

Codi Segur de Verificació: ec0f961c-ab49-42ee-bc16-720ade338ebb
Origen: Administració
Identificador document original: ES_L01081000_2022_16803018
Data d'impressió: 27/04/2022 15:32:58
Pàgina 1 de 9

SIGNATURES
1.- FADUA KHROUROUCH AZEHAF (SIG) (TAG), 27/04/2022 14:19



Ajuntament de Sarrià de Ter

Expedient: X2022000905

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE
GESTIÓ DELS SERVEIS DE CAFETERIA I MENJADOR A
L'ESPAI BAR DE L'EDIFICI MUNICIPAL "CENTRE CÍVIC LA
COOPERATIVA"**



Ajuntament de Sarrià de Ter

ÍNDEX

Pàg.

1.- Objecte.....	3
2.- Detall del contracte.....	3
3.- Característiques del servei.....	4
4.- Personal, higiene, uniformitat i comportament.....	5
5.- Despeses d'aigua, llum i energia.....	5
6.- Prestacions tècniques i funcionals.....	5
7.- Comunicació de les activitats entre el bar del centre cívic La Cooperativa i l'ajuntament de Sarrià de Ter.....	6
8.- Horaris.....	6
9.- Vacances.....	
10.- Preus a cobrir dels usuaris.....	7
11.- Full de reclamacions.....	7
12.- Condicions dietètiques i higièniques.....	7
13.- Instal·lacions, mobiliari i material.....	7
14.- Requisits de seguretat i de responsabilitat.....	8



Ajuntament de Sarrià de Ter

1.- Objecte

La contractació de gestió dels serveis de cafeteria i menjador a l'espai bar de l'edifici municipal "Centre Cívic La Cooperativa" de Sarrià de Ter.

L'empresa concessionària serà la responsable d'atendre als serveis d'hostaleria.

2.- Obligacions del contracte

L'empresa adjudicatària es compromet a l'explotació completa del servei de cafeteria i menjador a l'espai bar de l'edifici municipal "Centre Cívic La Cooperativa" al seu risc i ventura i inclourà:

- La selecció i la compra d'aliments i matèries primeres i la determinació de productes i quantitats adequades per la prestació del serveu contractat. Aquesta selecció tindrà en compte i donarà preferència, en la mesura del possible, els productes de proximitat i els autòctons de Sarrià de Ter.
- La recepció, emmagatzematge i custòdia dels productes.
- La confecció de les propostes de menús, tapes, pastissos, etc.
- La manipulació i el cuinat dels productes alimentaris necessaris per a la confecció dels menús, aliments, etc.
- El servei i la distribució dels menjars i els horaris que s'estableixin.
- La recollida, la neteja, desinfecció dels estris i parament de cuina i terrasses que es facin servi deixant-ho tot sempre en condicions adequades per al següent us.
- L'adjudicatari s'encarregarà de treure i dipositar les deixalles diàriament en els dipòsits i contenidors que específicament es destinin a aquest efecte per part del mateix adjudicatari.
- L'adjudicatari tindrà l'obligació de complir amb tota la legislació en matèria ambiental i energètica.
- La desinfecció i neteja general dels elements utilitzats durant el procés de restauració (cuina, càmeres frigorífiques, congelador, utilatge de distribució i repartiment, etc.)
- La recollida, embutxacat, segons la normativa vigent i l'evacuació dels residus generats.
- Vetllar per la higiene dels treballadors. A les zones de manipulació i d'emmagatzematge es prohibirà tot allò que pugui contaminar el menjar: menjar, fumar o qualsevol altra pràctica antihigienica.



Ajuntament de Sarrià de Ter

- L'aspecte del personal serà impecable amb tot allò que comporta l'ordre personal (cara, mans, ungles, olor corporal, etc.).

3.- Característiques del servei

El servei de cafeteria i menjador ha d'aportar una imatge de qualitat per a totes les activitats generades al "Centre Cívic La Cooperativa". Venir al Centre Cívic La Cooperativa és un punt del municipi on s'executen diverses activitats i un punt de trobada i, és per aquest motiu, que es cerca una cafeteria i menjador de qualitat que porti prestigi a l'equipament i a l'ajuntament de Sarrià de Ter. Imatge de qualitat amb un projecte de treball sòlid tant pel que fa a la professionalitat del seu personal, com pel seu projecte de treball que es tradueixi en un servei amb productes de qualitat del territori i amb la forma de presentació del seus productes

Aquí s'escull un únic servei que ha de permetre una gestió eficaç i ordenada de la zona del bar; amb un personal professional, amb poques rotacions i que ha de permetre a l'equip tècnic garantir unes excel·lents condicions de seguretat i de control de l'equipament.

Un únic servei, que ha de garantir que l'empresa concessionària sigui capaç d'atendre, amb la màxima qualitat, activitats de música i d'arts escèniques, festivals i altres esdeveniments organitzades per l'ajuntament de Sarrià de Ter.

En tot cas, l'empresa haurà de :

- Adaptar-se a i fer front a les diferents demandes d'activitat de l'equipament pel que fa a productes i personal necessari.
- Proporcionar personal professional que hagin superat el curs de manipulador d'aliments, donats d'alta a la seguretat social i atendre els horaris requerits per acada activitat.
- Justificar una experiència en la gestió de serveis de restauració en activitats culturals; congressos, esdeveniments, etc.
- Responsabilitzar-se de la neteja de les instal·lacions del Bar i de la gestió dels residus i reciclatge després de cada activitat.
- Complir unes condicions higièniques i sanitàries que assegurin la innocuïtat dels aliments que posen a l'abast dels ciutadans i que estan regulades per la llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública i els reglaments europeus d'higiene en els aliments.
- L'empresa serà responsable de disposar d'un pla de control de l'aigua; pla de neteja i desinfecció; pla de control de plagues i altres animals



Ajuntament de Sarrià de Ter

indesitjables; pla d'etiquetatge d'al·lèrgens; pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària; pla de control de proveïdors; pla de traçabilitat; pla de control de temperatures.

4.- Personal, higiene, uniformitat i comportament.

- Tot el personal contractat disposarà del carnet de manipulador d'aliments vigent.
- L'adjudicatari està obligat a dedicar el personal necessari per complir les obligacions derivades del servei objecte del contracte.
- L'empresa vetllarà per la higiene dels treballadors. A les zones de manipulació i d'emmagatzematge es prohibirà tot allò que pugui contaminar el menjar: menjar, fumar o qualsevol altra pràctica no higiènica.
- L'aspecte del personal serà impecable amb tot allò que comporta l'ordre personal (cara, mans, ungles, olor corporal, etc.).
- El personal anirà uniformat i portarà en un lloc visible una placa d'identificació en un lloc visible amb el seu nom i categoria cuidant al màxim la higiene i el decòrum en el vestuari. S'utilitzarà roba d'ús exclusiu de treball, calçat adequat i en perfecte estat general de neteja.
- En la mesura del possible l'empresa concessionària canviarà els productes del servei i els adaptarà a l'estacionalitat de l'activitat de tal manera que els usuaris gaudeixin d'una variabilitat en els productes.

5.- Despeses d'aigua, llum i energia

Les despeses de consum d'energia elèctrica, aigua i recollida d'escombraries aniran a càrrec de l'adjudicatari.

6.- Prestacions tècniques i funcionals

El contractista oferirà uns nivells de qualitat adequat en relació als productes oferts, atenent sempre a criteris professionals de presentació i d'elaboració i d'acord a l'estàndard de qualitat i d'imatge que requereix el servei de cafeteria i restaurant.

També donarà preferència a l'expedició de productes produïts i/o manufacturats en el propi municipi de Sarrià de Ter.



Ajuntament de Sarrià de Ter

Els productes oferts inclouran necessàriament opcions gastronòmiques diverses (vegetarianes, sense gluten, d'origen ecològic, etcètera, així com una adequada informació sobre productes al·lèrgens a les cartes.

El material que porti el contractista en cas de necessitat reunirà les mateixes condicions de qualitat, presència i pulcritud pròpies del servei que es té que prestar i es farà d'acord amb les instal·lacions i la seva decoració.

La llista de preus dels productes es comunicarà a l'ajuntament de Sarrià de Ter i es mantindrà a la vista del públic per a la seva consulta.

7.- Comunicació de les activitats entre el bar del centre cívic La Cooperativa i l'ajuntament de Sarrià de Ter

Per tal d'organitzar el servei, l'ajuntament de Sarrià comunicarà i lliurarà a l'empresa concessionària, el conjunt de l'activitat que es portaran a terme en el centre cívic La Cooperativa atès que hi haurà increment de demanda del seu servei.

8.- Horaris

L'horari general d'obertura

El contractista i l'ajuntament de Sarrià de Ter fixaran de comú acord l'horari d'apertura al públic.

En general hi haurà dos horaris d'obertura pel que fa al servei de cafeteria i menjador:

A l'estiu (de juny a setembre): dilluns, dimarts, dimecres, dijous i diumenges des de les 16 hores i a 19 hores. Els divendres i dissabtes des de les 11 hores a la 1:00 hores.

A l'hivern (d'octubre a maig): dilluns, dimarts, dimecres, dijous i diumenges des de les 16 hores i a 19 hores. Els divendres i dissabtes des de les 11 hores a les 00:30 hores.

Així mateix, l'adjudicatari haurà de disposar dels mitjans i recursos per l'obertura d'una guingueta a l'estiu per poder donar servei als usuaris de la piscina municipal amb el següent horari: els dimarts, dimecres, dijous i divendres de 16 hores a 20



Ajuntament de Sarrià de Ter

hores. Els dissabtes i diumenge de 13 hores a 20 hores. Els dilluns romandrà tancat.

En cas de que es celebrin esdeveniments al centre cívic La Cooperativa

El servei de cafeteria i menjador pot restar obert per al públic assistent als diferents esdeveniments que s'hi portin a terme fins al tancament de les portes del centre cívic. Les activitats es notificaran a l'adjudicatari amb una antelació suficient.

En les activitats de música i d'arts escèniques el servei pot obrir una hora abans de l'inici de l'activitat i podrà tancar-se una hora després d'acabar l'espectacle.

9.- Vacances de l'adjudicatari

Quan l'adjudicatari vulgui romandre tancat per vacances ho haurà de comunicar a l'ajuntament de Sarrià de Ter. Generalment les vacances es realitzaran al setembre.

10.- Preus a cobrir dels usuaris

Considerant la naturalesa de l'activitat desenvolupada, el contractista percebrà directament del públic els preus que estimi procedents, els quals hauran de ser anàlegs als que percebin establiments similars. En tot cas els preus es comunicaran a l'ajuntament de Sarrià de Ter.

11.- Full de reclamacions

El concessionari disposarà de full de reclamacions, on els usuaris podran fer constar les deficiències en general de la prestació del servei, o la inobservança del preus fixats o per qualsevol anomalia. És obligació del servei exposar la reclamació a l'Agència Catalana del Consum dins el marge de 24 hores després de presentar la reclamació.

12.- Condicions dietètiques i higièniques

Tots els productes servits per l'empresa adjudicatària tindran que estar subjectes al que especifiqui la normativa vigent a cada moment.



Ajuntament de Sarrià de Ter

L'expedició de begudes alcohòliques estarà condicionada a la normativa vigent.

13.- Instal·lacions, mobiliari i material

Per a la prestació del servei, l'ajuntament de Sarrià de Ter facilitarà al contractista els locals i les instal·lacions, no obstant, la resta de mobiliari, estris, anirà a càrrec de l'adjudicatari.

L'adjudicatari es compromet a mantenir en perfecte estat de conservació i funcionament tant les instal·lacions com els material que aporta l'ajuntament com el seu propi. En cas de pèrdua serà responsabilitat seva reposar qualsevol element en cas de pèrdua o deteriorament.

L'adjudicatari haurà d'aportar tots els elements que requereixi per prestar el servei tals com:

- Maquinària.
- Les vaixelles, cobreteria, parament, towallons, tovalles, etc. En quant als elements designats d'un sol ús hauran de ser de material resistent i que mostri una relació de qualitat amb els demés paraments.
- La vaixel·la i cristalleria hauran de ser adequades al nivell i la qualitat de les entitats contractants.
- Cafeteres.
- Mobiliari addicional (taules de suport,...)
- Tots els equips, materials i uniformes aportats per l'adjudicatari seran del més alt nivell i d'acord amb la categoria del centre cívic la Cooperativa.
- En el cas dels càterings per a congressos i esdeveniments caldrà aportar tot el material necessari per a la manipulació i la cuina dels menjars: forns, càmeres, etc.

14.- Requisits de seguretat i de responsabilitat

L'empresa adjudicatària està obligada a formalitzar, abans de l'inici del servei, una pòlissa d'assegurances per respondre, d'una banda dels danys i desperfectes que ocasioni el personal de l'empresa adjudicatària, i de l'altra per la pròpia activitat que s'ha de dur a terme en les instal·lacions.

Codi Segur de Verificació: ec0f961c-ab49-42ee-bc16-720ade338ebb
Origen: Administració
Identificador document original: ES_L01081000_2022_16803018
Data d'impressió: 27/04/2022 15:32:58
Pàgina 9 de 9

SIGNATURES
1.- FADUA KHROUROUCH AZEHAF (SIG) (TAG), 27/04/2022 14:19



Ajuntament de Sarrià de Ter

La pòlissa cobrirà la seva responsabilitat civil davant tercers, entenent com a tals, a tots els usuaris dels serveis, en la que s'inclouran entre altres, els riscos d'intoxicació alimentària produïdes pels serveis subministrats dels quals l'empresa adjudicatària en serà la única responsable.

Document signat i datat electrònicament.