

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA-MENJADOR DEL CASAL MUNICIPAL DE LA GENT GRAN DEL PASSEIG LA SALLE DE CAMBRILS

1. Objecte del servei

Constitueix objecte del contracte, la concessió administrativa de l'espai destinat a cafeteria-menjador del Casal municipal de la gent gran, situat al Passeig La Salle 13 de Cambrils.

Podrà utilitzar el servei de cafeteria-menjador tot tipus de públic.

2. Descripció dels espais motiu de concessió

L'espai destinat a Cafeteria-menjador està format per les dependències segons plànol adjunt com annex 1.

L'ús dels WC serà compartit amb el casal de la gent gran.

3. Característiques tècniques del servei

3.1. Servei

a) El Servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, garantint totes les mesures de salubritat, higiene i salut pública exigibles a un servei d'aquestes característiques.

b) El Servei s'ha d'adaptar a les necessitats reals de les persones usuàries.

3.2. Tarifes

Els següents productes de bar-cafeteria i menjador s'hauran de servir de manera obligatòria i tindran els preus màxims següents:

PRODUCTE	PREU MÀXIM, IVA INCLÒS
Cafè sol	1,25€
Cafè amb llet	1,50€
Cafè tallat	1,35€
Aigua Mineral 0,5l.	0,75€
Refresc (cola, taronja o llimona)	1,60€
MENÚ DIARI	12,00€

El licitador haurà d'aplicar un 20% de descompte sobre tots els productes consumibles, així com sobre el preu del menú, a tots els usuaris/àries del Casal Municipal de la Gent Gran (caldrà presentar carnet d'usuari/ària) i persones jubilades majors de 65 anys (caldrà presentar DNI).

No hi haurà distinció entre preu barra / taula / terrassa.

A petició del concessionari aquestes tarifes podran ser revisades anualment per repercutir l'increment o disminució de l'IPC o índex que en un futur el pugui substituir, prèvia autorització de

l'Ajuntament de Cambrils. Això repercutirà en una actualització del cànon en el mateix percentatge que s'actualitzin les tarifes.

El licitador ha de donar compliment a les limitacions següents:

- No es permet l'exposició i venda de productes que no siguin d'un servei de cafeteria-menjador
- No es pot exposar objectes fora del recinte de l'espai del servei.
- No es pot fer cap tipus d'activitat que no sigui pròpia del servei de cafeteria-menjador.
- Qualsevol modificació de l'espai o de la imatge de la cafeteria-menjador que es vulgui realitzar haurà de comptar amb l'autorització prèvia de l'Ajuntament de Cambrils.

3.3. Servei de Menjador

- a) El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació correcta, preparació i condimentació.
La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final a la cuina i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.
- b) El licitador ha d'oferir diàriament un menú que consti com a mínim d'un primer plat , un segon plat, postres, pa, aigua embotellada. El menús elaborats han de seguir les recomanacions nutricionals previstes en la normativa sectorial així com la utilització de la dieta mediterrània i incorporació de menjars autòctons o tradicionals.
- c) Disposar d'aliments i begudes per a persones que requereixen dietes especials (celíacs, diabètics,...).
- d) El licitador ha d'anunciar diàriament les propostes de menú en un lloc visible dins de l'espai destinat al servei de cafeteria-menjador.
- e) Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servir-los a les persones usuàries. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels aliments triturats.
- f) El licitador haurà d'aplicar i acreditar davant la persona responsable del Casal o bé la tècnica de salut de l'Ajuntament de Cambrils, que disposa de sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i en l'àmbit de treball, així com els principis del sistema d'anàlisi de perills i punt de control crítics, mitjançant anàlitzes i els procediments que s'estableixen en la legislació vigent sobre aquesta matèria. Pel que fa als aliments, es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.
- g) El licitador ha de garantir que compleix en tot moment el conjunt de normes legals vigents sobre emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars. Així mateix, tots els productes que utilitzi hauran de complir allò que especifiqui la normativa legal vigent i hauran de portar la data de caducitat i el codi de barres corresponent.

- h) El licitador està obligat a recollir el menú testimoni dels aliments preparats i serà el corresponent a mitja ració de cada plat servit. La recollida del menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans ben netes en cada un dels processos. Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb la data i en nom del plat mostrejat s'haurà de conservar com a mínim 48 en refrigeració però es recomana que aquestes mostres es conservi en congelació durant una setmana per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.
- i) El licitador haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.
- j) El licitador haurà de presentar a l'ajuntament un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran.

3.4. Horaris

L'obertura del servei serà de les 9 del matí fins a les 20h de dilluns a dissabte, diumenges dia de descans setmanal. Així mateix, el servei podrà tancar els dies festius que tanca el Casal. S'adjunta llistat de dies de tancament del Casal per l'any 2023 com annex 2 del present plec de clàusules.

L'Ajuntament de Cambrils, d'acord amb les necessitats del servei i/o de les activitats, o a petició del licitador, es reserva el dret a poder canviar l'horari de la cafeteria menjador.

3.5. Personal

- a) El licitador ha d'aportar el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte, d'acord amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques. El personal mínim que ha d'aportar són un cuiner/a i un cambrer/a.
- b) Tot el personal necessari per al funcionament del servei i neteja de les instal·lacions serà aportat pel contractista i no tindrà cap relació directa amb l'Ajuntament de Cambrils.
- c) En cas d'accidents o perjudicis de qualsevol tipus que afectin als treballadors a causa de l'exercici de les seves tasques, el licitador ha de complir amb allò que disposen les normes vigents sota la seva responsabilitat, sense que repercuteixi de cap manera a l'Ajuntament de Cambrils.
- d) Els treballadors contractats pel licitador hauran de portar la roba de treball que especifiqui la normativa vigent en cada moment i canviar-se en el centre. A més, cal que estiguin en possessió de les qualificacions necessàries per a prestar aquest tipus de servei.
- e) Tot el personal que treballi al servei i per tant, hagi de manipular aliments, ha de disposar d'un certificat expedit per qualsevol entitat capacitada per acreditar que el treballador ha rebut la formació adequada en matèria de manipulació d'aliments i seguretat alimentària. Aquesta és una obligació essencial i el seu incompliment es considerarà causa de resolució del contracte.

- f) El personal que treballi en el servei ha de complir tota la normativa vigent en matèria laboral, sanitària i de seguretat i higiene. El licitador és la responsable dels danys que pugi rebre el personal que treballa en el servei durant l'exercici de l'activitat.
- g) El personal destinat al servei de cafeteria-menjador, ha de tenir la formació necessària i, en tot cas, la mínima establerta legalment, així com els reciclatges corresponents.

4. Drets i Obligacions de l'empresa concessionària

4.1. Obligacions

- a) El licitador haurà de prestar els serveis als quals obliga el present plec de clàusules i observar les determinacions d'ús que s'estableixin per part de l'Ajuntament mitjançant ordres expressos o reglaments existents o que es puguin aprovar.

El licitador haurà d'oferir tots els dissabtes per la tarda l'activitat de ball amb música en viu per als socis del centre, com a mínim en horari de 16 a 20h, podrà percebre dels usuaris un preu en concepte d'entrada al ball.

El preu estipulat d'entrada al ball s'haurà de sotmetre a l'aprovació de l'Ajuntament.

- b) Gestionar el servei amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai i l'horari destinats a la concessió.
- c) El licitador haurà de conservar els espais cedit, així com l'equipament destinats a la prestació del servei en perfecte estat de neteja i d'utilització, destinant-ho a l'ús pactat exclusivament i reparar al seu càrrec els desperfectes que s'ocasionin. Les reposicions d'aquest material durant la durada del contracte seran a càrrec del licitador, sense cost per l'Ajuntament. Essent motiu de resolució del contracte el incompliment d'aquesta obligació.

Es fa constar que la instal·lació objecte de concessió ha estat remodelat fa 5 anys i l'equipament inclòs funciona correctament a excepció de:

- Boteller de 2480*550*850
- Aigüera amb pica escorredora, bastidor i prestatge amb espai per renta-plats i gots
- Renta-plats i gots: porta 32, cistella de 40*40*15 de 2.8KW, 0.30 HP de 470*510*710
- Taula mural amb prestatge 1000*500*850

Així mateix caldrà fer una neteja en profunditat de la campana, motor i conducte amb maquina d'espuma abans de l'inici de l'activitat.

- d) El licitador es farà càrrec de la neteja dels espais i dependències, de les instal·lacions, mobiliari, aparells de cuina i, especialment, de la campana d'extracció de fums, així com dels filtres i recollidors de greixos. També es farà càrrec de la neteja de la xemeneia de sortida de fums, amb una freqüència mínima cada dos anys.

Així mateix s'hauran de netejar un cop al dia, després del servei de menjador del migdia, els lavabos d'ús públic de la planta baixa del casal. I els caps de setmana també s'hauran de netejar a primera hora del matí.

Fer-se càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, les quals, mantenint les condicions higiènic-sanitàries.

- e) Seran a càrrec del licitador els tributs vinculats a l'exploració del servei, és a dir, la taxa de residus comercials així com tots aquells que li siguin d'aplicació.
El servei objecte de la present plec disposa d'electricitat, aigua i gas. L'Ajuntament es farà càrrec del cost del consum de la llum, aigua i gas.
- f) Serà obligació del licitador presentar la comunicació prèvia d'inici de l'activitat, acompanyada, si s'escau, del projecte i la certificació tècnica, i haurà de satisfer la taxa prevista per a l'Ordenança fiscal per a l'obertura de restaurant-bar.
- g) El licitador no podrà introduir elements d'infraestructura, equipaments, rètols, senyals, tancaments, tendals, etc, sense l'autorització expressa de l'ajuntament, ni modificar o retirar els existents.
- h) El licitador haurà de donar preferència en el servei de la gent gran respecte la resta d'usuaris. El contractista i els seus empleats hauran de tenir un tracte correcte i respectuós amb els usuaris del servei, així com amb els treballadors de l'Ajuntament de Cambrils. D'altra banda, el personal ha de dur una indumentària adequada, mantenint la pulcritud.
- i) L'activitat i responsabilitat del licitador comprèn des de la compra i subministrament de la matèria primera, la seva conservació, elaboració, transport intern i extern i la distribució dels aliments a l'usuari/a final, en perfecte condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries, fins el rentat de tots els estris i material emprat.
- j) El licitador és responsable de controlar el consum excessiu de begudes alcohòliques a la cafeteria-menjador que pugin perjudicar la salut dels usuaris i posi en perill al bona convivència en el centre.
- k) No alienar els béns afectes al contracte, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes.
- l) Atendre les comandes de refrigeris, àpats o càterings que s'organitzin amb motiu dels actes proposats per l'Ajuntament de Cambrils o per entitats d'usuaris que disposin de l'autorització prèvia de l'Ajuntament.
- m) El licitador estarà obligat a portar una comptabilitat analítica de costos i despeses associades al servei que està prestant.

4.2. Drets

- a) Explotar el servei de cafeteria-menjador en benefici propi.
- b) El licitador tindrà dret a percebre dels clients la retribució dels serveis prestats.

Percebrà coma retribució pròpia el producte que obtingui per la venda de les consumicions, dintre dels preus màxims autoritzats o, en el seu cas, dels preus millorats a la baixa que hagi presentat en la seva proposició econòmica.

5. Suspensió o tancament del servei

En cas de tancament del local, es distingeixen tres supòsits:

- a) Si el tancament és per causes de força major o per risc sanitari o de seguretat, no s'estableix cap termini de preavis ni indemnització. Si el tancament s'allargués més de tres mesos, l'empresa contractista tindrà dret a resoldre el contracte.
- b) Si el tancament fos provisional per altres circumstàncies, s'estableix un preavis d'un mes. Si el tancament es perllongués més enllà de tres mesos, l'empresa contractista tindrà dret a resoldre el contracte.
- c) Si el tancament fos definitiu, s'estableix un termini de preavis al prestador del servei de dos mesos. El tancament serà causa de resolució del contracte.

6. Resolució del contracte

Seràn causes de resolució, a banda de les que marca la llei, les següents:

- La interrupció dins del termini contractual, per més de 3 dies del funcionament, sense previ avís.
- L'aixecament de 2 actes desfavorables per part dels serveis oficials d'inspecció sanitària.

7. Reglament Regulator del Servei

El Servei es regeix pel Reglament de Règim Intern del Casal Municipal de la Gent Gran, aprovat pel Ple de l'Ajuntament en sessió del dia 30/04/2013 i publicat al BOP número 223, el 27/09/2013. El Casal Municipal de la Gent Gran, està inscrit amb el núm. de registre SO3672 en el Llibre de Registre d'Entitats, Serveis i Establiments de Serveis Socials de la Secretaria General del Departament de Benestar Social de la Generalitat, secció d'Inspecció i Registre, com a Casal Municipal de la Gent Gran.

8. Requisits de la normativa higiènic-sanitari

L'empresa adjudicatària s'haurà d'inscriure al registre sanitari d'indústries i productes alimentaris del departament de salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- 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 (BOE núm. 302, de 19/12/2006).
- 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 (BOE núm.11, del 12/01/2001).
- 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 figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03/08/1991).
- 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 (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27/05/2006).

- Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris (DOCE L 338, 22/12/2005 i correcció d'errades DOCE L 278, 10/10/2006)
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal destinats al consum humà (DOCE L 139, 30/04/2004 i correccions d'errades DOCE L 226, 25/06/2004 i DOCE L 49, 21/02/2008)
- 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)
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003)
- Reglament (CE) n° 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària. (DOUE L31, del 01/02/2002).
- Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris (BOE núm. 202 de 24/08/1999).
- Llei 17/2011, de 5 de juliol de seguretat alimentària i nutrició.

Cambrils, 20 de setembre de 2023

