

Àrea de Secretaria General

Expedient: General 2026/7982 – Llibre SEC 60/2026 – Sèrie documental 1599. Utilitzacions temporals d'equipaments, béns municipals i ocupacions de la via pública.

Referència: Concessió administrativa demanial per a l'ús privatiu de béns de domini públic que té per objecte el condicionament interior i l'entorn del mòdul ubicat al camp de futbol de Calonge, el seu manteniment i explotació per destinar-lo a ús de bar.

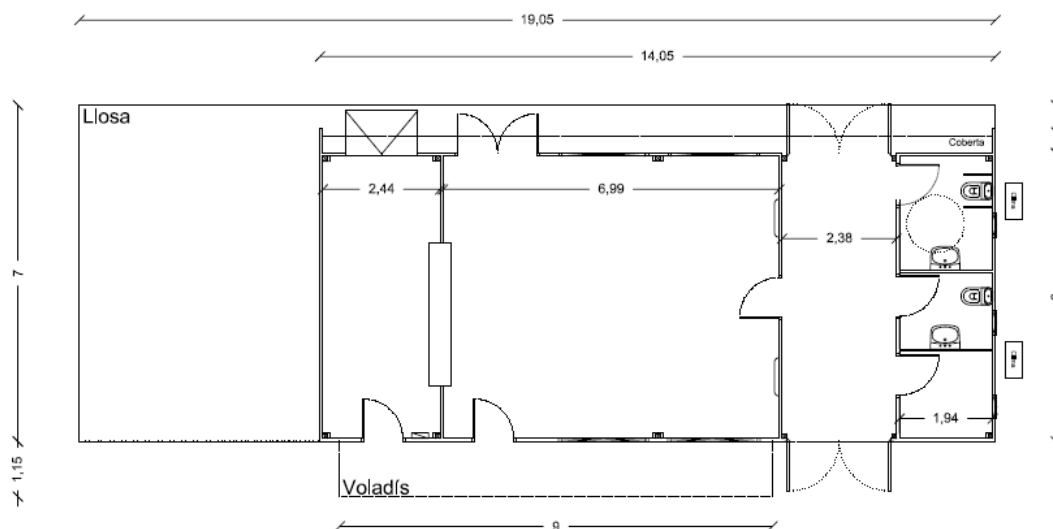
PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA CONCESSIÓ ADMINISTRATIVA PER A L'ÚS PRIVATIU DE BÉNS DE DOMINI PÚBLIC QUE TÉ PER OBJECTE EL CONDICIONAMENT DE L'INTERIOR I ENTORN, MANTENIMENT I EXPLOTACIÓ DEL MÒDUL UBICAT AL CAMP DE FUTBOL DE CALONGE DESTINAT A ÚS DE BAR.

1.- Ubicació

Carrer de les escoles s/n, equipament camp de futbol de Calonge, davant del pàrquing del pavelló d'esports municipal de Calonge.



2.- Característiques del mòdul existent i superfícies d'ocupació.



Superfície total d'ocupació: 139,85 m2, repartits de la següent manera:

- Mòdul: 14,05m x 7m
- Llosa: 7m x 4m.
- Voladís: 9m x 1,5m

3.- Condicionament intern i de l'entorn.

El condicionament intern consistirà en equipar la cuina per poder oferir el servei de bar, equipar la zona interna i externa amb el mobiliari corresponent. Instal·lar pèrgola o para-sols en la zona externa, i equipar zona lavabos per al seu correcte ús durant l'obertura del bar.

3.1. Característiques mínimes referent al mobiliari.

A continuació s'indiquen les característiques mínimes que haurà de contemplar el condicionament intern i extern del mòdul.

Les cadires i les taules hauran de ser d'un material noble i resistent, tipus alumini, fusta o similar, rang de colors s'establirà entre el blanc i l'antracita, i no es contemplarà la opció de posar publicitat.

El Para-sol per a la terrassa tindrà un disseny angular, serà d'alumini o fusta, amb un diàmetre de 35mm. El tapisser de la lona serà amb material 100% polièster i garantirà una protecció UV: 50+, incorporarà un peu on el seu pes mínim serà de 40kg per garantir l'estabilitat del para-sol. El mecanisme d'obertura ha de ser tipus Push-up. El rang de colors s'establirà entre el blanc i antracita, i sempre sense publicitat

El Mobiliari de cuina contemplarà el següents elements:

- ✓ Campana extractora
- ✓ Frigorífic: les necessàries per mantenir els aliments en les condicions òptimes de salut.

- ✓ Planxa elèctrica o de gas (sempre i quan es compleixin les mesures de seguretat)*.
- ✓ Cuina de fogons elèctrica o de gas (sempre i quan es compleixin les mesures de seguretat)*.
- ✓ Fregidora*.
- ✓ Instal·lació de doble pica amb la seva aixeta.
- ✓ Instal·lació de rentaplats.
- ✓ Forn elèctric*.
- ✓ Taula de cuina d'acer inoxidable.
- ✓ Congelador.
- ✓ Microones.
- ✓ Cafetera.

Els elements contemplats amb asterisc poden no ser obligatoris en cas que pel tipus de cuina a oferir no es considerin necessaris.

3.2. Característiques de la logística de neteja dels lavabos.

Freqüència: com a mínim, 2 vegades al dia en horari d'obertura del bar, les neteges es realitzaran aproximadament a les 8h i a les 16h.

L'adjudicatari haurà d'aportar tot el material necessari, productes de neteja, utilitatges per a la neteja, baïetes, escombres, pales, fregalls, fregones, raspalls, haurà de fer la reposició de sabó líquid, aportació de bosses per a les papereres, paper de wàter ... necessaris per a mantenir amb un estat de neteja òptim els lavabos que formen part de la seva concessió.

A continuació i com a referència s'indiquen les tasques que l'adjudicatari haurà de realitzar per tal de que els lavabos compleixin amb un bon nivell d'higiene i imatge:

- Repassar la paperera i canviar la bossa de la paperera.
- Reposar paper higiènic suficient per l'afluència d'usuaris.
- Reposar material per assecar les mans, si s'escau.
- Reposar sabó.
- Netejar el mirall.
- Escombrar el terra.
- Netejar el sanitari per dins i per fora.
- Netejar aixetes i piques.
- Repassar les parets dels mòduls per dins i per fora.
- Repassar la porta i els poms.
- Fregar el terra.
- Repassar els exteriors.
- Disposar d'un registre de les neteges de tots els lavabos d'acord amb uns fulls de control
Els registres dels sanitaris s'exposaran a cadascun dels mòduls a la part interior de la porta.

4.- Horari de l'activitat de Bar

Com a mínim l'activitat de bar contemplarà la següent logística:

El bar obrirà sempre que hi hagi competicions esportives o esdeveniments esportius extraordinaris tant en la zona del camp de futbol com del pavelló d'esports.

El cap de setmana o festius, l'horari serà en funció de les competicions, la Unitat d'Esports serà la responsable d'informar dels horaris a l'adjudicatari.

Sempre que hi hagi competicions esportives tant el camp de futbol com en el pavelló d'esports, el bar haurà d'obrir una hora abans de l'inici de l'activitat i tancar una hora després de la finalització de l'activitat.

5.- Aspectes relacionats amb el correcte desenvolupament de l'activitat de Bar.

- a) Diàriament s'haurà d'efectuar la neteja de l'àmbit de la concessió incloent la terrassa i el perímetre del mòdul. A tal efecte els titulars estaran obligats a recollir i dipositar en el contenidors d'escombraries proporcionats per l'Ajuntament els residus generats.
- b) Caldrà fer recollida selectiva de les diferents fraccions de residus de l'establiment tals com: fracció orgànica, vidre, paper-cartró i envasos. L' Ajuntament de Calonge i Sant Antoni facilitarà els mitjans i el servei necessari per a portar a terme aquesta segregació, restant obligat a lliurar-los sense impropis i en els horaris i freqüències establertes en el servei municipal.
- c) El servei de restaurant haurà d'estar basat en una oferta gastronòmica de tipus mediterrani i preferentment amb productes de proximitat.
- d) S'haurà de tenir en tot moment a disposició dels usuaris els fulls de reclamacions i respondre davant seu pels danys i perjudicis que els pugui ocasionar amb motiu del desenvolupament de l'activitat contractada.
- e) S'hauran de posar cartells de preus dels serveis en llocs visibles de la zona d'explotació. En el cas que l'usuari ho sol·liciti se li haurà de lliurar un tiquet o taló en el qual necessàriament haurà de constar la quantia del preu del servei. També caldrà tenir exposades les modalitats de pagament que seran acceptades i l'horari del servei.
- f) Les cartes, tarifes i textos de divulgació, en general, hauran de ser escrits, com a mínim en català i castellà.
- g) S'haurà de disposar d'una farmaciola de primers auxilis, sense productes caducats.
- h) El cuiner/a haurà de disposar del carnet de manipulador d'aliments o la formació equivalent.
- i) L'activitat de bar haurà de donar compliment a totes a aquelles inspeccions periòdiques d'obligat compliment que se'n derivin de la normativa sectorial (electricitat, gas, sanitat, etc..).
- j) Instal·lar i pagar al seu càrrec els serveis d'aigua, electricitat i servei de clavegueram, i d'altres necessaris per a la seva activitat, complint en tot moment amb la normativa vigent i les indicacions que pugui donar l'Administració municipal. Les connexions hauran de ser

soterrades i realitzades amb càrrec a l'adjudicatari. Un cop s'extingeixi la licitació, els serveis instal·lats hauran de fer un canvi de titular a favor de l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni.

- k) Prestar el servei amb continuïtat i sense més interrupcions que les que siguin expressament autoritzades per l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni i col·laborar amb aquest, sempre que sigui requerit a l'efecte, en l'execució de qualsevol servei o activitat que aquell hagués de realitzar.
- l) Renovar els equips i instal·lacions aplicats al desenvolupament del servei quan el seu nivell de desgast o d'utilització ho faci aconsellable i, en tot cas, quan sigui requerit a l'efecte per l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni.
- m) Prestar el servei i tractar amb la màxima correcció i de forma escrupolosament igualitària els usuaris. Tot el personal adscrit al servei haurà de presentar les degudes condicions de pulcritud personal i vestuari.
- n) Vetllar constantment per la seguretat dels usuaris i el bon ordre en la prestació del servei. El titular de l'adjudicació assumirà la responsabilitat pels danys i perjudicis que pugui ocasionar la prestació del servei tant a les persones, com als béns, restant l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni exclòs de cap responsabilitat. S'haurà de vetllar també pel compliment de la normativa sectorial en matèria de sanitat i salubritat pública.
- o) Correrà a càrrec de l'autoritzat la vigilància de les instal·lacions fora de l'horari d'obertura, pel què l'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni no es fa responsable de possibles desperfectes ocasionats per actes de vandalisme.
- p) L'Ajuntament de Calonge i Sant Antoni no és en cap cas responsable de la falta de pagament del concessionari als proveïdors ni del deteriorament o robatoris que es puguin cometre en l'establiment. Així mateix anirà al seu càrrec el personal necessari per a la seva explotació, per la qual cosa vindrà obligat a complimentar totes les disposicions de caràcter laboral que estiguin establertes, incloses les de Seguretat Social.
- q) Seran al seu càrrec tota mena de tributs estatals i municipals, inclosos la taxa per la recollida i eliminació d'escombraries i l'Impost de Béns Immobles (IBI), si escau, i en general, tots aquells gravàmens que estiguin establerts o que s'estableixin en el futur, sobre l'activitat que s'exerceix.
- r) L'autoritzat vindrà obligat a l'obtenció de tots els permisos/licències/autoritzacions necessàries per a l'exercici de l'activitat