



Ajuntament de Cubelles

Núm. d'expedient 1400/2021 -1762
Departament CONTRACTACIÓ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques I D'EXPLOTACIÓ QUE HA DE REGIR L'ADJUDICACIÓ PER PROCEDIMENT OBERT, TRAMITACIÓ ORDINARIA, DE LA CONCESSIÓ DE SERVEIS PER A LA GESTIÓ DEL BAR RESTAURANT I PISCINA DEL POLIESPORTIU MUNICIPAL DE CUBELLES

Capítol I: Disposicions Generals

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte del present contracte és la gestió, en règim de concessió de serveis de les instal·lacions del Bar-Restaurant del poliesportiu municipal i de la piscina municipal de Cubelles, així com de les instal·lacions complementàries que en el seu cas, executi l'adjudicatari.

La concessió comprèn:

- La gestió i explotació del Bar-Restaurant del Poliesportiu Municipal.
- La gestió i explotació de la piscina municipal.
- L'explotació de les instal·lacions complementàries que, en el seu cas, executi l'adjudicatari.

Clàusula 2. Béns i instal·lacions cedides per a la prestació del servei

El servei es prestarà per concessió per la qual cosa el contractista utilitzarà els béns municipals per prestar el servei públic sota la seva responsabilitat i el seu risc, abonarà a l'Ajuntament el cànon corresponent i percebrà, com a retribució, les tarifes dels usuaris, sens perjudici del que disposa el paràgraf següent.

El servei és titularitat municipal, i per tant restarà sota la direcció i el control de l'Ajuntament de Cubelles, el qual podrà modificar-lo, així com exercir les atribucions que li confereix l'article 248 del Reglament d'obres, activitats i serveis dels ens locals, aprovat pel Decret 179/1995, 13 de juny. El servei consisteix en la gestió, el manteniment i l'explotació de les piscines municipals de Cubelles i del bar restaurant del Poliesportiu municipal.

El servei bar-restaurant del Poliesportiu es realitzarà en aquella instal·lació, al Poliesportiu Municipal de Cubelles, situat entre l'Avinguda Onze de setembre i l'Avinguda Pompeu Fabra, segons es grafia al plànol que s'adjunta al present plec com a Annex .



Ajuntament de Cubelles

El bar-restaurant consta de:

-Dues plantes. A la planta baixa es troba el bar-restaurant, i la planta primera està formada per diferents terrasses descobertes.

-El bar-restaurant es distribueix en la zona de bar, un menjador, una cuina, tres magatzems, un servei per homes, un per dones, una zona de venda de patates i dos terrasses cobertes.

-La cuina té una superfície de 27,72 m². Des de la cuina hi ha accés a dos magatzems, un de 17,82 m² i un altre de 17 m². Des d'un dels magatzems s'accedeix a un pati de 11,28 m² que dona pas a la zona de venda de patates de 5,40 m².

-La zona principal és la del bar, amb una superfície de 216,32 m², des de la qual es té accés a un menjador de 73,95 m² i dos terrasses cobertes, una de 90,93 m² i una altra de 98,55 m².

-La zona de serveis es distribueix en un servei per homes de 17,80 m², un de dones de 18,02 m² i un magatzem de 11,48 m².

-La zona de bar té una capacitat aproximada per 20 taules (80 cadires), el menjador aproximadament pot rebre uns 64 comensals(16 taules). Una de les terrasses no té taules i l'altre pot acollir unes 8 taules (32 cadires).

Aquesta concessió no inclourà el dret de vol. Aquest dret es reserva a l'Ajuntament per a possibles usos públics municipals. Es reconeix de forma expressa que la claraboia existent no genera, en cap cas, dret de servitud.

El servei de gestió de la piscina es realitzarà a la piscina municipal de Cubelles, situada dintre del Poliesportiu de Cubelles, segons es grafia al plànol que s'adjunta al present plec .

Les instal·lacions consten de:

- Piscina d'adults, amb una superfície de lamina d'aigua 306 m².
- Piscina d'infants, amb una superfície de lamina d'aigua de 35 m².
- Un edifici que dona el seu servei a les piscines i que té aproximadament uns 58'23 m². Aquest edifici es distribueix en 4 estàncies: un servei d'homes, amb 2 inodors i 3 urinaris, un servei de dones, amb 4 inodors, una infermeria i dues zona de dutxes, amb 4 dutxes.
- Zones verdes i d'esbarjo amb una superfície de 3.208 m².



Clàusula 3. Termini de la concessió

El contracte tindrà una durada de 8 anys, a comptar des de la signatura del contracte, sense possibilitat de pròrroga.

Clàusula 4. Obres, instal·lacions i/o millores a càrrec del concessionari, i terminis màxims d'execució

INVERSIONS		IMPORT
1	Millores bar-restaurant-piscina	123.420,00€
2	Millores instal·lació elèctrica, climatització i calefacció	24.647,70€
3	Millora il·luminació	5.445,00€
4	Substitució tanca protecció piscina	10.285,00€
5	Reparacions i equipament sala de màquines piscina	32.570,78€
TOTAL		196.368,48€

Reposicions i actualitzacions

A més de les inversions previstes anteriorment indicades, s'han de tenir en compte una sèrie de reposicions i actualitzacions anuals, a justificar, que s'han estimat en 4.750 euros/anuals, incloent entre altres, treballs periòdics de manteniment com el pintat interior i exterior d'edificis, almenys cada 3 anys, reposició i canvis de mobiliari, parament i utensilis de cuina quan sigui necessari, així com altres actuacions que es detecti que sigui necessari emprendre per al correcte funcionament de les instal·lacions.

Clàusula 5. Característiques del servei de gestió de piscina

Per al compliment de l'objecte del contracte el concessionari haurà de garantir els aspectes organitzatius següents:

- a) Comunicació d'obertura de temporada.
 - El concessionari haurà de presentar davant de l'Ajuntament, i amb un termini mínim de quinze dies anteriors a la data prevista per a l'inici del seu funcionament, un certificat signat pel personal tècnic competent que acrediti



Ajuntament de Cubelles

que la instal·lació reuneix les condicions tècniques, sanitàries i altres preceptius per a la seva reobertura.

b) Horari de la instal·lació:

- Juny/juliol/agost/setembre. Obertura de la piscina municipal al públic del 15 de juny al 8 de setembre de 11:00h a 19:00h.

En casos excepcionals l'Ajuntament podrà autoritzar l'obertura i/o tancament en dies i horaris diferents als estipulats prèvia petició raonada de l'adjudicatari, i amb acord favorable de la Junta de Govern Local.

L'ampliació de temporada podrà ésser tinguda en compte en la revisió anual del cànon anual.

c) Servei de socorrisme

- Durant totes les hores d'obertura al públic, el concessionari haurà de disposar de socorrista titulat en salvament aquàtic, en funció de la làmina d'aigua i el nombre màxim de banyistes, segons el previst al Decret 165/2001, de 12 de juny, de modificació del decret 95/2000, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables a les piscines d'ús públic, o normativa que el substitueixi i/o el desplegui.
- Les persones que desenvolupin les prestacions (socorristes) hauran de disposar com a mínim del títol tècnic esportiu de salvament i socorrisme i/o homologació i/o acreditació equivalent que habiliti per l'exercici professional del socorrisme aquàtic en piscines segons la legislació vigent en cada moment i han d'estar registrats al Registre Oficial de Professionals de l'Esport de Catalunya (ROPEC) com a socorristes aquàtics en piscines segons la Llei 7/2015, de 14 de maig, així com el carnet per a l'ús del Dea en vigor segons el decret 355/2002 de 24 de desembre.
- Per aprofundir i promocionar l'activitat esportiva i de lleure i de millora de la salut i aprenentatge, el concessionari ofertarà la realització d'activitats lúdiques-esportives (classes natació per a nens i adults, gimnàstica aquàtica, etc) sempre que existeixi una demanda raonable i sigui viable econòmicament.
- Les persones que desenvolupin les prestacions (monitors/res), hauran de disposar com a mínim d'alguna de les titulacions que acreditin la qualificació professional suficient per l'exercici professional de monitoratge esportiu i també hauran d'acreditar que compleixen amb les precisions (Llei 3/2008, de l'exercici de les professions de l'esport; Llei 7/2015, del 14 de maig, de modificació de la Llei 3/2008, de l'exercici de les professions de l'esport; Llei 26/2015, de modificació del sistema de protecció a la infància i



l'adolescència, acreditant que no hagin estat condemnat/des per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual.)

d) Servei d'infermeria.

- El concessionari haurà de disposar de disposar d'una infermeria per poder garantir l'assistència de primers auxilis a les persones usuàries. Aquest local disposarà també d'un telèfon, informació dels serveis d'urgència, d'un rentamans proper, i estarà equipat amb una llitera practicable i una llitera rígida.
 - La ubicació de la infermeria ha de ser de fàcil accés, ha de permetre una ràpida atenció de les petites lesions o malestars, i ha de possibilitar una ràpida evacuació dels accidents.
 - El recinte de la infermeria estarà tancat per impedir l'entrada de persones no autoritzades.
 - La situació de la infermeria dins de les instal·lacions estarà convenientment senyalitzada.
 - La farmaciola haurà de contenir el material i equips necessari i imprescindible que permeti l'actuació en cas de necessitat d'unes primeres cures i/o garantir l'assistència de primers auxilis a les persones usuàries.
- e) El concessionari haurà d'ajustar la seva activitat a allò previst al Decret 165/2001, de 12 de juny, de modificació del Decret 95/2000, de 22 de febrer, pel qual s'estableixen les normes sanitàries aplicables a les piscines d'ús públic, o normativa que el substitueixi i/o el desplegui.
- f) Anualment, abans de l'1 de maig de cada any, es lliurarà un programa d'activitats a la Regidoria d'Esports, qui li'n donarà el vistiplau. Les activitats lúdiques-esportives que, s'hauran de comunicar a l'Ajuntament amb una antelació mínima de 15 dies naturals al seu inici, i requeriran també l'aprovació per part d'aquella Regidoria d'Esports..
- g) Les propostes de revisió de taxes s'hauran de proposar abans del 28 de febrer de cada any.
- h) El personal de la concessió haurà d'anar uniformat, com a mínim, amb una samarreta que porti l'anagrama PISCINA MUNICIPAL DE CUBELLES.
- i) Controlar l'entrada al recinte de la piscina a fi que no hi hagi obstacles que impedeixin el pas lliure a persones amb minusvalidesa i als serveis (ambulància, bombers, policia, etc)



Ajuntament de Cubelles

- j) Vetllar pel compliment de la Llei 10/1993, de 8 d'octubre que regula l'accés a l'entorn de les persones amb disminució visual acompanyades de gossos d'assistència.

Clàusula 6. Tasques de conservació, manteniment i control del conjunt de les instal·lacions que comprenen les piscines municipals i zones d'esbarjo a càrrec del concessionari, i terminis d'execució

L'adjudicatari tindrà la obligació de presentar a l'Ajuntament de Cubelles, previ a l'obertura de la piscina municipal, un informe tècnic signat per tècnic competent en la matèria, que acrediti la idoneïtat de les instal·lacions per a l'ús públic de les mateixes.

A continuació es detallen les tasques a efectuar per l'adjudicatari del servei:

1. Durant la vigència de la concessió, el concessionari haurà de realitzar les següents actuacions de manteniment a les piscines municipals:
 - a) A principi de temporada:
 - Revisió general de la sala de màquines de les piscines reparant a cost zero per l'ajuntament incloent-hi totes les deficiències que es detectin per tal d'iniciar el servei amb totes les condicions tècniques exigibles per la normativa vigent.
 - Previsió inicial d'aforament de la piscina, col·locació de cartells indicadors de normes de funcionament intern incloent-hi la imatge corporativa de l'Ajuntament de Cubelles i un telèfon de contacte 24 h a càrrec de l'adjudicatari.
 - Buidar i netejar la piscina, tot el vas, tant el fons com les parets de la piscina d'adults i la infantil.
 - Buidar i netejar el dipòsit regulador.
 - Revisar les bombes, els equips de cloració i la instal·lació elèctrica.
 - Calibrar els dosificadors.
 - Netejar i desinfectar l'entorn de la piscina i els vestuaris.
 - b) Durant la temporada:
 - Control manual diari dels paràmetres fisicoquímics de l'aigua, temperatura, Ph, alcalinitat, duresa, mineralització i matèria orgànica. Tots els productes químics utilitzats en el tractament de l'aigua restaran inclosos en la oferta presentada
 - Al llarg del dia l'adjudicatari realitzarà revisions periòdiques per comprovar l'estat del filtratge, pressió, nivells, paràmetres de pH i clor, bombes, etc.
 - Neteja diària i en profunditat de la zona de platja (paviment, gots, dutxes) segons s'especifica al Decret 742/2013 de 27 de setembre per el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas (resten inclosos tots els productes utilitzats per la neteja dels espais).
 - Neteja tres cops al dia en profunditat de vestuaris i lavabos.



- Neteja dels serveis, vestuaris i de les dutxes un mínim de dues vegades al dia en profunditat , a tal efecte s'omplirà un full de control horari que estarà exposat al públic.
 - Neteja i desinfecció del material d'ensenyança i animació, línies de separació, flotadors etc. (material a aportar per l'adjudicatari).
 - Emmagatzemen i control dels productes químics
 - Mesures de prevenció per evitar l'aparició de plagues.
- c) Al final de temporada:
- Netejar de la sorra dels filtres i deixar-los oberts.
 - Desincrustar i desengreixar sorres dels filtres.
- d) S'haurà d'implantar un sistema d'autocontrol que inclogui, com a mínim, els següents punts:
- Pla d'evacuació i emergències a aplicar per garantir la seguretat de persones usuàries.
 - Pla de neteja i desinfecció de les instal·lacions.
 - Pla de tractament, on s'ha de fer constar els productes utilitzats, la fitxa de seguretat d'aquets productes, les formes d'aplicació i controls per tal d'assegurar que es mantenen les característiques de l'aigua.
 - Pla de manteniment i control de la qualitat de l'aigua de la piscina i de les instal·lacions en la temporada d'hibernació
 - Pla de desratització i desinfecció.
 - Pla de formació del personal de manteniment.
 - Planificació de les anàlisis microbiològiques de l'aigua necessàries per a conèixer les condicions sanitàries.
- e) En tot moment haurà d'estar disponible el llibre de manteniment, en el qual s'hauran d'anotar totes les operacions de manteniment, així com els resultats i incidències del sistema d'autocontrol aplicat..
2. En cas d'aprovar-se altra nova normativa que modifiqui les operacions de manteniment de les instal·lacions objecte de concessió, l'Ajuntament podrà imposar al concessionari l'aplicació d'aquestes noves mesures, sense que això suposi una modificació unilateral de les condicions de la concessió ni, en cap cas, cap perjudici econòmic per al concessionari.
3. L'adjudicatari serà responsable dels Llibres Oficials de Manteniment de les instal·lacions i equips objecte del contracte.
- S'inclou en el manteniment integral, les inspeccions oficials i reglamentàries exigides per la legislació vigent. Serà responsabilitat de l'adjudicatari la notificació a aquest Ajuntament de qualsevol canvi de la legislació durant la vigència del contracte que obligui a la modificació total o parcial de les instal·lacions o equips.
4. L'adjudicatari no podrà modificar les instal·lacions existents sense l'autorització expressa de l'Ajuntament, i mantindrà actualitzada en tot moment la documentació relativa a la seva legalització i controls periòdics reglamentaris. Aquesta documentació ha d'estar disponible per ser consultada pels STM.



Ajuntament de Cubelles

5. L'adjudicatari ha de mantenir en bon estat dels tendals de la piscina.
6. La gespa s'ha de mantenir i conservar en estat òptim tot l'any, i no només a l'època d'estiu.
7. L'adjudicatari estarà obligat a efectuar recollida selectiva dels residus del recinte de la piscina tot l'any, i no només a l'època d'estiu.

Clàusula 7. Característiques del servei de gestió del bar-restaurant

Per al compliment de l'objecte del contracte el concessionari haurà de garantir els aspectes organitzatius següents:

- a) El personal que atindrà el servei de bar-restaurant haurà de complir els requisits de titulació sobre manipulació d'aliments, i resta de normativa d'aplicació.
- b) L'horari d'obertura serà com a mínim de 8 hores diàries. Els licitadors proposaran el que estimen convenient, respectant aquesta jornada, així com allò establert per la normativa aplicable als bars-restaurants
 - a. En casos excepcionals l'Ajuntament podrà autoritzar l'obertura i/o tancament en dies i horaris diferents als estipulats prèvia petició raonada de l'adjudicatari, i amb acord favorable de la Junta de Govern Local.
- c) El bar-restaurant haurà de funcionar durant els 12 mesos de l'any.
- d) Només es podrà tancar el bar-restaurant per festa setmanal fora de temporada alta (de maig a octubre).
- e) El bar-restaurant es podrà tancar per vacances com a màxim durant 15 dies al any, prèvia aprovació de les dates per part de la Regidoria d'Esports.
- f) La realització d'activitats lúdiques o socials en el recinte objecte de concessió haurà de ser comunicada a l'Ajuntament amb una antelació mínima de 15 dies naturals al seu inici, i requerirà de l'aprovació d'aquest.

Clàusula 8. Tasques de conservació, manteniment i control del conjunt de les instal·lacions que compren el bar-restaurant a càrrec del concessionari, i terminis d'execució

L'adjudicatari assumeix l'obligació de la conservació, la neteja, el manteniment i, en general, totes les despeses necessàries per al funcionament i la seguretat de l'edifici, les instal·lacions, el mobiliari i bens.

Clàusula 9. Aspectes d'obligat compliment en l'execució del contracte respecte a la normativa sanitària

Seràn d'obligat compliment les normes que es concreten en:

1. Complir la Normativa sanitària horitzontal:
 - RO 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, producció i comercialització de productes alimentaris.



- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- RO 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

2. Complir la Normativa sanitària específica:

- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- RO 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12-01-2001).
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració (OOGC núm. 1983 de 9/12/1994). Modificat pel Decret 106/2008, de 6 de maig, de mesures d'eliminació de tràmits i al simplificació de procediments per facilitar l'activitat econòmica (OOGC núm. 5131 de 15/05/2008).
- Real decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica sanitària en matèria de begudes refrescants (BOE 119 de 19 de maig de 2011) RO 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991). Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproduïdes.
- Llei 10/1991, de 10 de maig, de modificació de la Llei 20/1985, de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.

3. Condicions generals que haurà de complir el local:

- En quan a les matèries peribles, com la carn, verdures ..., es tindrà molta cura en el seu procés de manipulació i conservació. S'evitarà el contacte amb productes contaminants dels aliments. Es conservaran en cambres frigorífiques i el seu subministrament es farà a través de carnisseries o escorxadors autoritzats, i amb els corresponents permisos. Es comprarà sempre la quantitat adequada d'aliments per tal d'evitar acumulacions innecessàries, sobretot en èpoques d'estiu. S'evitarà treure la carn i d'altres aliments de les cambres fins el moment d'anar-los a preparar. Així mateix, s'evitarà la incidència dels raigs solars sobre els aliments, i en èpoques de vacances o d'altres períodes d'inactivitat es retiraran tots els aliments de les cambres.
- Les superfícies de taules, safates i d'altres instruments destinats a la manipulació dels aliments, seran de material llis, anticorrosiu i de fàcil neteja i desinfecció.



- Excepte els tallants, queda prohibit l'ús de la fusta.
 - Totes les parets, terres i finestres i demés estructures estaran en ordre i en condicions que permetin una fàcil neteja.
 - Després de cada jornada de treball, es procedirà sistemàticament a la neteja i desinfecció de tots els estris utilitzats, amb aigua calenta. Totes aquestes eines i maquinària seran de materials que facilitin la seva neteja i desinfecció. Aquests materials hauran de ser innocus, que no puguin transmetre als aliments propietats nocives ni canviar les seves característiques organolèptiques.
 - Els residus o deixalles seran dipositats en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació.
 - Així mateix, no es podrà fumar ni realitzar qualsevol altre activitat antihigiènica en els recintes on es manipulen aliments de consum humà.
 - Queda prohibit l'accés i la permanència d'animals domèstics en les dependències d'aquests establiments.
4. Condicions d'higiene del personal:
- El personal de l'activitat haurà de complir el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - En la manipulació dels aliments no podran intervenir-hi persones que pateixin malalties contagioses o portadores de les mateixes. Abans de la contractació, aquest personal haurà d'acreditar mitjançant el corresponent justificat, haver superat les proves mèdiques establertes per la Direcció General de Salut Pública.
 - El personal haurà de cuidar en tot moment el màxim grau de neteja i pulcritud.
 - El personal no podrà portar exposat cap embenat, excepte que estigui perfectament protegit per envoltant impermeable.
 - En l'interior dels locals considerats, queda prohibit fumar i mastegar goma o taba.
5. Aquest establiment disposarà com a mínim dels autocontrols següents:
- Pla de control de l'aigua potable
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i animals indesejables
 - Pla de formació dels manipuladors d'aliments
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat
 - Pla de control dels paràmetres, processos i tractaments que incideixen en la seguretat alimentària
 - Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
6. En termes generals es compliran les següents condicions:
- Pla d'Anàlisi i Punts de Control Crítics
 - Higiene i Manipulació d'aliments :



- Les persones que manipularan els aliments estaran en possessió del Certificat corresponent, i prendran les mesures d'higiene necessàries a l'hora de preparar els aliments.
 - Es realitzarà el rentat de les mans després de manipular aliments crus, d'esternudar o tossir, de treure les escombraries, abans de la preparació d'altres plats,...
 - En la manipulació dels aliments no hi intervindran persones que pateixin malalties contagioses o portadores de les mateixes.
 - La roba que s'utilitzarà serà d'ús exclusiu per al treball.
 - No es pot fumar en la zona on es prepararan els aliments, ni tampoc poden accedir-hi animals domèstics.
 - La taula i els estris de treball es netejaran entre les comandes i la manipulació d'aliments crus i cuinats.
 - S'evitarà la coincidència en l'espai o el temps de les operacions de manipulació d'aliments crus i aliments cuits, per tal d'eliminar qualsevol possibilitat de contaminació creuada.
 - Les matèries peribles es conservaran en cambres frigorífiques i no es trauran fins al moment d'anar-los a preparar.
 - La verdura i fruita s'ha de rentar amb aigua potable.
 - En l'elaboració de maioneses només es poden utilitzar ovoproductes pasteuritzats i s'hi ha d'afegir vinagre o llimona, i s'ha de consumir dins de les 24 hores.
 - Les amanides es manipularan amb estris escrupolosament nets. El marisc s'evitarà consumir-lo cru.
 - L'emmagatzematge dels aliments que no necessiten estar refrigerats, es farà en llocs nets, secs, ventilats i col·locats en prestatges.
 - Els aliments exposats al públic estaran en vitrines protegides i refrigerades.
- Neteja i desinfecció :
- Després de cada jornada es realitzarà una neteja profunda de tota la cuina amb aigua i desinfectant, així com tots els aparells utilitzats.
 - La resta de recipients que entren en contacte amb els productes alimentaris es col·locaran dins el rentavaixelles de manera immediata després del seu ús.
 - La taula de treball es netejarà un cop finalitzada cada comanda.
 - Els residus o deixalles es dipositaran en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació.
 - Els recipients per a la recol·lecció d'escombraries estaran situats en llocs de fàcil accés però de poc risc per a la contaminació dels aliments.
 - Es disposarà d'un Pla de desratització i desinsectació, contractat amb una empresa especialitzada.
- Control de l'aigua de consum humà.



- En l'aigua de consum humà es farà un control del clor residual lliure: cal comprovar que l'aigua que ens arriba de la xarxa pública i que surt de les nostres aixetes ho fa en unes quantitats òptimes d'agent desinfectant residual per poder assegurar que el procés de desinfecció de l'aigua s'ha fet totalment, i s'ha deixat una quantitat residual d'agent desinfectant que actuarà preventivament en cas necessari. La concentració de clor residual lliure que es considera adequada és de 0,2 a 0,6 ppm.
- Diàriament s'omplirà un quadre de control de clor residual lliure amb els resultats obtinguts.

L'establiment tindrà a disposició de l'organisme inspector competent tot el dossier que inclourà tots els autocontrols esmentats, així com totes les taules i paràmetres que s'han d'anar controlant periòdicament.

Clàusula 10. Característiques del servei de màquines expenedores prèvia autorització municipal

Aquest servei el podrà explotar directament l'adjudicatari o a través d'un tercer tenint en compte que la responsabilitat del funcionament serà de l'adjudicatari de la concessió.

És convenient prioritzar els productes que contribueixin a una alimentació saludable, en lloc dels que tinguin un contingut elevat de sal, sucres i/o greixos. Per aquest motiu es demana que un 60% del productes ofertats siguin del tipus saludables, és a dir, que la seva composició compleixi els criteris de l'alimentació equilibrada, fent especial atenció amb l'aportació calòrica, de sucres, el tipus de greix i el contingut de sal.

Alguns exemples de productes a ofertar podrien ser:

Amb relació a les begudes, cal potenciar i prioritzar: les aigües minerals, begudes refrescants sense sucres o amb baix contingut de sucres, sucres naturals de fruites sense sucres afegits, sucres de tomàquet, de pastanaga i altres hortalisses, iogurts líquids, etc.

Amb relació als aliments sòlids, cal potenciar i prioritzar: bastonets de pa, galetes integrals, les barretes de cereals, fruita fresca envasada, fruites seques de totes les varietats (ametlles, cacauets, nous, avellanes, orellanes, panses, barreges...) prioritzant aquelles que no estan fregides ni salades, etc.

Els preus dels productes a la venda d'aquestes màquines requeriran l'aprovació de l'Ajuntament de Cubelles.

L'espai destinat a la ubicació de les màquines expenedores serà el que estableixi l'Ajuntament i no es podrà modificar sense l'autorització prèvia de la Regidoria d'Esports.

L'adjudicatari es farà càrrec de la compra o lloguer de les màquines expenedores i totes les despeses que se'n derivin a nivell d'instal·lacions per a la posada en marxa, reparacions, neteja, reclamacions, recaptació i renovació dels productes a vendre de les mateixes. Els possibles desperfectes o problemes derivats d'aquest servei seran responsabilitat de l'adjudicatari i restarà obligat a la reparació de les màquines, el control dels productes (caducitat, bon estat, etc.) i la devolució de l'import als usuaris per mal funcionament d'aquestes màquines.



La instal·lació i explotació d'aquest tipus de màquines constitueix una prestació accessòria al servei de bar-restaurant, i per tant, es regirà per les mateixes normes que regulen aquest.

Clàusula 11. Reversió

Extingida la concessió per qualsevol de les causes previstes en el present plec o contemplades en la legislació vigent, es produirà la reversió de la totalitat de les instal·lacions i béns afectes, sense excepció, i de les obres i/o millores realitzades, en el seu cas, a l'Ajuntament, en perfecte estat de conservació i lliures de càrregues i gravàmens, sense que cap contraprestació pugui ser acreditada per part del titular de la concessió o dels successors llevat, si s'escau, del supòsit de rescat. Les deficiències que els serveis tècnics municipals observin en l'estat de conservació de les instal·lacions del Bar-Restaurant del poliesportiu municipal i de la piscina municipal s'hauran de subsanar a càrrec de la fiança definitiva, i de resultar insuficient la mateixa, es procedirà contra els altres béns del concessionari.

Per això, una vegada extingida la concessió, el licitador lliurarà la possessió de les instal·lacions a l'Ajuntament, que prendrà possessió i les ocuparà. Els drets reals o personals que poguessin tenir terceres persones sobre el contracte, quedaran extingits, sense que l'Ajuntament assumeixi els contractes de treball o qualsevol altre obligació que pugui haver concertat el contractista en exercici de la seva activitat empresarial.

Clàusula 12. Tarifes a percebre dels usuaris

1. L'Ajuntament aprovarà, mitjançant la corresponent Ordenança Fiscal, les tarifes màximes que el concessionari podrà percebre del públic pels serveis de piscina inclosos els cursets que haurà de realitzar i que en l'actualitat són les detallades a l'informe econòmic del present Plec.
2. L'adjudicatari tindrà dret a sol·licitar a l'Ajuntament la revisió de tarifes. Aquesta petició, que haurà d'estar suficientment justificada, s'haurà de presentar davant l'Ajuntament abans del 28 de febrer de cada any.
3. Els preus de les consumicions que es facin al bar-restaurant necessitaran la prèvia comunicació de l'Ajuntament.

Clàusula 13. Situació de l'Ajuntament i el concessionari durant el termini de vigència de la concessió

1. L'Ajuntament de Cubelles és titular del servei que es presta de forma indirecta, ostentant el servei, en tot moment, la qualificació de servei públic de l'Ajuntament, la qual cosa justifica el control de la seva gestió i la inspecció del servei en tot moment.
2. L'adjudicatari del servei, durant el termini de vigència de la concessió desenvolupa una activitat en què consisteix el servei públic, per la qual cosa ostenta facultats per a la seva gestió, excepte els drets de propietat i sense perjudici de tercers, però amb dret a la protecció administrativa per a prestar el servei i exercir els poders de policia delegats per l'Ajuntament.

Clàusula 14. Risc i ventura. Drets del contractista en els casos de força major



1. L'execució del contracte es realitzarà a risc i ventura del contractista, i aquest únicament tindrà dret que es restableixi l'equilibri economicofinancer del contracte en els casos i amb els procediments que preveu la llei per concurrència de causes de força major, si bé en l'expedient haurà d'acreditar que, prèviament al succés, havia pres les mesures i precaucions raonables per tal de prevenir i evitar, si això fos possible, els danys produïts.
2. En la valoració dels danys causats es tindrà en compte l'adopció de les mesures i precaucions raonables per part del contractista, amb la finalitat de segregar de la valoració els danys que s'haurien pogut evitar si s'haguessin pres les mesures oportunes prèvies o immediates després d'esdevenir el fet causant dels danys.
3. Si, presentada la sol·licitud d'indemnització per causa de força major, transcorren tres mesos sense que hi hagi recaigut resolució expressa, s'entendrà desestimada.

Clàusula 15. Promoció publicitària de les instal·lacions

Durant la vigència de la concessió, totes les activitats de promoció i publicitat de les instal·lacions aniran exclusivament a càrrec del contractista.

Clàusula 16. Relacions amb els usuaris del servei

1. L'adjudicatari i els usuaris de les instal·lacions concedides ajustaran les seves relacions a les prescripcions i reglaments que, en el seu cas, dicti o aprovi la Corporació. Aquestes, en tot cas hauran de ser facilitades pel concessionari a petició dels usuaris.
2. L'incompliment dels esmentats reglaments i prescripcions podran donar lloc a la imposició, per part de l'Ajuntament, de la sanció corresponent, prèvia tramitació de l'expedient pertinent amb audiència de les parts afectades. L'incompliment reiterat podrà donar lloc a la resolució del contracte, segons allò previst al present Plec.
3. En tot cas, l'incompliment greu, és a dir, aquell que afecta d'una forma important als drets dels usuaris, serà motiu de resolució.

Clàusula 17. Ús de les instal·lacions per part de l'Ajuntament

1. L'Ajuntament podrà fer ús dels vestidors de la piscina un cop finalitzada la temporada de bany. Abans de l'inici de la temporada, l'Ajuntament revisarà els. Un cop acabada la temporada l'Ajuntament els tornarà a revisar per tal de comprovar que es troben en bones condicions.
2. L'Ajuntament podrà fer ús de la resta d'instal·lacions objecte de concessió per a la realització d'algun acte puntual, de caràcter excepcional, prèvia comunicació al concessionari amb una antelació mínima d'una setmana.
3. Aquest ús no donarà lloc a cap mena de compensació econòmica ni indemnització a favor de l'adjudicatari..



Ajuntament de Cubelles

Diligència per fer constar que aquest Plec de Prescripcions Tècniques i d'Explotació que ha de regir l'adjudicació de la concessió de serveis per a la gestió del bar restaurant i piscina del poliesportiu municipal de Cubelles, ha estat aprovat per la Junta de Govern Local de data 14 d'abril de 2021.

La Secretària General