



## ANNEX II

### PLEC DE CONDICIONS TÈCNiques QUE HAN DE REGIR EL PROCEDIMENT DE CONCURS OBERT PER A L'EXPLOTACIÓ, MITJANÇANT CONCESSIÓ, DEL SERVEI DE BAR DEL PARC DE CA L'ALFARO DE SANT ANDREU DE LLAVANERES

#### 1. Objecte

- 1.1. L'objecte del present Plec és establir les condicions a què s'han d'ajustar les instal·lacions temporals per a la venda de begudes, refrescos, gelats i productes alimentaris que no necessitin tractaments tèrmics (com són els entrepans i productes envasats) al parc de Ca l'Alfaro de Sant Andreu de Llavaneres.

#### 2. Usos autoritzats

- 2.1. Apart de la guingueta situada en l'extrem sud del parc (prop l'accés des de la carretera BV-5031), únicament seran autoritzats els usos descrits en la memòria i plànols de delimitació de les zones a ocupar per la terrassa.
- 2.2. Com a guingueta s'autoritzen aquelles instal·lacions destinades a la venda d'entrepans, tapes i menjars ràpids i de begudes de tota mena. Aquesta podrà disposar de planxa i/o fregidora.

#### 3. Condicions de l'aprofitament

- 3.1. La instal·lació no serà fixa i els materials emprats seran totalment desmuntables. Resta prohibit qualsevol element d'obra fixa.
- 3.2. No s'admetrà cap element fix sobre la terrassa d'accés al camp, especialment aquells confeccionats amb formigó, morter o altres materials que no permetin la seva retirada amb facilitat.
- 3.3. Les escomeses de les instal·lacions necessàries hauran de ser subterrànies i aniran íntegrament a càrrec de l'adjudicatari.
- 3.4. Hauran de separar obligatòriament els residus que generin en cinc fraccions: orgànica, envasos, vidre, cartró i rebuig. L'adjudicatari haurà de disposar dels cubells d'ús intern corresponents per fer efectiva aquesta separació i s'haurà d'encarregar de portar els residus especials que generi (bombetes, piles...) a la Deixalleria Municipal.

#### 4. Superfície i dimensions de les instal·lacions

- 4.1. L'àmbit d'actuació és de forma rectangular, amb una superfície de 120,00 m<sup>2</sup>.
- 4.2. Les dimensions màximes de la guingueta són les del següent dièdre: 2,60 metres d'amplada, 7,50 metres de llargada i 3,00 metres d'alçada mesurats respecte de la cota del paviment del terra en qualsevol punt.
- 4.3. La guingueta tindrà com a màxim dues cares d'atenció al públic i com a mínim disposarà d'un office, un magatzem i un lavabo adaptat.
- 4.4. La resta d'espai de l'àmbit es podrà destinar a circulacions i terrassa on ubicar taules i cadires.
- 4.5. En cap cas es pot ultrapassar les dimensions màximes establertes en aquest plec de condicions, pel que respecte a l'àmbit i el gàlib d'ocupació de la guingueta.

#### 5. Característiques de les instal·lacions

- 5.1. L'estructura i exteriors d'aquesta instal·lació haurà d'estar harmonitzada amb l'entorn.
- 5.2. Es tracta de casetes desmuntables, i amb les condicions higièniques adients. Disposarà d'un magatzem, quedant expressament prohibit, l'emmagatzematge a l'exterior de la instal·lació.



- 5.3. La construcció de la guingueta serà soferta a cops i als elements atmosfèrics, havent de complir amb els requisits mínims de qualsevol construcció pel que fa a la seva solidesa estructural.
- 5.4. No presentarà cantells vius, elements sortints a una alçada inferior a 2,30 metres, ni cap element que pugui representar un perill per als usuaris o que pugui suposar un risc d'accident o de lesions.
- 5.5. Els materials emprats seran indeformables a curt termini i degudament resistent, proscriuint-se la utilització de materials de desfet.
- 5.6. Els artefactes flotants, cadires, taules o qualsevol element de les instal·lacions hauran de tenir i mantenir, al llarg de la concessió, les condicions de decòrum i neteja deguts. L'adjudicatari aportarà en la seva proposta algunes imatges i les característiques tècniques del mobiliari escollit.
- 5.7. No es construirà cap obra de fàbrica per la fixació al terreny, ni es disposaran elements no desmuntables que impliquin deixar sobre el paviment de la terrassa restes de les instal·lacions, una vegada finalitzi el termini d'autorització i siguin aixecades.
- 5.8. No és permesa la publicitat a través de cartells o tanques o mitjans acústics o visuals. Solament s'admet la retolació, sobre els elements de les instal·lacions, de l'anagrama o nom comercial de la pròpia instal·lació, restant prohibida la fixació de publicitat de marques, especialment de begudes alcohòliques i tabac.
- 5.9. No es permetrà cap instal·lació en aquestes construccions temporals que impliqui la formació d'espais closos o acotats que vagin en detriment de la lliure circulació i lliure ús de la terrassa.

## 6. Equip mínim necessari

- 6.1. La instal·lació disposarà d'aquells equips necessaris per donar un bon servei en funció dels usos que tingui.
- 6.2. Disposarà de l'equip mínim següent:
  - quadre elèctric de protecció i comandament, per a la potència necessària.
  - una lluminària d'emergència, instal·lada en el lloc de venda.
  - una lluminària d'emergència, instal·lada en el magatzem, si n'hi ha i és independent.
  - un extintor ABCE de 6Kg (dos si hi ha algun equip de cocció).
  - una lot amb pila de 6V, en condicions d'ús.
  - una farmaciola.

## 7. Equips de música i llum

- 7.1. Els equips de música s'ajustaran als usos de les guinguetes, admetent-se només música ambiental. En qualsevol cas, els aparells de música funcionaran a nivells sonors que no impliquin molèsties per als veïns de les proximitats de les instal·lacions i dins els nivells sonors establerts per la normativa vigent en la matèria.
- 7.2. A tal efecte, l'Ajuntament podrà realitzar mesures del soroll emès per la instal·lació, del soroll que reben els habitatges del voltant i, si fora el cas, precintat els equips o instal·lar (a càrrec de l'adjudicatari) un limitador de potència sobre l'equip.
- 7.3. Així mateix, els equips de llum s'ajustaran als usos de la guingueta. Queden expressament prohibits els llums de descàrrega, els estroboscòpics, els flashs i tota lluminària que produeixi enlluernaments a l'entorn o al camp de futbol i els seus usuaris.

## 8. Personal

- 8.1. El personal serà el necessari per poder donar el servei corresponent en condicions normals.



- 8.2. El personal estarà en possessió del carnet de manipuladors d'aliments, vigent per tot el termini d'adjudicació, i anirà vestit de manera que es pugui distingir la seva condició.
- 8.3. En el cas de contractar personal aturat i/o discapacitat, l'adjudicatari aportarà les proves documentals necessàries per justificar la situació de les persones a contractar.

## 9. Condicions d'explotació de les instal·lacions

- 9.1. El personal encarregat d'explotar i vigilar la instal·lació, anirà decorosament vestit, amb algun distintiu que permeti de reconèixer la seva funció.
- 9.2. Els adjudicataris de la instal·lació seran els responsables de la neteja i del manteniment, tant de l'àmbit d'explotació com del seu entorn, en una àrea de 20 metres d'amplada en tot el seu perímetre.
- 9.3. Els papers, envasos, residus, etc, que es recullin com a resultat de la neteja, no es dipositaran en les proximitats de la instal·lació, sinó que es transportaran a un lloc adequat fora de la vista.
- 9.4. En la zona de les instal·lacions, es col·locaran un nombre suficient de papereres de característiques adequades, no inferior a dues, per a què s'aboquin en elles els papers i residus. El tipus i model el definirà l'Ajuntament.
- 9.5. Les taules i cadires hauran de ser recollides i arranjades quan no siguin utilitzades pel públic, exceptuant un 25% d'elles, que poden quedar parades en el lloc autoritzat.
- 9.6. El mobiliari de la terrassa s'haurà de guardar dins la guingueta, quan aquesta no estigui en funcionament.
- 9.7. L'adjudicatari es farà càrrec del manteniment, conservació i reparació de les instal·lacions.

## 10. Condicions de les instal·lacions d'hosteleria

Les instal·lacions destinades a hosteleria, han de complir les següents condicions:

**\*Normes sanitàries-** Totes les guinguetes estan subjectes al Reial Decret 2817/1983 de 13 d'octubre pel que s'aprova la Reglamentació Tècnica-Sanitària per a Menjadors Col·lectius, englobats en el títol primer art. 2.3. Com a conseqüència, hauran de complir les següents normes sanitàries:

- Els taulells i altres elements de manipulació d'aliments hauran de ser necessàriament de marbre o de material plastificat de fàcil neteja, llisos i continus. El terra serà igualment llis, continu i de fàcil neteja.
- Es prohibeix el subministrament d'aigua per mitjà de camions cisterna i similars.
- Les aigües residuals es canalitzaran obligatòriament al clavegueram públic.
- Es garantirà un sistema d'eliminació d'olors.
- Totes les conduccions de serveis d'aquestes instal·lacions hauran de ser soterrades.
- Hauran de tenir una cambra frigorífica adequada per a la conservació dels aliments, amb separacions, una per a la carn i l'altra per al peix.
- Quan el taulell s'utilitzi per a exposar aliments, s'hauran de protegir amb una vitrina de vidre, i resguardar-los de la llum.

## 11. Plànols

- |                           |            |
|---------------------------|------------|
| 01. Plànol de situació    | E: 1/10000 |
| 02. Plànol d'emplaçament  | E: 1/2000  |
| 03. Plànol planta general | E: 1/100   |