



PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA DEL CASAL DE GENT GRAN DE JOAN FIVELLER.

1- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte de la concessió és la prestació del servei de cafeteria del casal de gent gran de Joan Fiveller.

L'Ajuntament ofereix diferents serveis al col·lectiu de gent gran amb l'objectiu de millorar el benestar en l'atenció a les necessitats i en aquest cas oferint el servei de cafeteria i menjador amb preus mínims.

2- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Servei de cafeteria i menjador:

- A) Productes de cafeteria i menjador.
- B) Begudes (amb limitació de begudes alcohòliques de més de 23°).
- C) Productes alimentaris: entrepans freds, entrepans calents, menú de dilluns a divendres al migdia.
- D) **No es pot vendre** sota cap concepte, cap tipus ni marca de **tabac**.
- E) **Es prohibeix** la instal·lació de qualsevol tipus de **màquina recreativa, de joc o similar**.
- F) Tots els preus dels productes que s'expedeixen, tant pel que fa a begudes com a menjar, els ha d'autoritzar la Junta de Govern de l'ajuntament de Sant Adrià de Besòs.
- G) El servei objecte de la concessió comprén els productes següents.
 - productes de cafeteria,
 - begudes,
 - productes alimentaris: entrepans freds i calents, aperitius, brioixeria, plats de menú per dinar.



2.1- El servei de plats de menú per dinar s'ha de regir per les normes següents:

1. En l'elaboració dels menús s'ha de garantir una dieta variada i equilibrada.
2. L'adjudicatari/a, en la prestació del servei, ha de servir diversos menús en les condicions següents:
 - a) Cada menú ha de comprendre un primer i un segon plat, unes postres i un pa.
 - b) Hi ha d'haver l'opció de poder escollir opció de règim (baix en sal).
 - c) Les opcions de postres ha de incloure fruita i làctics.
 - d) Els menús s'han de confeccionar de manera que no es repeteixin, almenys durant una setmana.
 - e) S'ha de poder escollir pa normal i pa integral.
 - f) S'han d'oferir begudes, almenys aigua, vi i cervesa, amb subjecció al que s'especifica en el punt 2 (Característiques del servei) apartat B, (Servei de cafeteria i menjador), que recull aquest plec.

A més de l'apartat anterior, l'adjudicatari/a pot oferir altres productes de restauració, sempre amb subjecció als preus que hagi ofert prèviament. En el cas que les ofertes siguin posteriors a l'adjudicació, l'Ajuntament ha d'autoritzar els nous productes i els preus. Els preus del servei es van aprovar per la Junta de Govern Local en sessió del 25 de novembre de 2019.

2.2- Consideracions

- Adaptar la distribució de les taules del menjador segons les recomanacions del PROCICAT seguint en tot moment les accions recomanades en referència a les restriccions degut a la COVID-19.
- El servei de la cafeteria-bar del Casal de gent gran de Joan Fiveller va adreçat als usuaris i usuàries del casal així com a les persones que treballin a l'edifici. **A les persones que no són jubilades o pensionistes no s'aplicarà preu reduït.**

2.3- Residus

L'activitat haurà de complir l'ordenança municipal de neteja viària i recollida de residus municipal, BOP 01/07/2003, núm. 156 i el Decret legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus.



La persona titular de l'activitat generadora de residus comercials ha de :

- a) Mantenir els residus en condicions adequades d'higiene i seguretat mentre els posseeixi.
- b) Lliurar els residus en condicions adequades **deseparació de materials (paper i cartró, envasos lleugers, vidre, matèria orgànica, i rebuig)** en els contenidor de recollida selectiva municipals.

Queda totalment prohibit abocar olis i greixos flotants al clavegueram segons estableix l'annex 1 del Reglament Metropolità d'abocaments d'aigües residuals aprovat el 8 de juny de 2011.

La recollida d'olis residuals ha de ser a través de gestors autoritzats per l'Agència de Residus de Catalunya o per la deixalleria, em ambdós casos s'han de tenir els justificants dels lliuraments efectuats.

3- LOTS

En aquest contracte no hi ha lots ja que trencaria la unitat funcional i bona execució del servei.

4- DURADA DE LA CONCESSIÓ

La durada de la concessió és de 4 anys.

En cas que la concessió no es pugui iniciar en la data prevista, els seus efectes començant en la data de formalització, computant-se en aquella data l'inici dels seus efectes i finalitzant en el termini previst d'un any del contracte, comptabilitzant després la possible pròrroga.

5- HORARI

Horari: de 09h a 21h

Horari d'estiu (del 15 de juny al 15 de setembre): de 09h a 20h



Dies que el casal estarà tancat:

- Festes de calendari laboral.
- Vacances d'estiu: tot el mes d'agost.
- Dissabtes i diumenges.

6.- INVENTARI DE MÀQUINES I/O ESTRIS

- Descripció tècnica Quantitat
- Barra de bar d'obra
- Construcció de paret d'obra revestida en material
- ceràmic de 10 cm. de gruix arrebossada per dues cares.
- Sobre en silestone gamma mitjana. En forma de L.
- Mides totals 280x340x60 cm. 1
- Tamboret per a barra de bar Tamboret per a barra de bar 4
- Taula treball inoxidable bar Taula de treball bar en acer inoxidable.

Amb els següents mobles:

- Refredador d'ampolles inoxidable de 1950x550x850 1
- Taula de refrigeració inoxidable. Amb frigorífic per embotits a la part inferior 1
- Taules de treball cantoneres de 600x600 2
- Moble aigüera de 2 cubells amb prestatge inferior, tot inclòs de 1200x600. 1
- Moble de treball amb prestatge 700x600 1
- Moble cafetera inoxidable de 1000x600 1
- Aixeta Aixeta cuina amb cany alt giratori, acabat cromat 1
- Prestatge de paret Prestatge de paret laminat, mides 1000x300x30 mm. Amb suports metàl·lics 4

CUINA

- Composició mobiliari de cuina d'acer inoxidable:
- Taula mural amb aigüera de 2 cubells amb escorreplats 1800x600
- 1 Mòdul cantonera de 600x600
- Taula mural de 1000x600 i taula mural de 1600x600
- Mòdul alt amb portes 1000x450
- Mòdul alt amb portes i platera de 1200x 600 cms.

Mobiliari de cuina



- Campana extractora acer inox. 1000X600 1
- Sobre acer inoxidable industrial forma de "L" cobrint tot el moble Sobre acer inoxidable industrial fet a mida. 2
- Aixeta Aixeta amb cany alt giratori, acabat cromat 1
- Planxa Planxa crom dur de sobretaula, elèctrica model PCD6 WM 1
- Renta-vaixelles Rentavaixelles professional d'acer inox., de 600x600x850 1
- Cuina de gas butà amb tres cremadors i forn

MAGATZEM

- Frigorífic hostaleria professional
- Frigorífic professional exterior en acer inoxidable, darrera en xapa galvanitzada. Interior acer. 200 (alçada) x 60 x 60 cm. 1

7.- DIPÒSIT

L'adjudicatari haurà de dipositar una fiança per import de 600 euros, equivalent aproximadament al 5% del valor dels béns relacionats a l'inventari de la clàusula sisena.

8.- OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI/A

- Respectar i complir totes les normes referents a sanitat i higiene, que marquen els organismes competents.

-Fer-se càrrec del contracte per el subministrament de gas butà i la compra de les bombones.

- Dintre de la cuina vestir l'uniforme adient:

- gorra higiènica o ret per recollir els cabells.
- Davantal.
- Calçat antilliscant

- Sol·licitar autorització a l'Ajuntament per introduir modificacions a les obres i a les instal·lacions que existeixin a l'inici de la prestació dels serveis. Si es concedeix el permís, les despeses seran assumides per l'adjudicatari/a.



- Explotar els serveis d'acord amb el que disposa o pugui disposar els Plecs, de la legislació sectorial d'hoteleria, la normativa laboral i altres aplicables en aquest cas.
- Utilitzar els locals i dur a terme els serveis que són objecte de la concessió, d'acord amb la finalitat de donar bon servei als usuaris amb la màxima afabilitat i deferència en el tracte.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades per la Junta de Govern.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements que són propietat de l'Ajuntament, en perfecte estat de conservació i funcionament.
- Fer-se càrrec de la neteja de totes les instal·lacions de la cafeteria com de cuina, menjadors, i escombraries que s'originin diàriament a causa de la prestació del servei, les quals s'han de dipositar en bosses de plàstic al lloc que l'administrador del centre determini, i ha de mantenir les condicions higièniques i sanitàries degudes.**Els productes de neteja han d'anar a càrrec de l'adjudicatari.**

S'apreciaran com a baixa temerària o desproporcionada les ofertes de cànon que incloguin una baixa superior al 15% de la mitjana de les ofertes.

9- PENALITATS PER INCOMPLIMENTS:

Les infraccions en pugui incórrer l'adjudicatari/a en el compliment de l'objecte del contracte tindran les sancions previstes en el plec administratiu de l'expedient.

Infraccions greus:

- No garantir la correcta execució del servei.



- No aplicar els preus màxims corresponents establerts per l'ajuntament.
- Manca de resposta (via telefònica o electrònica) davant de qualsevol incidència.
- No respectar les indicacions del punt 2.3 (residus) del plec.
- Incomplir la normativa sobre la venda d'alcohol i tabac.
- Deixar de prestar el servei sense avisar al referent tècnic municipal.

Infraccions lleus:

- No atendre les demandes/queixes de les usuàries i usuaris amb capacitat mediatra.
- No tenir cura de la neteja de la cuina, barra i espai de taules.

10- PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS:

En aquest contracte no es tracten dades personals.

Tècnica Gent Gran Activa