



AJUNTAMENT DE
LES FRANQUESES DEL VALLÈS

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS CONSISTENT EN LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA DEL CASAL DE LA GENT GRAN I CENTRE SOCIAL DE BELLAVISTA, I EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CONSERGERIA, VIGILÀNCIA, CONTROL I NETEJA DE L'EQUIPAMENT

CLÀUSULA PRIMERA. Objecte

L'envelliment de la població constitueix una de les transformacions socials més importants d'aquests darrers temps i és per això que els casals de gent gran i els centres socials tenen una important funció social atès que esdevenen espais de rellevància per al foment actiu de les relacions interpersonals, les activitats socioculturals i la participació de les persones grans amb l'objectiu de millorar la seva qualitat i condicions de vida.

En aquest sentit, s'infereix que l'oferiment d'un servei de bar-cafeteria completarà l'oferta d'activitats que es desenvolupen al casal de la gent gran i centre social de Bellavista amb el ben entès que, en cap cas, es donarà prioritat a l'atenció al servei de cafeteria, davant l'atenció a les activitats culturals pròpies del Casal. Així mateix, el servei de consergeria, vigilància, control i neteja és vital per al bon funcionament de l'equipament.

L'objecte del present plec de clàusules tècniques és, doncs, determinar les condicions que regularan el contracte de concessió de serveis consistent en la gestió i explotació del servei de bar-cafeteria del Casal de la gent gran i centre social de Bellavista, i la prestació del servei de consergeria, vigilància i control i neteja de l'equipament.

Les prestacions objecte d'aquest contracte s'ajustaran a les determinacions d'aquest plec de prescripcions tècniques, al plec de clàusules administratives particulars, als reglaments i instruccions que pugui dictar l'Ajuntament, si escau, i a la normativa que sigui d'aplicació.

CLÀUSULA SEGONA. Definició i característiques del servei

L'objecte del contracte el conforma la gestió i explotació del servei de bar-cafeteria, i la prestació del servei de consergeria, vigilància i control i neteja de l'equipament.



Codi Validació: 99XK394RN39TLYSYTYL4F9FX6 | Verificació: <https://lesfranqueses.eadministracio.cat/>
Document Signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 1 de 16

Les tasques en les quals es concreten aquestes prestacions són les quals es descriuen a continuació, amb caràcter enunciatiu però no limitatiu:

1. Bar-cafeteria

- L'explotació del servei sota els criteris de màxim aprofitament de recursos, compliment de normativa, rendibilitat, col·laboració amb les polítiques de foment de l'envelliment actiu, professionalitat i oferta de qualitat.
- El manteniment i reparació de la maquinària, utillatge i béns afectes a l'explotació del bar-cafeteria.
- La gestió dels residus generats en la gestió i explotació del bar-cafeteria, mitjançant gestors autoritzats, quan escaigui i en tot cas pels residus perillosos, o bé s'inclouran en el circuit de recollida selectiva ofert per l'Ajuntament.
- La neteja dels espais i instal·lacions de la zona de restauració. Les despeses associades a aquesta tasca, així com el subministrament de productes pel correcte funcionament d'aquest servei, aniran a càrrec de la persona adjudicatària.

2. Consergeria

- Mantenir les instal·lacions obertes en l'horari d'obertura establert, realitzant les tasques següents:
 - Control accessos, recepció i informació a les persones usuàries.
 - Control del clauer i les claus, posada en marxa i tancament de les llums, alarma, climatització, equips audiovisuals...
 - Efectuar el servei d'inscripcions dels serveis que es desenvolupen en el casal (podologia, perruqueria, talles i altres activitats de l'Ajuntament).
 - Revisar i actualitzar, diàriament, el taulell d'anuncis i els expositors d'informació, amb els fullets i cartells enviats per l' Ajuntament seguint les seves indicacions.
 - Distribuir i lliurar, diàriament, a l'àrea, servei o entitat corresponent, la correspondència rebuda al Centre.
 - Realitzar les tasques de suport a les activitats organitzades per l' Ajuntament que ho requereixin.



3. Vigilància i control

- Vigilar i controlar la correcta utilització de les instal·lacions tenint en compte els programes d'activitats previstos pel Ajuntament i de les entitats a les que se'ls ha cedit l'ús dels espais.
- Vetllar pel correcte ús i la conservació tant de les instal·lacions com de les portes i mobiliari de totes les sales i espais.
- Vetllar per no donar permís d'ús de les instal·lacions a persones o grups que no estiguin autoritzades per l' Ajuntament. Així mateix es comunicarà immediatament a l'Ajuntament qualsevol incidència al respecte.
- Supervisar que les entitats, persones usuàries o companyies actuants deixin les instal·lacions en el mateix estat que les han trobat informant a l'Ajuntament sobre qualsevol alteració de l'estat del material.
- Vetllar pel correcte ús de la infraestructura que es faci servir (equips de so, vídeo, retroprojector, expositors, pissarres, etc.).
- No permetre que a les sales s'instal·lin o es deixin objectes aliens, llevat d'autorització expressa de l'Ajuntament.
- Fer un seguiment i informar a l'Ajuntament corresponent de qualsevol desperfecte en les instal·lacions i infraestructura.
- Vetllar per a què no es jugui, amb finalitats lucratives, a cap dependència del Centre.

4. Neteja

- Netejar i mantenir en perfectes condicions de netedat i higiene tots i cadascun dels espais del Centre d'acord amb la taula de treballs i freqüències establertes a l'annex núm. 2 d'aquest Plec de clàusules tècniques.

Els materials per al servei de neteja, fungibles i no fungibles, aniran a càrrec de la persona adjudicatària.

CLÀUSULA TERCERA. Normativa i condicions d'aplicació

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

1. Complir la normativa sanitària horitzontal:

- Real Decreto 1086/2020, de 9 de desembre, per la qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Real Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici, i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.

2. Complir la normativa sanitària específica:

- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Decret 317/1994, de 4 de novembre, d'ordenació i classificació d'establiments de Restauració, 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.
- Real Decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica sanitària en matèria de begudes refrescants.
- Reial Decret 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 figurei l'ou com a ingredient.
- 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 ovoproductes.

- Llei 1/2002 d'11 de març de tercera modificació de la llei 20/1985 de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- Decret 235/1991 de 28 d'octubre, de desplegament de la Llei 10/1991, de 10 de maig pel qual es regulen les advertències, els missatges dissuasius, els logotips i la senyalització sobre el tabac i les begudes alcohòliques.
- Decret 32/2005, de 8 de març, que regula la senyalització de les limitacions en la venda de begudes alcohòliques.

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 resta d'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 altra 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 justificant, 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 un envoltament 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 recollida 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 QUARTA. Horaris i calendari dels serveis

L'Ajuntament és qui determina l'horari i el calendari del servei de consergeria del Casal d'Avis i Centre Social de Bellavista, tenint en compte el calendari laboral aprovat per l'Ajuntament de Les Franqueses del Vallès.

L'horari del servei de bar-cafeteria i el de consergeria ha de coincidir amb l'horari del Casal de la gent gran i Centre Social de Bellavista, el qual està obert tot l'any al públic, en l'horari comprès entre les 10:00 i les 20:00 hores, excepte dies assenyalats. Així mateix, el servei de menjador es durà a terme de 13:30 a 15 hores.

L'Ajuntament es reserva el dret a ampliar, reduir o adaptar el calendari i els horaris a les necessitats reals de les instal·lacions.

La persona adjudicatària podrà tancar el servei els dies següents, sempre que no hi hagi cap activitat programada al Centre, sempre i quan siguin festius oficials:

- 1 i 6 de gener
- 1 de novembre
- 25 i 26 de desembre

En tot cas, l'horari màxim de funcionament del servei de bar-cafeteria no podrà sobrepassar l'establert per la normativa sectorial vigent o altra normativa aplicable, com ara l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, que regula els horaris dels establiments oberts al públic, com les activitats recreatives dedicades a bar-cafeteria.

•CLÀUSULA CINQUENA. Inventari

La persona adjudicatària farà una revisió anual de l'inventari lliurat per l'Ajuntament, amb les actualitzacions i baixes, la qual s'haurà de presentar de forma anual junt amb la memòria anual de gestió.

Les inversions, compres o donacions realitzades per a la prestació del servei de cafeteria seran inventariades i, en finalitzar el termini de la prestació, revertiran a l'Ajuntament, llevat, si es dona el cas, de la maquinària i/o mobiliari que sigui en règim de lloguer.

En el cas que la persona adjudicatària tingui maquinària en lloguer, caldrà que informi a l'Ajuntament i especifiqui la maquinària, el model, el proveïdor, quin tipus de contracte i altre informació rellevant.

•CLÀUSULA SISENA. Adscripció de béns i reversió

El Casal d'Avis i Centre Social de Bellavista és un equipament municipal i mantindrà en tot moment el caràcter de servei públic municipal. En aquest sentit, la titularitat de les dependències de l'equipament és municipal.

Finalitzat el termini de la concessió, el servei revertirà al Ajuntament de Les Franqueses del Vallès, i la persona adjudicatària haurà de lliurar les instal·lacions, en un adequat estat de conservació i funcionament.

El mobiliari, béns, equips, estris i materials béns afectes a la concessió descrits com a annex a aquest plec, els béns, equips, estris i materials adquirits d'acord amb el quadre d'inversió inicial, si n'hi ha, així com qualsevol millora realitzada, els béns incorporats de forma permanent i qualsevol element sense el qual l'objecte del contracte perdria la seva naturalesa i funcionalitat, revertiran també al Ajuntament de Les Franqueses del Vallès.

Tres (3) mesos abans de la finalitzar el termini de concessió, el Ajuntament de Les Franqueses del Vallès adoptarà aquelles disposicions que consideri oportunes encaminades per a garantir que el lliurament de les instal·lacions, mobiliari, béns, equips, estris i material es verifiqui en les condicions convingudes, essent d'obligat compliment per part de la persona adjudicatària.

El desallotjament del servei haurà de produir-se en el termini màxim de quinze dies posteriors a l'acabament del contracte, llevat que al venciment del contracte no s'hagués formalitzat el nou contracte que garanteixi la continuïtat de la prestació a realitzar, en tal cas la persona adjudicatària haurà de seguir prestant el serveis fins que es formalitzi el nou contracte de conformitat amb allò que disposa l'article 288.a) de la LCSP.

CLÀUSULA SETENA. Manteniment i control de les instal·lacions

El manteniment de les instal·lacions d'electricitat i d'aigua, del sistema de climatització i de l'equipament en general anirà a càrrec de l'Ajuntament, a excepció de les instal·lacions específiques de la zona de cafeteria que anirà a càrrec de la persona adjudicatària.

El consum del subministrament d'aigua, d'electricitat, telèfon... anirà a càrrec de l'Ajuntament. La persona adjudicatària vetllarà per què es faci un consum racional i sostenible d'aquests subministraments.

Si es produeix una negligència o es constata un mal ús per part de la persona adjudicatària dels subministraments, en el sistema de climatització o en les instal·lacions de l'equipament, aquest se n'haurà de fer càrrec. En aquest sentit, en

la zona destinada a les instal·lacions ha d'estar permanentment lliure i accessible, quedant prohibit utilitzar-la com a magatzem de cap tipus.

La persona adjudicatària vetllarà i garantirà el bon ús de les instal·lacions, i notificarà a l'Ajuntament amb immediatesa qualsevol incidència al respecte.

CLÀUSULA VUITENA. Personal

El personal que la persona adjudicatària contracti haurà de tenir la capacitat tècnica i la formació necessària per dur a terme l'objecte del contracte i estar en possessió de les titulacions corresponents, d'acord a la normativa vigent.

Tot el personal empleat per a la prestació del servei motiu d'aquest contracte ha de dependre laboralment de la persona adjudicatària sense que entre aquell i el Ajuntament hi hagi cap vincle funcional ni laboral. La retribució del personal i l'assignació de les tasques laborals correspondrà a la persona adjudicatària i serà el responsable d'aplicar el conveni col·lectiu que correspongui.

La persona adjudicatària ha de vetllar per què hi hagi una continuïtat en el personal, evitant que es produeixin canvis i/o substitucions, si no són estrictament necessaris. Qualsevol modificació en la relació inicial de personal serà comunicada aportant les noves dades de personal, juntament amb les funcions i titulacions.

La persona adjudicatària haurà de garantir el cobriment de les absències del seu personal, de forma immediata, de manera que, en cap moment de la prestació del servei pugui quedar reduïda la dotació de personal de l'adjudicació.

La persona adjudicatària promourà i vetllarà per la millora de la formació dels professionals.

La persona adjudicatària és responsable davant del Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i està obligat a reparar-les sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

La persona adjudicatària ha de complir totes les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa i laboral, de Seguretat Social, de prevenció de riscos laborals i de seguretat i higiene en el treball, així com la normativa interna del sector que

reguli l'objecte del contracte. L'incompliment d'aquestes obligacions per part de la persona adjudicatària o la infracció de les disposicions vigents sobre seguretat per part del personal tècnic designat per ell no implica cap responsabilitat per a l'Ajuntament. Sense perjudici del que s'ha exposat, l'Ajuntament pot requerir que la persona adjudicatària acrediti documentalment el compliment de les seves obligacions.

La persona adjudicatària ha de garantir que el personal de servei segueixi una uniformitat, on hi figurarà com a mínim el nom del servei i el logotip de l'Ajuntament. La uniformitat serà prèviament autoritzada per l'Ajuntament. Així mateix, ha de vetllar per mantenir una bona imatge, tant en el seu aspecte exterior com en el tracte amb els usuaris.

La persona adjudicatària s'encarregarà que el personal al seu càrrec tingui prou informació en quant al funcionament del Centre i les instal·lacions, la titularitat del servei, els càrrecs polítics i tècnics responsables de la seva gestió i l'obligació d'atendre les demandes que aquests puguin requerir.

En relació a la continuïtat del personal adscrit actualment, la persona adjudicatària estarà subjecte als requisits i efectes que preveu la legislació laboral vigent i el conveni col·lectiu aplicable.

CLÀUSULA NOVENA. Difusió del servei, documentació i drets d'imatge

La titularitat de l'equipament i dels serveis que s'hi presten és municipal. Per aquest motiu, la persona que gestioni els serveis ha de respectar escrupolosament que:

- La representació externa del Servei correspon al Ajuntament.
- Correspon també a l'Ajuntament la titularitat de qualsevol tipus de documentació derivada de la gestió i prestació del servei.
- La persona adjudicatària no podrà utilitzar el nom, el logotip del servei, ni la imatge interna i externa de la instal·lació sense que ho autoritzi prèviament i de forma expressa el Ajuntament.
- Les persones implicades en el servei actuaran en tot moment atenent la titularitat Municipal del servei, evitant dubtes o interpretacions incorrectes en quant al caràcter públic i municipal del servei.

- La marca de l'entitat adjudicatària no tindrà presència en els elements de retolació, comunicació, difusió i publicitat si no compta amb l'expressa autorització del Ajuntament.
- La inclusió de qualsevol logotip, marca o altres tipus de col·laboracions o patrocinis hauran de comptar prèviament amb l'autorització expressa del Ajuntament.
- En qualsevol difusió escrita, verbal o visual, la persona adjudicatària ha de fer-hi constar la titularitat municipal del servei així com els logotips i la imatge gràfica del Ajuntament i/o Ajuntament.
- En qualsevol element de retolació i senyalització del Servei hi ha de constar sempre el seu caràcter municipal i s'ha d'elaborar de conformitat amb els criteris i la normativa municipal.
- La persona adjudicatària garantirà que els usuaris disposin de la informació necessària de qualsevol activitat o tràmit amb el Ajuntament amb suficient temps d'antelació, d'acord amb els terminis i pautes establerts.

CLÀUSULA DESENA. Finalització del contracte i traspàs

En el cas de finalització del contracte de gestió del servei de consergeria, neteja, cafeteria i vigilància del Casal d'Avis i Centre Social de Bellavista per algun dels motius previstos a la normativa sobre contractació i que la nova adjudicació del servei no es faci a la mateixa empresa que s'havia adjudicat, el contractista que finalitzi el contracte i la nova empresa adjudicatària realitzaran un traspàs d'informació sobre el funcionament i organització del servei, en el termini de 8 dies previs a l'inici de la nova prestació. L'Ajuntament supervisarà i ordenarà l'esmentat traspàs per tal de garantir que es faci adequadament.

Les Franqueses del Vallès, document signat electrònicament al marge per la Regidora de Gent Gran.

•**ANNEX 1.**
•**Inventari**

Concepte

CUINA

peces de vaixel·la variada
2 paelles
2 cassoles
peces de coberteria variada
fogons cuina
pica
nevera gran bar-cafeteria
1 fregidora
microones

ZONA DE bar-cafeteria

cafetera
molinets
nevera
taula/nevera
rentaplats
caixa registradora

SALA

12 taules quadrades
12 taules rectangulars
1 taula gran
95 cadires
1 armari de 3 cossos amb 6 portes
1 televisió
3 estanteries
1 moble armari blanc

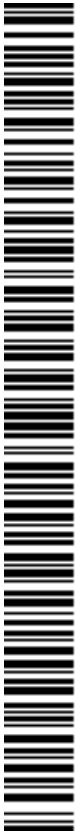
TERRASSA EXTERIOR

6 taules de marbre exterior+
27 cadires exterior

ALTRES

1 bar-cafeteriabacoa gran
1 bar-cafeteriabacoa petita

2 focs de paelles gran exterior



•ANNEX 2.

•Freqüències dels treballs de neteja

TREBALLS FREQUÈNCIES	DIARI	3 COPS SETMANA	MENSUAL	ANUAL
Escombrat dels terres	X			
Fregat dels terres (en el cas d'ús diari)	X			
Escrupolosa neteja dels lavabos, aparells sanitaris, aplicant desinfectants i ambientadors	X			
Neteja de la pols de taules, cadires, cendrers, buidat de papereres i neteja de mobiliari	X			
Neteja de vidres de portes d'entrada i portes de pas		X		
Neteja de baranes i similars		X		
Neteja de vidres interiors, exteriors, marcs i ampits			X	
Neteja de punts de llum				X
Esteranyinar sostres i parets				X
Neteja a fons del mobiliari, arrambador, fòrmiques i detalls				X
Neteja de persianes interiors i exteriors				X

