

**Núm. de Decret i Data:**
2023DEC002871 05/12/2023**DECRET D'ALCALDIA****Exp. 2023/008582**

L'Ajuntament d'Olesa de Montserrat disposa del Reglament d'usos i utilització dels equipaments municipals i del material (en endavant reglament), aprovat pel Ple Municipal i en vigor des del 19 de setembre de 2022. Aquest reglament és d'aplicació a tots els equipaments de gestió municipal, siguin o no de la seva titularitat i té com a objectiu regular els usos d'aquests recursos públics, equipaments i el seu material i establir els drets i deures dels usuaris i usuàries dels equipaments respecte a l'espai i el material que en ell es troba.

El text definitiu es troba publicat al BOP de data 17/8/2022 amb el següent enllaç:
<https://bop.diba.cat/anunci/3291942/aprovacio-definitiva-del-reglament-d-usos-i-utilitzacio-dels-equipaments-municipals-i-del-material-de-l-ajuntament-ajuntament-d-olesa-de-montserrat>

S'ha sol·licitat a l'Ajuntament, mitjançant instància de data 31 d'octubre de 2023 i numero de registre E2023024587 dur a terme l'activitat/les activitats d'acord al següent:

Equipament sol·licitat:	Camp de Futbol Municipal, carrer Priorat s/n
Nom i cognoms del/de la sol·licitant	
NIF del/de la sol·licitant	
Nom de l'entitat/empresa, en el seu cas	CEFO 87
CIF de l'entitat/empresa, en el seu cas	G60420254
Data/dates sol·licitades:	Dia 6 de desembre de 2023
Horari/s sol·licitats:	De 09:00h a 19:00h
Activitat/s a desenvolupar:	11è Torneig Solidari de Desembre
Nombre previst de participants	<150 persones
L'activitat contempla el consum de begudes o menjar? Especificar:	Si
L'activitat té efectes sobre la mobilitat a l'exterior o la convivència amb el veïnat? Quines?	No
Material de l'equipament que se sol·licita:	80 Cadires. 10 Taules



Altres material sol·licitat del que l'Ajuntament posa a disposició	
Es disposa de la següent assegurança:	En la declaració que s'adjunta a la sol·licitud s'indica que l'entitat té formalitzat amb l'entitat asseguradora ALLIANZ SEGUROS, la pòlissa núm. [REDACTED] una quantia mínima de 600.000 € per sinistre i una cobertura mínima per víctima de 150.000 €, per considerar-se APTE complint amb el que s'estableix en els articles 80 i 82 del Decret 112/2010.
Altres aspectes d'interès sobre l'activitat?	

El departament gestor ha sol·licitat els següents informes preceptius:

Informe Tècnic de l'Enginyer Municipal que recull la necessitat de complir els següents punts:

Sobre l'activitat descrita, la data, el lloc sol·licitat, horari, assegurança de responsabilitat civil, nombre previst d'assistents, sobre l'ús de foc, sobre les atraccions, inflables i altres similars, sobre salut pública, sobre la mobilitat i seguretat ciutadana, sobre el soroll i sobre l'ús general de l'espai i/o edifici.

Altres consideracions que s'hauran de tenir en compte:

- ✓ Vetllar per tal que no es malmeti l'entorn, no es generin residus innecessaris, ni danys patrimonials i es compleixi amb el que es determina a l'Ordenança Municipal de Civisme i Convivència Ciutadana.
- ✓ En el cas del muntatge d'algun element estructural com ara carpes o tancaments, caldrà assegurar-se del seu correcte muntatge i sol·licitar, si s'escau, els corresponents certificats de solidesa i/o muntatge.
- ✓ S'evitaran accions que puguin generar situacions de risc o perill per a la salut o integritat física de persones i/o béns.
- ✓ Complir tota la normativa aplicable a l'acte i atendre aquests requeriments.
- ✓ Disposar a prop de l'acte, com a mínim d'una farmaciola a disposició de les persones encarregades de l'acte, per a poder fer front a eventualitats.
- ✓ Complir tots i cadascun dels punts inclosos en el Decret 267/2016, de 5 de juliol, de les activitats d'educació en lleure en les quals participen menors de 18 anys.
- ✓ Disposar de les certificacions legalment establertes durant la realització de l'activitat de conformitat a l'art. 13.5 de la Llei Orgànica 1/1996 de Protecció del Menor.
- ✓ En cas de disposar dels serveis higiènics de l'establiment, caldrà disposar del nombre de cabines sanitàries, un mínim de 1 lavabo i 2 cabines d'acord amb l'aforament previst inferior a 150 persones per tal de complir l'article 47.1 del Decret 112/2010, en el que s'estableix textualment: "Entre 51 i 150 persones d'aforament autoritzat: 2 lavabos i 4 cabines."
En el cas de no disposar dels serveis higiènics de l'establiment, s'han d'instal·lar cabines dotades de vàter i lavabo, en una proporció mínima d'una cabina per a





cada 150 persones, i una més per cada 150 persones d'aforament autoritzat.

- ✓ S'ha de posar en coneixement de la direcció del centre educatiu i/o de l'establiment respectiu.

Informe Tècnic de Salut Pública i Sanitat que recull la necessitat de complir els següents punts:

Un cop valorada la sol·licitud presentada per l'entitat i d'acord amb el que estableix el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004 i correcció d'errades DOCE L 226, 25/06/2004), s'informa el següent:

- Les persones que manipulin aliments durant l'activitat hauran de complir els requisits de la guia **CONDICIONS SANITÀRIES PER A LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EN ESDEVENIMENTS TEMPORALS**, editada per l'Ajuntament d'Olesa de Montserrat i basada en la Guia de pràctiques correctes d'higiene per a la venda d'aliments en mercats no sedentaris i fires de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària.

En concret, hauran de complir els següents requisits:

- En la higiene del personal manipulador cal controlar:

- Que durant el servei així com durant tot el procés els encarregats de la manipulació dels aliments hauran de mantenir una correcta higiene personal i vetllar per una higiene i netedat de tots els estris i superfícies que en un moment o altre hagin d'entrar en contacte amb els aliments per reduir el perill de contaminació.

- En la preparació del menjar:

- Que es mantinguin escrupolosament netes totes les superfícies de treball que s'utilitzin per preparar el menjar
- Que s'utilitzi aigua potable
- Que els aliments que requereixin fred per a la seva conservació es mantinguin en nevera i treguin de la nevera a mesura que es van necessitant, per evitar que estiguin massa estona a temperatura ambient
- Que, si s'han de fer preparacions amb fruita en la qual la pell és susceptible de consumir-se o amb verdures de consum en cru, s'utilitzin vegetals pelats, trossets, nets i higienitzats, llestos per consumir, que cal conservar en refrigeració fins el moment del seu consum
- Que les amanides a base de vegetals crus, pasta, formatge i embotits es preparin amb la mínima antelació, i mai a casa
- En cas de fer una preparació amb ou caldrà utilitzar obligatòriament ou pasteuritzat. En cas de salses amb ou (alloli amb ou, maionesa,...), aquestes cal que siguin envasades
- Que es coquin bé els aliments: que la combinació temps/temperatura de cocció



sigui la suficient per garantir la salubritat dels productes. En general cal assolir temperatures superiors a 65°C en el centre de la massa. Cal vigilar els aliments elaborats "a la planxa", que no sempre assegurin aquesta temperatura (frankfurts, truites, ...)

- Que la descongelació es faci en refrigeració i tenint cura en mantenir el producte adequadament protegit, començant el procés el dia abans si és necessari
- Que s'elabori el menjar amb la mínima antelació possible, i sempre mantindrem les condicions de seguretat fins el seu consum
- Que s'eviti el contacte entre els aliments crus i els aliments cuinats.
- Que es mantinguin els aliments fora de l'abast d'insectes, rosegadors i altres animals, inclosos els animals de companyia
- Que es disposin dels medis adequats per l'eliminació higiènica dels residus, per evitar que les escombraries siguin una font de contaminació

- En el manteniment dels aliments fins al moment del servei cal controlar:

- Que els menjars acabats i preparats per consumir es mantinguin sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres per evitar contaminacions.
- Que la temperatura de manteniment dels plats sigui la correcta:
- Els aliments que s'han de menjar freds (amanides, truites...): mantenir en refrigeració a temperatura no superior a 4°C
- Els aliments a consumir en calent, cal mantenir a temperatura superior a 65°C
- Que la divisió en porcions o emplatat es fa en condicions higièniques i utilitzant estris nets, i en el mínim temps possible
- Els aliments cuinats s'han de consumir immediatament
- Els productes refrigerats mai han d'estar més de 30 minuts a temperatura ambient.
- Que no s'observin contaminacions creuades entre aliments crus i cuits, ni menjars elaborats sense protegir, etc.

- Els al·lèrgens cal controlar:

Recordeu que heu d'informar si els vostres plats o productes contenen algun dels 12 ingredients que us detallem a continuació:

- Cereals que contenen gluten, incloent el blat, la civada, l'ordi o les seves variants híbrides i productes derivats.
- Crustacis i productes a base de crustacis
- Ous i productes a base d'ous
- Peix i productes a base de peix
- Cacauets i productes a base de cacauets
- Soja i productes a base de soja
- Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)
- Fruits amb closca i productes derivats
- Api i productes derivats



- Mostassa i productes derivats
- Grans de sèsam i productes a base de gra de sèsam
- Diòxid de sofre i sulfits
- Tramussos i productes a base de tramussos
- Mol·luscs i productes a base de mol·luscs

Conclusions

Per tots aquests motius s'informa que, en cas que es realitzi l'activitat, l'organitzador haurà de garantir que es compleixin tots els requeriments que s'indiquen en aquest informe i tots aquells que li siguin d'aplicació.

Una vegada analitzada la sol·licitud resulta que :

- La sol·licitud s'ajusta a la normativa i hi ha disponibilitat de l'espai sol·licitat
- Es proposen els següents canvis per tal que la sol·licitud quedi ajustada a normativa i/o disponibilitat:

--	--

D'acord a l'Ordenança Fiscal 29 TAXA PER A L'ÚS D'EQUIPAMENTS MUNICIPALS, aprovada per l'Ajuntament d'Olesa de Montserrat, a la present cessió li correspon una taxa de:

Tipologia	Espai/ Equipament	Preu/hora	Nombre d'hores	Import inicial	Coefficient Reductor	Import final
Espais esportius, escolars i de lleure exteriors	Camp de Futbol Municipal Les Planes	80,18 €	8 (1 dia)	641,44 €	100% per ser entitat inscrita en el Reg. Mpal. d'Entitats amb ús puntual d'equipaments i sent l'activitat gratuïta.	0,00 €

Per tot l'anteriorment exposat i en us de les atribucions que m'atorga la Llei Reguladora de les Bases del Règim Local, el Decret Legislatiu 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el Text Refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya i del ROM

RESOLC:

PRIMER.- Aprovar l'autorització a CLUB ESPORTIU FUTBOL OLESA (CEFO'87) amb NIF/CIF G6042025-4 per a la cessió d'ús següent:





Equipament autoritzat:	Camp de Futbol Municipal, carrer Priorat s/n
Data/dates autoritzades:	Dia 6 de desembre de 2023
Horari/s autoritzats:	De 09:00h a 19:00h
Activitat/s autoritzades per a desenvolupar:	11è Torneig Solidari de Desembre
Material de l'equipament que se sol·licita:	80 Cadires. 10 Taules Per causes de gestió no ha estat possible poder fer la reserva d'aquest material, tot i haver intentat altres alternatives.
Altre material sol·licitat del que l'Ajuntament posa a disposició	
Altres aspectes d'interès sobre la cessió i les activitats a desenvolupar	

L'autorització queda condicionada al compliment del Reglament d'usos i utilització dels equipaments municipal i del material, així com a tota aquella normativa que li sigui d'aplicació a l'activitat.

El material autoritzat serà cedit, sempre en el moment d'utilització no hagi quedat malmès i no hagi estat possible la seva reposició, en aquest cas l'Ajuntament no queda obligat a contractar-lo a tercers.

SEGON.- Notificar la present resolució a l'Entitat CEFO 87, qui haurà de comunicar degudament a l'assemblea de socis i sòcies l'import bonificat al 100%.

TERCER.- Comunicar la present resolució al Departament de Participació Ciutadana.

Així ho resol i signa l'Alcalde, Jordi Parent Beltran, davant meu, el secretari, Vicenç Tur Martí, que en dono fe i així ho certifico, als efectes de fe pública.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT