Societat cedent tingui actualment i que l'adjudicatari hagi d'assumir.

8.4 Atès que el contracte té naturalesa patrimonial, a la seva finalització no es generarà cap relació laboral o de qualsevol altra mena entre la societat i els treballadors de l'adjudicatari i, per tant, no hi haurà successió d'empresa entre l'adjudicatari i la societat. Per tant, en acabar el contracte, ni la societat ni un eventual nou adjudicatari no se subrogaran en el personal de l'adjudicatari.

8.5 Als efectes de que la societat tingui coneixement de quines persones estan autoritzades per l'adjudicatari a accedir a les instal·lacions, l'adjudicatari haurà d'informar a Parc del Segre SA de les persones que treballen al bar restaurant. La informació pot ser per a cada dia o genèrica fins que cessi l'autorització i independent de si una persona hi accedeix o no tots els dies.

8.6 L'adjudicatari subministrarà obligatòriament al seu personal els EPI necessaris, incloent com a mínim: calçat antilliscant, guants de protecció tèrmica per la cuina i guants de protecció química per a dur a terme tasques de neteja i manipulació de productes de manteniment.

8.7 La solvència tècnica mínima a complir per l'adjudicatari queda descrita al Plec de Condicions Económicoadministratives.

Novena. Responsabilitat per danys.

L'adjudicatari ha de respondre dels danys i perjudicis que pugui causar tant a la societat com a tercers com a conseqüència del compliment de les obligacions del contracte. Amb aquesta finalitat, haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança amb una cobertura mínima de 350.000 € per a cobrir tant la seva responsabilitat com la que, eventualment, pugui pertocar a la societat com a conseqüència d'aquest contracte. Aquesta pòlissa haurà de cobrir, com a mínim, la responsabilitat de l'adjudicatari per danys a tercers, per robatori i per la reposició del material a la societat al final del contracte. Haurà de presentar el rebut acreditatiu del pagament de la prima corresponent abans de l'inici de l'activitat i cada any en les mateixes dates.

Desena. Relacions amb tercers.

La cessió d'ús solament tindrà efecte entre la societat i l'adjudicatari però no alterarà les situacions jurídiques privades entre l'adjudicatari i tercers, ni podrà ser invocada per l'execució o disminució de la responsabilitat en què hagin estat inclosos els titulars de la cessió d'ús.

Onzena. Inspeccions de la Societat.

11.1 L'adjudicatari haurà de facilitar a la societat la inspecció en qualsevol moment de les condicions en què realitza les activitat pròpies de l'objecte del contracte i l'estat de les instal·lacions.

11.2 Parc del Segre, S.A. podrà demanar la identitat de les persones que treballen al bar-restaurant. La comunicació es farà per correu electrònic a parcolimpic@parcolimpic.cat.

11.3 Parc del Segre, S.A. podrà demanar les dades necessàries dels compliment de les obligacions tributaries, amb la Seguretat Social i amb els treballadors. L'adjudicatari podrà autoritzar a la societat i/o a l'Ajuntament de la Seu d'Urgell per tal que, si tècnicament és possible, consultin aquestes dades. Si no, s'hauran d'enviar al correu electrònic parcolimpic@parcolimpic.cat.

Dotzena. Instruccions de detall.

La Societat, a la vista del desenvolupament del contracte podrà precisar els detalls de totes o algunes de les obligacions i drets de l'adjudicatari fixades en aquest plec de condicions.



2. CAPÍTOL 2. EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT DEL PARC OLÍMPIC DEL SEGRE.

Tretzena. Condicions generals.

13.1 L'adjudicatari estarà obligat a explotar el bar restaurant amb diligència, inclosa la atenció correcta als usuaris, i cobrarà com a contraprestació als seus contractes i vendes els preus que siguin procedents dintre dels límits normals del mercat.

L'adjudicatari haurà de realitzar l'activitat amb personal propi. Malgrat això, s'admet que pugui subcontractar les parts següents:

- Elaboració de menjar fora del parc per a servir-lo al restaurant.
- Prestació d'un servei de càtering per al cas d'organització de banquets o esdeveniments específics que excedeixin l'activitat ordinària.
- L'explotació del bar exterior en cas de competicions previst a la base vint-i-unena, si s'arriba amb l'acord que s'hi indica.

13.2 Es considerarà admissible la subcontractació o integració de determinats serveis dins l'estructura empresarial del cessionari, sempre que es garanteixi el nivell de qualitat i responsabilitat exigida pel contracte.

13.3 Un cop transcorregut el termini de la cessió d'ús, l'adjudicatari haurà d'abandonar i deixar lliure a disposició de la societat totes les instal·lacions en un estat que en permeti l'ús immediat. Si no ho fa, la societat podrà acordar i executar per ella mateixa el desallotjament si fos necessari, i repercutirà a l'adjudicatari les despeses que es generin.

13.4 L'adjudicatari podrà accedir al recinte del Parc amb vehicles per carregar i descarregar productes, però els vehicles no podran quedar-s'hi estacionats.

13.5 Inicialment, no es permet instal·lar a l'exterior del bar restaurant cap barbacoa o element similar per a cuinar. Malgrat això, si l'adjudicatari vol instal·lar un element d'aquest tipus, ja sigui fix o ocasional, haurà de demanar-ho formalment a la societat adjuntant-hi la descripció de l'element, la seva integració en l'entorn i les mesures per a evitar molèsties per fums i olors. La societat podrà autoritzar la instal·lació d'aquest element si ho considera adient. Si un cop instal·lat, genera molèsties o la seva utilització no s'adiu amb l'entorn, podrà revocar l'autorització sense dret d'indemnització per a l'adjudicatari.

13.6 L'adjudicatari podrà instal·lar a l'exterior del bar restaurant un armari, taulell o moble similar per a facilitar la gestió de l'atenció a la zona de la terrassa. El mobiliari i parament hauran de garantir la funcionalitat i seguretat, sense que la marca o model siguin factors excloents.

13.7 L'adjudicatari no podrà instal·lar ni explotar en cap cas màquines recreatives o d'atzar que fomentin el joc, les apostes o activitats assimilables, incloses màquines escurabutxaques, terminals d'apostes o qualsevol altre dispositiu de naturalesa similar. Així mateix, tampoc es permetrà la instal·lació d'atraccions de pagament adreçades a la canalla, jocs mecànics, màquines recreatives infantils o elements anàlegs. Aquesta prohibició respon al caràcter públic, esportiu, familiar del Parc Olímpic del Segre, i qualsevol incompliment tindrà la consideració d'incompliment contractual greu.

13.8 No obstant això, i en coherència amb els projectes estratègics de ciutat i el caràcter cultural i social del joc, es permetrà la disposició d'un espai o zona destinada als jocs de



taula i jocs de cartes de caràcter lúdic i recreatiu, sempre que aquests jocs no comportin en cap cas apostes dineràries ni activitats assimilables al jocs d'atzar. Aquesta possibilitat s'alinea amb la celebració a la ciutat d'esdeveniments com el Festival del Joc, haurà de desenvolupar-se com una activitat complementària, respectuosa amb el caràcter familiar, esportiu i públic del Parc Olímpic del Segre.

13.9 Els incompliments de les obligacions establertes en aquest Plec de Condicions Tècniques seran sancionats d'acord amb el règim de penaltats i causes de resolució previst al Plec de Clàusules Econòmic-administratives. S'estableixen les següents penaltats tècniques:

13.9.1 Per cada dia d'endarreriment en la reparació d'averies crítiques = es considerarà com una infracció lleu

13.9.2 Per incompliment dels estàndards de neteja detectats en inspecció = es considerarà com una infracció lleu.

13.9.3 Per la falta d'entrega d'informes econòmics en termini = es considerarà com una infracció greu.

Catorzena. Dotació de les instal·lacions.

14.1 El Parc Olímpic del Segre posarà a disposició del cessionari el local, les instal·lacions fixes i els equipaments estructurals necessaris per al desenvolupament de l'activitat, d'acord amb l'estat en què es trobin en el moment de la formalització del contracte.

14.2 El cessionari no estarà obligat a utilitzar el parament, utiltatge o elements de servei existents al local en el moment d'inici del contracte (plats, gots, copes, coberts, petits estris de cuina o elements similars), podent optar per utilitzar parament propi, adequat a la seva proposta gastronòmica i al seu model de servei.

14.3 Amb caràcter general, el parament i utiltatge de servei (vaixel·la, cristalleria, coberteria i petits estris) serà considerat responsabilitat exclusiva del cessionari, tant pel que fa a la seva aportació, manteniment i reposició, com pel seu estat durant tota la vigència del contracte.

14.4 El Parc Olímpic del Segre no exigirà inventari detallat ni recompte unitari dels elements de parament i utiltatge de servei ni a l'inici ni a la finalització del contracte, a fi de facilitar una gestió eficient i evitar càrregues administratives innecessàries per a ambdues parts.

14.5 Abans de l'inici de l'activitat, es formalitzarà únicament un acta d'entrega referida a:

- l'estat general del local,
- les instal·lacions fixes,
- els equipaments estructurals (barra, cuina, sistemes elèctrics, climatització, etc.), deixant expressa constància que el parament i utiltatge de servei no forma part de l'objecte inventariable del contracte.

14.6 En finalitzar el contracte, el cessionari haurà de retornar el local i les instal·lacions fixes en un estat d'ús correcte, tenint en compte el desgast propi d'un ús normal i diligent, i podrà retirar-se lliurement tot el parament i utiltatge propi que hagi aportat durant l'execució del contracte.

14.7 Només en el cas que ambdues parts acordin expressament la utilització de determinats elements de parament propietat del Parc Olímpic del Segre, aquest acord



s'haurà de documentar de manera específica mitjançant annex al contracte, fixant-ne les condicions d'ús, responsabilitat i retorn.

14.8 Donada l'antiguitat de part de l'equipament de cuina, es fa necessària una gestió professional que assumeixi el manteniment preventiu i correctiu especialitzat per evitar interrupcions en el servei durant esdeveniments crítics.

Quinzena. Aforament.

15.1 L'aforament interior del bar restaurant és de 43 persones.

15.2 L'aforament màxim total de l'exterior és de de 196 persones, que corresponen a les taules dibuixades en el plànol annex T1, a raó de 4 persones per taula.

15.3 Malgrat el que preveu el punt anterior, l'aforament màxim de cada moment serà el que resulti de les mesures aplicades pel govern en relació al COVID-19 o altres circumstàncies que es puguin produir en el futur.

Setzena. Manteniment de les instal·lacions del bar-restaurant.

16.1 L'adjudicatari haurà de vetllar per aplicar les mesures de seguretat vigents en el sector i complir tota la normativa aplicable. L'adjudicatari haurà de complir amb el Reglament CE núm. 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris i el RD 1021/2022 pel qual es regulen determinats requisits d'higiene i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

16.2 La societat és responsable d'instal·lar els extintors homologats que siguin necessaris, fer-ne el manteniment i assumir els costos d'aquestes actuacions.

16.3 L'adjudicatari haurà de tenir cura del material i de les instal·lacions que la societat posa a la seva disposició i ha de tenir-les netes, ordenades i en un bon estat de manteniment i higiene que determini la normativa vigent a cada moment.

16.4 Les petites reparacions que calgui fer a les instal·lacions per al manteniment del bar restaurant i del lavabo haurà de realitzar-les l'adjudicatari. L'adjudicatari haurà d'arreglar les deficiències en les instal·lacions en els següents terminis màxims des de la seva detecció o notificació:

- Avaries crítiques, que impedeixin el servei o afectin la seguretat = 24 hores
- Avaries lleus o estètiques = 7 dies naturals.

16.5 L'adjudicatari es farà responsable de qualsevol deteriorament de les infraestructures i instal·lacions vinculades al contracte que excedeixen el deteriorament per un ús curós i responsable. L'adjudicatari haurà de reparar els danys que li siguin imputables i assumir-ne els costos. Si no ho fa a satisfacció de la societat, ho farà aquesta directament i li repercutirà el cost a l'adjudicatari. En les reunions periòdiques, donarà compte de les reparacions de danys que li són imputables.

16.6 L'adjudicatari complirà estrictament amb la Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals i el Reial Decret 486/1997 sobre disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball, especialment pel que fa a cuines i zones de servei.

16.7 L'adjudicatari haurà de complir amb la Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals i el RD 171/2004 en matèria de coordinació d'activitats empresarials. Abans de



l'inici del servei, haurà d'aportar la avaluació de riscos i la planificació de l'activitat preventiva específica per l'explotació del bar-restaurant.

16.8 Durant les tasques de neteja o manteniment, l'adjudicatari haurà de senyalitzar de forma visible les zones de risc per prevenir caigudes d'usuaris i personal.

Dissetena. Obres a les instal·lacions del bar-restaurant.

17.1 Si l'adjudicatari desitja realitzar una obra o actuació per al condicionament o millora del bar restaurant, haurà d'obtenir l'autorització formal de la societat en quant propietària de la instal·lació. Si l'obra és necessària tècnicament com a conseqüència de modificacions a la normativa aplicable per a fer l'activitat de bar-restaurant, la societat haurà de donar l'autorització.

17.2 A més, l'adjudicatari haurà de fer els tràmits (sol·licitud de llicència, comunicació o declaració responsable) que calguin per a fer les obres i, eventualment, per a adaptar la legalitat de l'activitat a les obres.

17.3 Les obres que l'adjudicatari faci voluntàriament haurà de costejar-les ell i restaran en poder de la societat en finalitzar la cessió d'ús. Les que calgui fer com a conseqüència d'imposicions normatives sobrevingudes, les pagarà la societat.

17.4 En cas de realitzar obres d'acondicionament o millora segons el previst a la clàusula 17, l'adjudicatari haurà de garantir el compliment del RD 1627/1997, assumint les obligacions del promotor i aportant, quan sigui perceptiu, el Pla de Seguretat i Salut.

Divuitena. Accés a les instal·lacions.

18.1 L'accés al bar-restaurant a les hores en què no es permeti l'accés general al Parc Olímpic del Segre es podrà fer a través de les portes 1 i 5 (Escales Adoberia i escales de la zona d'aparcament) indicades al plànol **annex T2** del PCT.

18.2 Cas que una persona amb problemes de mobilitat no pugui accedir per la porta, 5, l'adjudicatari haurà de facilitar-li l'accés per la porta 4. L'establiment haurà de vetllar per complir en la mesura del possible amb les condicions d'accessibilitat establertes en el Codi d'Accessibilitat de Catalunya (Decret 209/2023) i la norma UNE-EN 17210 sobre accessibilitat en l'entorn construït.

18.3 L'adjudicatari estarà obligat a admetre al bar restaurant a totes les persones que ho demanin sempre que es respecti el límit d'aforament del local. Malgrat això, si alguna persona o persones incompleixen les normes de comportament i actuacions socialment establertes, podrà exercir el dret d'admissió.

18.4 L'accés a cuina, magatzems, interior de la barra i altres zones similars no obertes al públic estarà limitat a l'adjudicatari, als seus empleats, als representants de la societat o de l'Ajuntament de la Seu d'Urgell quan aquests l'hi ho demanin i a les empreses de càtering que pugui contractar en aplicació del que preveu la base 13.2.

18.5 La societat facilitarà a l'adjudicatari la senyalització mòbil i els elements adients per tal d'impedir que la gent pugui accedir a la resta del Parc del Segre en les hores de funcionament del bar restaurant en que no es permeti l'accés a la resta del Parc Olímpic del Segre. L'adjudicatari serà responsable d'instal·lar aquestes elements. Si la senyalització és fixa, la instal·larà la societat.



Dinovenà. Obertura ordinària.

19.1 El bar-restaurant ha d'estar obert entre els dies 1 de març i 31 d'octubre de cada any. En cas que algun dia s'hagi de tancar el recinte del Parc Olímpic del Segre, per raons de necessitat, la societat informarà a l'adjudicatari tan aviat com tingui la informació. En aquest cas es restarà del cànon la part proporcional corresponent als dies en què ha tancat, referida al període mínim d'obertura esmentat.

19.2 Entre els dies 1 de març i 31 d'octubre el bar-restaurant podrà tancar per descans setmanal, com a màxim un dia a la setmana. Cada setmana ha de ser el mateix dia. No es podrà tancar més dies si no és excepcionalment, de forma justificada i amb l'autorització prèvia expressa de la Societat.

19.3 Entre l'1 de novembre i el 28 o 29 de febrer es permet l'obertura, però no és obligatòria. En aquest període podrà fer els dies de descans setmanal que li convinguin.

19.4 L'horari d'obertura del Parc al públic és el següent:

- De l'1 d'abril al 31 d'octubre, de 08.00 a 22.00h
- De l'1 de novembre al 31 de març, de 08.00 a 20.00.

19.5 L'horari d'obertura del bar restaurant haurà d'adaptar-se inicialment a aquests límits.

19.6 L'adjudicatari podrà optar per tenir activitat fins més tard de l'horari del Parc esmentat al punt anterior. En tal cas, l'adjudicatari haurà d'assumir el tancament de les portes del recinte que quedin obertes:

- Accés per les Escales de l'Adoberia (Plànol annex T2. Porta 1)
- Rampa pel camí de vora del Riu Segre. (Plànol annex T2. Porta 2)

En aquests casos, l'horari màxim d'obertura serà fins a les 01.00. Cas que l'activitat generi molèsties als veïns, la societat podrà limitar l'horari de tancament. L'adjudicatari haurà de comunicar a la Societat i a la Policia Municipal els dies en què vol obrir fins més tard i es responsabilitzarà de tancar les portes del recinte que quedin obertes. La comunicació es farà a través d'un correu electrònic a les adreces següents: parcolimpic@parcolimpic.cat i agonzalez@laseu.cat

Vintena. Ocupació d'espais exteriors del bar-restaurant.

20.1 L'adjudicatari podrà ocupar l'espai exterior dibuixat en el plànol **annex T1** amb taules i cadires.

20.2 Les condicions mínimes d'aquesta ocupació són les següents:

- La cessió d'ús d'ocupació contempla la instal·lació de mobiliari (taules i cadires) a la part exterior al local que s'indica en el plànol **annex T1**.
- Si l'adjudicatari vol instal·lar aparells (estufes, aparells de música,...), haurà d'acreditar que els aparells disposen de les homologacions que calguin.
- Es permetrà instal·lar a l'espai exterior altaveus per a radio i o música i una televisió. Aquests aparells hauran de complir l'ordenança municipal sobre sorolls i el seu funcionament no es podrà fer a un volum de so que destorbi els veïns ni distorsionar l'ambient natural. No es permet instal·lar altres aparells (cavallets per canalla, màquines de joc, màquines de venda d'aliments i begudes...). Quan finalitzi el contracte l'adjudicatari ha de deixar la instal·lació com la va trobar.
- Si l'adjudicatari desitja organitzar alguna activitat (concerts, conferències, música en viu...) a la terrassa haurà de comunicar-ho formalment a la Societat indicant



- el tipus d'acte, necessitats tècniques i l'assistència màxima prevista. A més, haurà de demanar permís formalment a l'Ajuntament.
- Cap dels elements de l'ocupació podrà portar publicitat de grans dimensions, llevat de la identificació de la marca del propi producte, ubicada de forma discreta en el mobiliari.
 - L'adjudicatari, abans d'instal·lar els elements nous, haurà de presentar a la societat la proposta de tots els elements i no podrà instal·lar-los sense el consentiment formal de la societat.
 - Cas que la societat organitzi actes que necessitin ocupar aquest espai, haurà d'avisar l'adjudicatari amb 15 dies d'antelació. En aquest cas l'adjudicatari haurà de deixar l'espai lliure per als actes i no podrà ocupar-los amb taules i cadires fins que acabi l'acte. NO es podran fer aquests actes a l'hora dels àpats.
 - Les hores en què no es permet l'obertura del bar, el mobiliari es podrà deixar en l'espai exterior ordenat i lligat. Fora de la temporada d'obertura, es podrà deixar dins de les instal·lacions
 - Si l'ocupació de l'espai exterior genera molèsties, la societat podrà ordenar-ne el cessament temporal o definitiu.

20.3 A la terrassa del Parc Olímpic del Segre s'ha de deixar lliures les zones de pas mínimes per als vianants que estan marcades en el plànol annex T1.

20.4 La terrassa s'haurà d'escombrar després de tancar el bar restaurant. No netejar la terrassa segons aquesta previsió es considerarà falta lleu.

20.5 No recollir correctament les escombraries o no dipositar-les al contenidor corresponent es considerarà falta greu.

Vint-i-unena. Explotació del bar-restaurant durant les competicions o esdeveniments.

21.1 A més de l'obertura ordinària, el bar-restaurant haurà d'estar obert sempre que el Parc Olímpic aculli un esdeveniment de rellevància (per exemple: proves de Copa Catalana de piragüisme, Copa d'Espanya, Campionat d'Espanya i altres de nivell similar o superior).

21.2 La Societat avisarà a l'adjudicatari amb 1 mes d'antelació dels dies en que hi hagi esdeveniments. Quan no sigui la Societat qui organitzi l'esdeveniment, l'avis es farà tan aviat com al societat en tingui coneixement. En aquests casos, la societat podrà autoritzar una ampliació de l'horari de cessament de l'activitat.

21.3 La Societat informarà del calendari d'esdeveniments fora del temps mínim d'obertura i per aquest període l'adjudicatari podrà decidir si obre o no.

Vint-i-dosena. Competicions internacionals de piragüisme.

22.1 Quan s'organitzin al Parc Olímpic del Segre competicions internacionals (Copa del Món o Campionat del Món de Piragüisme), la societat podrà encomanar el servei de menú i càtering pel personal que treballi en l'esdeveniment (staff, voluntaris, jutges, cronometratge, TV, premsa...). d'acord amb les condicions següents:

- a) Menú des de dilluns fins que comenci la competició.
El menú tindrà un preu màxim de 15 € (IVA no Inclòs).



L'adjudicatari proposarà un mínim de 3 primers, 3 segons i 3 postres, pa, aigua i vi o cervesa o refresc. Els cafès no hi estaran inclosos, però es podrà canviar les postres pel cafè.

Aquest menú podrà coincidir amb el que tingui establert per al públic.

Només a efectes orientatius, es fa constar que el nombre de clients pot estar entorn dels 50 cada dia. Això no implica que es garanteixi un nombre superior o inferior de clients reals.

L'adjudicatari només cobrarà els menús realment servits.

b) Esmorzars d'àrbitres mentre duri la competició.

Es preveuen entre 50 i 70 esmorzars cada dia.

L'horari d'inici pot ser abans de les 07.00. La societat indicarà l'hora concreta una setmana abans.

Abans de començar la competició, l'adjudicatari haurà d'haver preparat un dels termos que te la societat amb cafè i un amb llet calenta; la llei freda estarà a disposició dels usuaris en ampolles. Tota la llet la facilitarà la societat.

El termos i les ampolles de llet estaran al pati inferior. Els trasllat i muntatge l'assumirà la societat. Només a efectes orientatius, es fa constar que a cada termo hi caben 50 cafès.

L'adjudicatari haurà de subministrar vasos, sobres de sucre, tovallons de paper i bastonets per a remoure el sucre. Tots aquests elements han de ser compostables, acreditant el compliment de la norma UNE-EN 13432 o disposar d'una etiqueta "OK Compost". En cas d'utilitzar productes reciclables, aquests hauran de contenir al menys un 50% de material reciclat post-consum, degudament certificat pel fabricant.

Els entrepens, pastes, brioixeria... els aportarà la societat, que podrà adquirir-los a l'exterior.

El preu màxim del termo serà de 30 € (IVA no inclòs).

c) Esmorzars d'altre personal mentre duri la competició.

Es preveuen entorn 200 entrepens per esmorzars cada dia. La quantitat es concretarà la setmana abans. No es preveu subministrar begudes.

L'adjudicatari ha de servir entrepens d'uns 20 cm de pernil salat (o equivalent) o de formatge amb pa amb tomàquet, oli i sal. El formatge l'aportarà la societat ja tallat.

Cada entrepà ha d'estar embolicat amb un tovalló de paper i posat dins una bossa de paper. Tots els entrepens han d'estar preparats a l'hora que fixi la societat la setmana prèvia. En tot cas, no serà abans de les 08.00.

La societat s'encarregarà de repartir els entrepens.

El preu màxim per entrepà és de 2,5 € (IVA no inclòs).

d) Menú mentre duri la competició.

Es preveuen entorn 150 menús dijous i divendres i 200 menús dissabte i diumenge. La quantitat es concretarà la setmana abans.

Atès que pot ser que el nombre real de menús sigui inferior al previst, es fixa un mínim que es pagaran tant si se serveixen com si no. Els mínims són de 100 dijous i divendres i 150 dissabte i diumenge.

El menú tindrà un preu màxim d'14,50 € (IVA no Inclòs).

L'adjudicatari proposarà un mínim de 2 primers, 2 segons, fruita de postres, pa i cafè.

El menú serà diferent cada dia.

Les postres del darrer dia seran mel i mató. El mató el proporcionarà la societat i l'adjudicatari haurà de posar la mel.

El control de les persones que tenen accés, l'assumirà la societat.

El menú el servirà l'adjudicatari.

El menú se servirà a dins del bar-restaurant.



La consumició serà sempre a la terrassa. La distribució de les taules la donarà la societat.

La societat podrà utilitzar les taules i cadires de l'adjudicatari i completarà les que calgui afegir.

Per al subministrament de l'aigua, la societat adquirirà garrafes i dosificadors. A mida que les garrafes que ha adquirit la societat es vagin buidant, l'adjudicatari els haurà de reomplir amb aigua de l'aixeta i col·locar-los al seu lloc.

Per al subministrament de cafè, l'adjudicatari podrà utilitzar els termos de la Societat perquè els usuaris s'auto serveixin. L'adjudicatari podrà utilitzar els mitjans posats a disposició per la Societat o aportar els seus propis de característiques tècniques i qualitat equivalents.

22.2 Quan s'organitzin al Parc del Segre competicions internacionals (Copa del Món o Campionat del Món de Piragüisme), la societat podrà determinar que, mentre durin aquestes, l'accés a la zona del bar-restaurant i la terrassa estigui limitat al personal de acreditat l'organització i als convidats, VIPs i similars. En aquest cas l'adjudicatari assumirà la gestió del bar-restaurant i menjar per a aquestes persones seguint les indicacions de la societat i pels preus que habitualment estigui cobrant l'adjudicatari.

22.3 Si l'organització de la competició reclama prestacions que no són les habituals del bar restaurant i no hi ha acord entre l'adjudicatari i la societat, aquesta o l'organització podran contractar a tercers aquestes prestacions. En aquest cas, el nou subministrador no tindrà dret a servir a l'espai interior del bar restaurant però sí la zona de la terrassa i les taules i cadires de l'exterior.

22.4 Quan s'organitzin al Parc Olímpic del Segre competicions internacionals, la societat o l'organitzador podrà instal·lar una o varies barres exteriors i altres elements (*food-trucks* o similars) a la zona amb accés restringit per vendre productes al públic. La Societat podrà contractar aquestes barres o autoritzar l'ocupació de l'espai a tercers o gestionar-los directament. En tot cas, la Societat haurà de comunicar a l'adjudicatari que existeix aquesta opció per tal que, si ho desitja, presenti la seva oferta o demani llicència. Si l'adjudicatari ofereix el mateix benefici i condicions que altres persones interessades, tindrà preferència per a explotar aquests elements exteriors. Només tindrà preferència si ha presentat la seva oferta o petició en els terminis que hagi indicat la Societat.

22.5 La barra exterior prevista en el punt anterior s'ubicarà a la zona del Parc Olímpic del Segre propera a les Escales de l'Adoberia i podrà incloure la instal·lació de taules, cadires, para-sols, furgonetes o *food trucks* i podrà oferir el subministrament de menjars cuinats o no i begudes fredes i/o calentes.

22.6 La societat podrà encomanar a l'adjudicatari servir aperitius, berenars o similars, en cas d'organització d'actes, conferències al Bar Restaurant i la terrassa marcats al plànol **annex T1**. En tal cas, les dues parts podran pactar els preus per als productes o prestacions que excedeixin els que l'adjudicatari ofereix o presta habitualment. Si les parts no es posen d'acord, la societat podrà encomanar-ho lliurement a qualsevol altra persona, usar els lavabos vinculats al bar i ocupar l'espai exterior del bar de manera que s'exclouï l'ús per part de l'adjudicatari durant l'esdeveniment. Es fixen un màxim de 3 esdeveniments anuals en què la societat pot ocupar aquest espai i encomanar aquestes prestacions a altres empreses.

22.7 Els preus s'actualitzaran segons es preveu al Plec de condicions econòmic administratives.



22.8 Els productes alimentaris descrits en aquest apartat s'entenen com nivells mínims de composició i qualitat, s'admet qualsevol producte de característiques equivalents o superiors que compleixin els requisits nutricionals i de seguretat alimentària.

Vint-i-tresena. Àpats en paquets amb activitats.

23.1 En el cas que la societat comercialitzi paquets d'activitat i dinar a grups d'escolars, l'adjudicatari haurà de servir els dinars que pertocuin en les condicions següents:

- La societat avisarà a l'adjudicatari del nombre de persones tan aviat com el conegui.
- No s'estableix un nombre mínim ni màxim de persones per cada grup.
- Aquest àpat consistirà en un menú infantil tipus amb pasta, hamburguesa o pollastre amb guarnició i gelat de postres, pa i aigua. Les 2 parts podran proposar canvis però no es podran servir si no hi ha acord. El menú haurà d'adaptar-se a necessitats específiques (celíacs, vegetarians, ...).
- El preu màxim de cada menú és de 13 € (IVA Inclòs).
- L'import el cobrarà la societat al client i el pagarà a l'adjudicatari del bar restaurant.

23.2 En el cas que la societat comercialitzi altres paquets individuals o de grup que incloquin l'àpat, l'adjudicatari haurà de servir els dinars que pertocuin en les condicions següents:

- La societat avisarà a l'adjudicatari del nombre de persones tan aviat com el conegui i amb un mínim de 2 dies naturals.
- No s'estableix un nombre mínim ni màxim de persones per cada grup.
- Si hi ha lloc al bar restaurant, l'adjudicatari haurà d'assumir l'encàrrec; si no hi ha lloc a causa de reserves prèvies, no estarà obligat a assumir-lo.
- L'adjudicatari proposarà 3 menús de preus diferents. Cada menú constarà d'un mínim de 3 primers, 3 segons i 3 postres, pa, aigua i vi o cervesa o refresc. Els cafès no hi estaran inclosos, però es podrà canviar el postres pel cafè.
- La societat traslladarà al grup els menús per tal que triïn i comunicarà a l'adjudicatari l'encàrrec final. Tot el grup farà el mateix menú.
- El preu màxim de cada menú serà de 15, 20 i 25 € (IVA Inclòs). Aquest preu s'incrementarà anualment a partir del dia 01.01.2027 segons el que preveu el Plec de condicions econòmic administratives.
- L'import el cobrarà la societat al client i el pagarà a l'adjudicatari del bar restaurant.

23.3 Els preus s'actualitzaran segons es preveu al Plec de condicions econòmic administratives.

Vint-i-quatrena. Elaboració i vendes fora de les instal·lacions del bar-restaurant.

24.1 Els productes i activitats oferts s'hauran d'ajustar als autoritzats per la normativa aplicable a un establiment amb la llicència de bar restaurant. Si aquesta normativa permet servir plats elaborats pel propi adjudicatari fora del local, l'adjudicatari és responsable d'obtenir la llicència corresponent per el local on s'elaboren. Els productes oferts hauran de complir amb els estàndards de qualitat descrits, s'admet qualsevol producte de característiques equivalents que compleixi amb la normativa de seguretat alimentària.

24.2 Com a activitat complementària a la principal, l'adjudicatari podrà fer les activitats següents:



- Vendre directament productes a particulars per tal que se'ls enduguin (*take away*)
- Subministrar productes a domicili.
- Elaborar-ne per a altres locals de restauració fora de les instal·lacions que la societat posa a disposició seva.

24.3 En aquests casos, la Societat no garanteix que les instal·lacions actuals estiguin preparades legalment per fer aquesta activitat. Si l'adjudicatari ha de fer modificacions a la cuina o magatzems aquestes millores quedaran en poder de la Societat al finalitzar el contracte sense cap compensació per a l'adjudicatari. Si per a fer aquesta activitat, l'adjudicatari ha d'instal·lar màquines, s'hauran de poder retirar sense afectar la resta de la cuina, se les podrà endur al final del contracte.

Vint-i-cinquena. Consums.

25.1 La societat assumirà inicialment el pagament dels costos dels consum d'aigua, elèctric, de calefacció i de gas i repercutirà a l'adjudicatari la part corresponent segons les previsions d'aquests plecs de condicions.

25.2 L'adjudicatari podrà tenir un telèfon mòbil de contacte per als clients. La societat no garanteix la possibilitat de comptar amb la línia d'un telèfon fix.

25.3 El cost del consum d'aigua del bar restaurant es fixarà mitjançant la lectura dels comptadors específics d'aigua calenta i freda que hi ha del bar restaurant. Aquests comptadors són de la societat i, per tant, aquesta repercutirà a l'adjudicatari els costos aplicant els preus dels rebuts que hagi pagat.

25.4 El consum elèctric del bar restaurant es fixarà mitjançant la lectura del comptador específic propietat de la societat, que hi ha instal·lat en xarxa interna i que mesura el consum del bar-restaurant. L'import que es repercutirà a l'adjudicatari resultarà de multiplicar els kilowatts-hora que marca el comptador intern que hi ha instal·lat i pel preu de l'energia P2 mitjà del mes anterior de l'empresa que subministra a Parc del Segre, S.A. A aquest import se li aplicarà l'impost sobre l'electricitat.

25.5 Per a determinar la despesa de calefacció, la societat aplicarà la següent fórmula:

$$\text{Cost calefacció} = \frac{E_{\text{cons}} \cdot \beta_1}{\eta_{\text{caldera}}} \cdot \text{PCI}_{\text{gasoil}} \cdot P_{\text{gasoil}} + \frac{E_{\text{cons}} \cdot \beta_2}{\text{COP}_{\text{Bdc}}} \cdot P_{\text{elec}}$$

On:

E_{cons} : Energia consumida que indica el comptador, en kWh.

β_1 : Percentatge d'energia de calefacció generada per gasoil.

η_{caldera} : Rendiment de la caldera de gasoil, que es fixa en 0,9.

$\text{PCI}_{\text{gasoil}}$: Poder calorífic inferior del gasoil, fixat en 10,230 kWh/litre

P_{gasoil} : Preu de la última càrrega de gasoil, en €/litre

β_2 : Percentatge d'energia de calefacció generada per bomba de calor.

COP_{Bdc} : COP mitjà de la bomba de calor. Es prendrà lectura cada mes, i en el seu defecte, es prendrà el valor de 3,5.

P_{elec} : Preu de l'electricitat (estipulat segons el punt 26.4)

Els valors de β_1 i β_2 es calcularan segons la següent expressió:



$$\beta_1 = \frac{E_{gasoil}}{E_{gasoil} + E_{Bdc}} \quad \beta_2 = \frac{E_{Bdc}}{E_{gasoil} + E_{Bdc}}$$

On:

Egasoil: És l'energia generada per les calderes de gasoil total, en kWh.
EBdc: És l'energia generada per la bomba de calor total, en kWh.

25.6 La societat assumirà el pagament de la factura del consum de gas i posteriorment repercutirà l'import total de la factura a l'adjudicatari, ja que no hi ha altres zones del parc que s'escalfin amb gas. L'adjudicatari haurà d'estar disponible per obrir i tancar el local quan hi hagi inspeccions a la instal·lació.

25.7 Per establir cost de la taxa d'escombraries, l'adjudicatari assumirà la taxa Z1N6 (corresponent a bars i restaurants), fixada per la Mancomunitat d'Escombraries de l'Urgellet; la Societat assumirà la que necessiti per la resta de les instal·lacions.

25.8 Qualsevol altre servei del Parc que utilitzi l'adjudicatari serà repercutit en la factura mensual.

25.9 La Societat lliurarà la factura corresponent desglossant cada concepte perquè l'adjudicatari aboní l'import corresponent al compte corrent que la Societat determini.

Vint-i-sisena. Control econòmic.

26.1 Amb la finalitat de que la societat pugui conèixer exactament l'evolució del bar restaurant i disposar d'informació, especialment per a decisions futures, l'adjudicatari haurà de lliurar-li anualment, abans del dia 30 d'abril, els comptes de l'explotació del bar-restaurant objecte d'aquest concurs.

26.2 El que resulti d'aquesta informació no genera el dret de cap de les dues parts a modificar les condicions econòmiques del contracte. En la gestió de residus, l'adjudicatari s'ajustarà a la Llei 7/2022 de residus i sòls contaminats per a una economia circular, així com a l'Ordenança Municipal de gestió de residus de la Seu d'Urgell.

26.3 Malgrat que el que s'ha dit, si en base a aquesta documentació la societat detecta algun incompliment de les condicions del contracte, podrà prendre les mesures adients per a corregir l'incompliment i/o sancionar a l'adjudicatari.

Vint-i-setena. Neteja i manteniment dels lavabos de la plaça del nivell inferior i terrassa.

27.1 La neteja dels WC que es troben a la plaça del nivell inferior, fora del bar-restaurant, per norma general l'assumirà la Societat.

27.2 Aquests lavabos estaran oberts en l'horari en que ho faci la Societat (De 10.00 a 19.00). Quan l'adjudicatari necessiti tenir oberts puntualment els lavabos de la plaça més enllà de l'horari de la Societat, aquesta li facilitarà una clau per tancar-los i se li cobrarà 15,00 € (+IVA) per la neteja, consums (aigua i llum) i la reposició de materials (sabó i paper) per cada dia que els utilitzi.



3. CAPÍTOL 3. ALTRES OBLIGACIONS.

Vint-i-vuitena. Obligacions mediambientals.

28.1 L'adjudicatari tindrà cura de que els consums (llums, calefacció, aigua, etc.) siguin els mínims necessaris i no hi hagi consums excessius o no necessaris.

28.2 L'adjudicatari haurà de garantir que els residus que reculli de les instal·lacions estiguin correctament classificats per materials i els ha de portar als respectius contenidors de recollida selectiva municipal instal·lats a l'exterior del bar restaurant. La ubicació està marcada en el plànol **annex T2 zona B**. Com a mínim, haurà de tenir separats sempre els residus reciclables (paper, vidre, envasos i orgànica) i els residus no reciclables (resta).

28.3 La gestió dels residus es farà d'acord amb la resta d'instruccions i criteris de la Mancomunitat d'Escombraries de l'Urgellet.

28.4 Deixar els residus fora dels contenidors corresponents serà motiu de sanció lleu.

28.5 Una vegada els contenidors que tenen rodes estiguin plens, s'han de treure del recinte del Parc del Segre per tal que el camió de la recollida d'escombraries els pugui buidar. El dia següent, quan estiguin buits, l'adjudicatari els haurà de torna a entrar. Deixar més d'una nit seguida el mateix contenidor buit fora del recinte suposarà una falta lleu.

28.6 Els residus, fins que no es porten als contenidors corresponents, s'han de conservar adequadament dins del recinte del magatzem. Deixar aquests residus a l'exterior del bar restaurant es considerarà falta lleu.

28.7 Quan l'adjudicatari adquireixi nova maquinaria, haurà de ser amb etiqueta d'eficiència energètica de classe A o superior.

Vint-i-novena. Control de qualitat.

29.1 Parc del Segre, S.A. podrà establir els controls de qualitat i satisfacció entre els clients que consideri adients sense avisar prèviament a l'adjudicatari amb caràcter trimestral. Es basaran en, el temps de servei (màxim 15 minuts per plats principals), enquestes de satisfacció (objectiu de la mitjana igual o superior a 3,5 punts sobre 5).

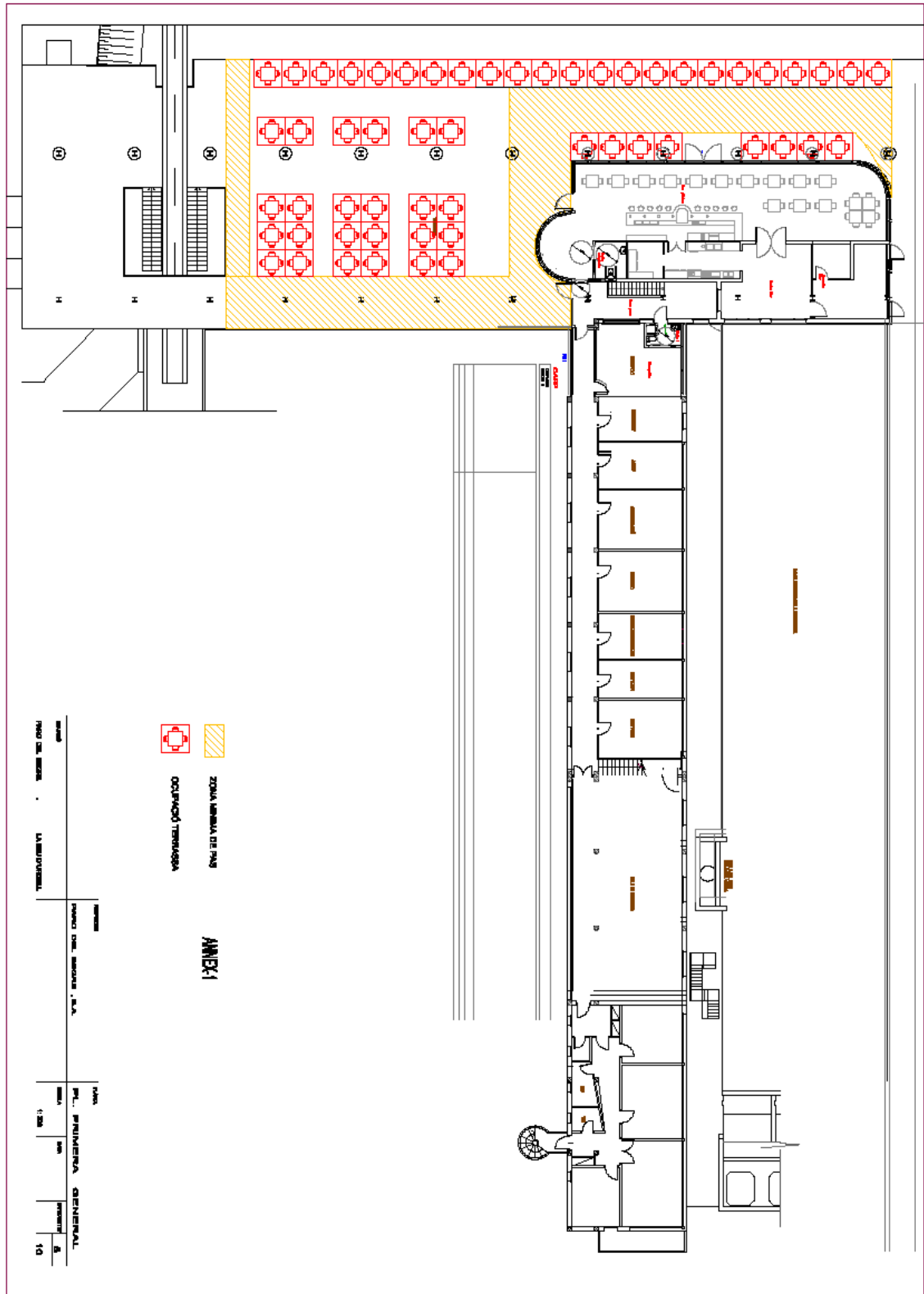
29.2 Parc del Segre, S.A. comunicarà a l'adjudicatari el resultat dels controls per tal que pugui fer les actuacions de millora que pertocin.

29.3 Si aquests controls indiquen en més de 3 ocasions un grau baix de satisfacció per sota del 50%, Parc del Segre, S.A. podrà imposar sancions a l'adjudicatari. Si els controls de qualitat mostren un resultat inferior al 50% de satisfacció en tres ocasions, s'imposarà una penalitat equivalent al 3% del cànon anual, sense perjudici de la facultat de resoldre el contracte per incompliment culpable.

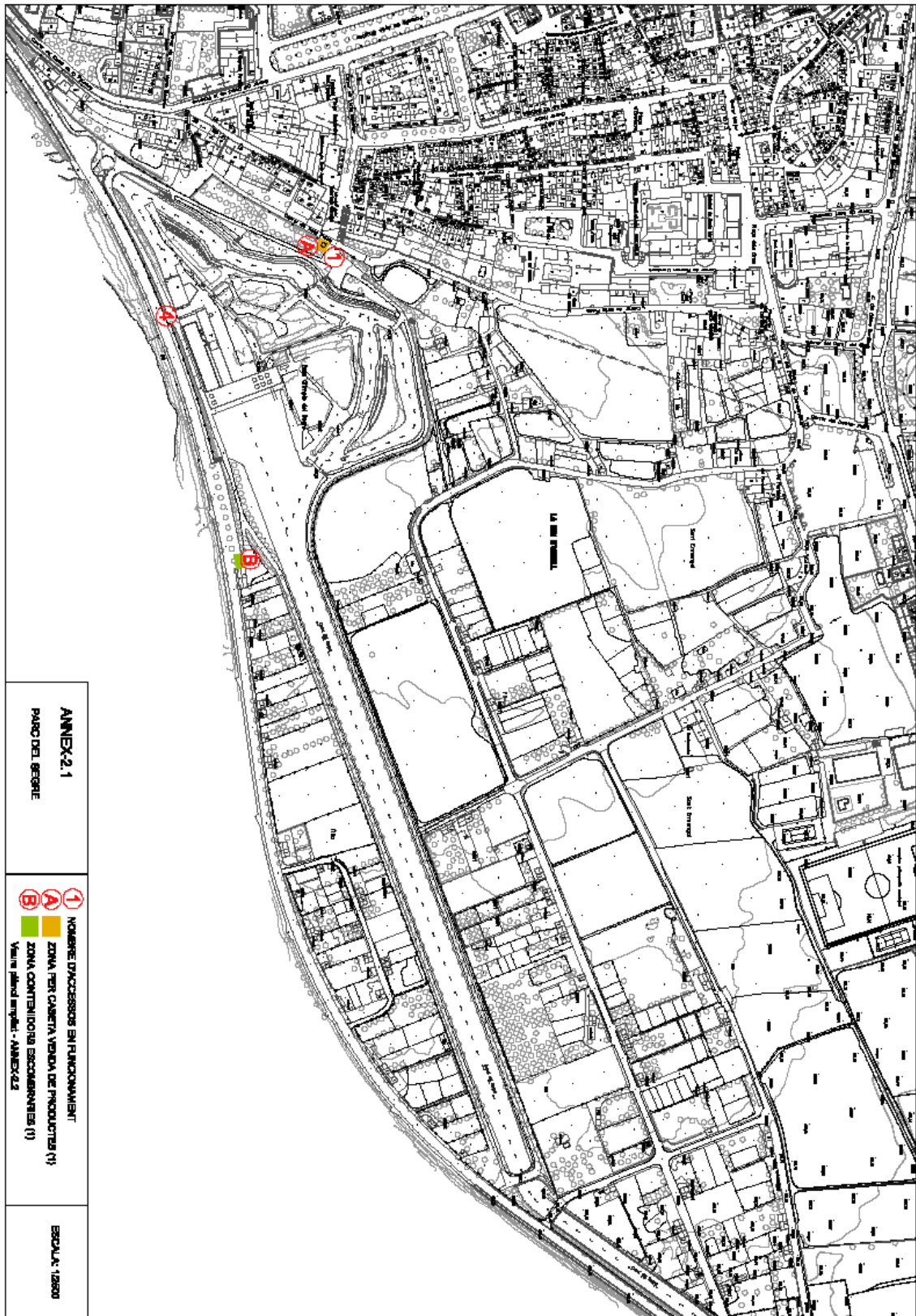
29.4 A més l'adjudicatari podrà establir altres sistemes voluntaris de control del nivell de qualitat.



4. Annex T1.



5. Annex T2.



Codi Validació: AAPSMKX5EWMZNY35Y40269XN
 Verificació: https://parcelsegre.eadministracio.cat/
 Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 21 de 21

