

OBLIGACIONS MÍNIMES PER AL PROTOCOL DE L'EXPLOTACIÓ DELS SERVEIS DEL QUIOSC BAR DE LES PLATGES DE CALA ANTENA, ES DOMINGOS PETITS I S'ESTANY D'EN MAS PER LA TEMPORADA TURÍSTICA DEL 2018

1. ANTEDECENTS

Els continguts d'aquest document conformen una relació de tasques mínimes i metodologies ajustades a les ordenances locals, normatives autonòmiques i estatals i a les exigències de la Norma UNE – ISO 13009:2016 "Gestió de platges" en la que estan certificades les nou platges del terme municipal de Manacor i que afecten directament a l'explotació dels serveis del quiosc bar de les platges de Cala Antena, Es Domingos Petits i s'Estany d'en Mas.

2. DETALL DE LES OBLIGACIONS MÍNIMES

El contractista tindrà les següents obligacions i prestarà el servei atenint-se als següents apartats.

2.1. Equipament i maquinaria

L'adquisició, la instal·lació i emmagatzematge dels quioscs-bars objecte de l'explotació anirà a càrrec del contractista.

Els quioscs – bars tendran les següents característiques tècniques:

Seràn mòduls fabricats totalment en fusta amb un disseny funcional pràctic i polivalent. El transport, amb la instal·lació elèctrica i la fontaneria estarà inclosa. Son resistents a condicions meteorològiques extremes i estan preparats per resistir actes vandàlics.

Son mòduls dissenyats per oferir en l'àmbit de la restauració el servei de bar i/o cuina.

Les mesures son de 4,4 x 4,4 m 2= 19,36 m 2 oberts als quatre costats.

Segons el punt número 6 de l'autorització per a l'ocupació de bens de domini públic marítim – terrestre els establiments expenedors de menjar i beure no excediran de 70 m 2 dels quals 20 m 2 com a màxim podran destinar-se a instal·lació tancada.

S'adjunta el model de quiosc autoritzat per Demarcació de Costes i que forma part del projecte d'ocupació dels bens de domini públic marítim-terrestre estatal per explotacions dels serveis de temporada a les platges del terme municipal de Manacor.

Cada quiosc-bar consta de la següent maquinaria:

- BOTELLER 4 PORTES
- GELERA (MENJAR)
- CONGELADOR
- PLANXA
- FREGIDORES (X2)
- FORN DE PA
- MICRONES
- TALLA EMBUTITS
- CAMPANA EXTERIOR
- TAULES DE TREBALL INOX
- ESTANTERÍES
- EQUIP DE MÚSICA
- ESCURADOR - AIXETES
- ALARMA INALÀMBRICA

2.2. Personal i horari dels quioscs-bar

El personal dels punts de venda d'aliments i begudes han de complir els següents requisits

Cada quiosc – bar tindrà el següent personal:

Dos treballadors al quiosc - bar des Domingos Petits
Dos treballadors al quiosc – bar de Cala Antena
Dos treballadors al quiosc - bar de Cala Romàntica (s'estany d'en Mas)

L'horari d'obertura dels quioscs serà com a mínim de les 10.00 h a les 18.00 h de dilluns a diumenge, inclosos festius.

Fora de l'horari del servei de socorrisme i salvament prestat per l'Ajuntament i en cas de que el quiosc estigui obert fora de l'horari mínim establert hi haurà d'haver almenys un treballador en cadascuna de les platges amb la titulació de socorrisme corresponent, que realitzarà les funcions de socorrista de suport operatiu o de reacció d'acord amb la normativa vigent.

2.3. Neteja dels quioscs-bar

El personal dels quioscs-bars s'haurà d'encarregar de mantenir el quiosc i la part de la platja que es vegi afectada per el consum de begudes i menjar en òptimes condicions de neteja i el fems s'ha emmagatzemar en recipients tancats (amb tapa) i amb bossa i s'han de depositar en una zona aïllada, evitant que es desbordin. En tot cas, han de tenir accionament no manual. La freqüència del buidament dels contenidors i de mantenir la neteja variarà depenent de la temporada turística.

L'establiment ha de disposar d'un pla de neteja que inclogui les superfícies a netejar, freqüència, responsables i productes de neteja (s'ha de disposar de les fitxes de seguretat). S'han de registrar les neteges realitzades.

Cada quiosc-bar disposarà de una zona d'aportació selectiva dels residus generats pel propi quiosc i es disposarà de compartimentació específica per a rebre de forma segregada les fraccions de residus: envasos lleugers, paper i residus en massa. Aquests contenidors a més de la identificació pel color disposaran de retolació específica dels tipus de residus que poden rebre. Les bosses destinades a les recollides selectives dels residus tendran la coloració adient a la mena de residus que contenen.

El buidament de cada una de les fraccions segregades es gestionarà d'acord amb les disposicions de l'Ordenança de la neteja viària i es dipositarà en els contenidors adients segons la fracció o tipologia de residus.

2.4. Formació i identificació del personal

El personal dels quioscs - bar haurà de disposar de formació sobre manipulador d'aliments. Ha de vestir uniformat i estar identificat i ha de portar el cabell recollit, vestimenta de treball neta, no menjar ni fumar en la zona de preparació/elaboració/expedició d'aliments, no portar anells/polseres/rellotges de mà, etc.

El personal que participi en la prestació del servei haurà de complir les fórmules de cortesia per a l'atenció als usuaris facilitades per l'Ajuntament, en aplicació de la norma UNE-ISO 13.009-2016 de qualitat a les platges.

El personal haurà de posar a disposició dels usuaris del quiosc el sistema de recollida de queixes i suggeriments que proporcionarà l'Ajuntament. En cas necessari es col·laborarà en el lliurament i recollida d'enquestes de satisfacció.

El contractista haurà d'emplenar els registres facilitats per l'Ajuntament i aportar les dades que li siguin requerides en relació al Sistema de Gestió de la Qualitat implantat de la norma UNE - ISO 13009:2016 de Gestió de platges.

2.5. Conservació i emmagatzemat dels aliments

Els aliments emmagatzemats (en cameres o no) han d'estar etiquetats i la seva data de caducitat o consum preferent indicat. No hi ha d'haver aliments caducats.

Els aliments s'han de conservar a la temperatura corresponent ($7^{\circ} \pm 2^{\circ}$ en refrigeració i $-18 \pm 2^{\circ}$ en congelació) realitzant els registres corresponents de temperatura a l'inici i final de la jornada.

Als establiments d'aliments i begudes on s'elaboren i/o preparen aliments, s'ha de complir a més amb els següents requisits:

S'ha de disposar d'un manual de bones pràctiques en higiene alimentaria que sigui conegut pel personal i es compleixi.

S'han de realitzar controls microbiològics en cuina mínim una vegada al mes en temporada de bany, de productes i de superfícies (el laboratori que realitza les anàlisis ha d'estar acreditat per ENAC o comptar amb una certificació ISO 9001 vigent per entitat acreditada). S'ha de lliurar una còpia dels controls microbiològics al departament de Turisme de l'Ajuntament.

L'elaboració i cuinat dels aliments s'ha de realitzar en espais física o temporalment diferents. En aquest darrer cas s'ha de desinfectar la superfície adequadament.

La temperatura a la que s'elaboren i preparen aliments en cuina serà l'adequada per al tipus d'elaboració/preparació.

Els equips de mesurament de Tª han d'estar calibrats i és guardarà registre de la calibració.

Els aliments en càmeres han d'estar ordenats i protegits en cas necessari (elaborats).

Les condicions de les càmeres i altres zones d'emmagatzematge han de ser adequades: netes, ordenades, no hi haurà aliments al terra, el sòl serà antilliscant, no hi haurà equips oxidats, ni cartró en càmeres, etc.

S'ha de definir el temps de conservació per a les preparacions culinàries i aquest temps serà conegut pel personal.

No hi ha d'haver males pràctiques en cuina: per exemple, aliments descongelant-se a temperatura ambient, no desinfecció de verdures, personal en cuina amb anells, arracades, etc. S'ha de realitzar el corresponent tractament DDD per entitat homologada i disposar dels registres del mateix. En cas contrari, s'ha de disposar de malles en portes i finestres i d'aparells interlocutors.

Els preus i horaris han d'estar exposats al públic.

2.6. Pòlissa d'assegurances

El contractista haurà de subscriure i presentar prèviament a l'inici de l'explotació de les platges una pòlissa d'assegurances que cobreixi els riscos i responsabilitats civils d'accidents per defectes estructurals dels quioscs amb una cobertura mínima de 300.000€.

3. DETALL DELS INGRESSOS PREVISTS ALS QUIOSCS-BARS

Per tal de poder realitzar l'estudi econòmic financer en referència als ingressos dels quioscs bars es tendran en compte una sèrie de factors:

3.1. Ocupació mitjana de cada una de les platges : l'ocupació serà la que apareix al projecte d'ocupació de bens de domini públic marítim-terrestre de l'explotació dels serveis de temporada de les platges del terme municipal de Manacor i que per l'any 2018 resulta ser el 55%, mateix percentatge que l'any 2017 ja que el projecte no s'ha vist modificat.

3.2. Número d'hamaques i sombrilles existents a cada una de les platges autoritzades per Demarcació de Costes

3.3. Capacitat de càrrega: es tindrà en compte l'extensió total de la platja (longitud i amplària). En el cas de Cala Estany es té en compte una densitat d'ocupació de 8 m² per usuari major respecte a les altres dues cales, Es Domingos Petits i Cala Antena que es de 5m² per usuari (Dades obtingudes del Pla de regulació d'usos públics de Cala Varques)

3.4. Preu mitjà de consumició a cada quiosc-bar: el preu mitjà de consumició és de 3 € a causa de que el nombre de possibles usuaris s'ha vist incrementat considerablement més del 50 % tenint en compte els usuaris potencials que no utilitzen els serveis d'hamaques i sombrilles.

3.5. Durant els sis mesos de temporada alta (del mes de maig al mes d'octubre) l'Ajuntament de Manacor sol·licitarà al contractista el registre de les caixes diàries de cada un dels xiringuitos durant 3 dies al mes. Els dies seran alterns i seran determinats per la delegació de Turisme. En total i al final de temporada l'Ajuntament disposarà de 54 registres de caixes diàries per tal de poder realitzar l'estudi econòmic financer en referència als ingressos dels quioscs bars de cara a l'any 2019.

Manacor, 12 de febrer de 2018

La tècnica de Turisme,

Magdalena Torres Carreras