

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ I BAR DEL CASAL DELS AVIS DE LA LLAGOSTA

1. Objecte del servei

Aquest plec de prescripcions determina les condicions tècniques que han de regir el contracte per a l'explotació del servei de restauració i bar en el Casal d'Avis de la Llagosta. També inclou el Servei d'àpats a Domicili.

L'objecte és la concessió d'ús públic per a la adjudicació de l'explotació del servei de restauració i bar, del Casal d'Avis de La Llagosta ubicat Avinguda Primer de Maig, numero 34-36.

2. Característiques tècniques del servei

2.1. Característiques físiques del local

L'Ajuntament de la Llagosta és titular de l'edifici destinat al servei de Casal dels Avis de la Llagosta, el qual disposa en la planta baixa d'un recinte destinat a la prestació del servei restauració i bar. S'adjunten plànols del recinte que s'incorporen com a Annex I.

Local en planta baixa, que disposa de les instal·lacions necessàries d'electricitat, aigua, clima, telefonia, dades, sistema d'alarma, recepció de televisió, cuina – planxa i aixetes instal·lades.

Així mateix, es disposa d'un espai interior accessible que es pot destinar per a la instal·lació de taules i cadires per al consum dels productes adquirits al bar cafeteria.

2.2. 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.



L'explotació del servei de restauració i bar del casal té el caràcter de complement d'un servei públic, en quan la instal·lació està adreçada a facilitar la integració i la participació ciutadana, per això l'execució i interpretació del contracte restarà directament vinculada a aquesta finalitat.

Per tal d'accedir a aquest servei s'ha de complir:

- Residir al territori de Catalunya.
- Haver complert els 60 anys.
- Ser pensionista o jubilat.

c) L'explotació del servei restauració i bar, és a compte i risc propi de l'adjudicatari amb dret a percebre dels usuaris l'import de les prestacions i dels consums efectuats, d'acord amb la tarifa de preus aprovada per l'Ajuntament.

2.3. Productes

a) L'adjudicatari, ha d'oferir als usuaris/àries del Casal, els productes que es relacionen a l'Annex II, apartat a i b, respectant els preus màxims fixats.

b) L'adjudicatari, a banda dels productes autoritzats, en pot oferir d'altres propis d'un servei de restauració-bar. Amb validació prèvia de la tarifa de preus per part de l'Ajuntament.

c) L'adjudicatari 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 restauració-bar.
- Qualsevol modificació de l'espai o de la imatge de restauració-bar que es vulgui realitzar haurà de comptar amb l'autorització prèvia de l'Ajuntament de La Llagosta.



d) Els productes i tarifes aprovades són les que s'incorporen a aquest plec com a Annex II.

e) En qualsevol cas, no es permetrà la formalització d'acords d'exclusivitat amb cap marca o proveïdor sense la prèvia autorització expressa municipal.

2.4 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 adjudicatària, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei. L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i higiene del servei, mitjançant els mecanismes que cregui oportuns.

b) L'adjudicatari ha d'oferir diàriament un menú, tant a domicili com en el local, que consti com a mínim d'un primer plat, un segon plat, postres, pa i aigua. Els 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. El preu del menú serà de 7,00 euros.

c) Disposar d'aliments i begudes per a persones que requereixen dietes especials (celíacs, diabètics,...).

d) L'adjudicatari ha d'anunciar diàriament les propostes de menú en un lloc visible dins de l'espai destinat al servei de restauració-bar.

e) L'adjudicatari haurà de presentar a l'ajuntament un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran.

f) Dins el servei d'àpats s'haurà d'oferir únicament els àpats a domicili a les persones



derivades directament des dels Serveis Socials de l'Ajuntament de la Llagosta, prèvia autorització signada per aquest departament segons el reglament intern establert.

g) L'elaboració, el servei i la distribució d'aquests menjars tant a l'establiment com a domicili han de complir la normativa sanitària vigent, garantir les condicions d'higiene, respectar la cadena de fred i/o conservació en calent, i realitzar els controls i registres necessaris per tal d'assegurar-ne la qualitat i seguretat. Art. 6 de Requisits de menjars preparats i art.7 de Condicions d'emmagatzematge, conservació, transport i venda de menjars preparats del RD3484/2000 de 29 de desembre, i el R(CE)852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

h) Els productes alimentaris han de complir el Reglament de la Unió Europea 1169/2011 que estableix els principis generals, els requisits i les responsabilitats que regeixen la informació alimentària facilitada al consumidor, incloses les substàncies causants d'al·lèrgies i intoleràncies, i l'etiquetatge dels aliments, i el Real Decret 3484/200 de 29 de desembre pel que s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

2.5. Horaris

L'Horari d'obertura serà el següent:

a) El servei de bar-restaurant funcionarà tots els dies de l'any establint-se, de forma excepcional, unes dates puntuals en les quals el proveïdor del servei no està obligat a prestar-lo:

- 1 de Gener.
- 6 de Gener.
- 19 Març.
- Divendres Sant.
- 11 de Setembre.
- 25 de desembre.

b) L'horari del servei de bar serà de dilluns a dissabte de 9h a 20h i els diumenges de 16h a 20h.



L'Ajuntament de La Llagosta, d'acord amb les necessitats del servei i/o de les activitats, es reserva el dret per poder canviar l'horari del servei de restauració-bar. L'adjudicatari haurà d'adaptar la seva activitat restauració i bar a l'activitat cultural i d'activitats que es desenvolupi a les instal·lacions municipals. Especialment, comunicarà qualsevol activitat no ordinària que tingui previst fer, amb antelació suficient.

c) En el cas de que l'adjudicatari del contracte vulgui fer vacances en el període estival es fixarà en el següent període:

- De l'1 al 15 d'agost ambdós inclosos.
- En aquest supòsit l'adjudicatari del contracte haurà de buscar una alternativa en el municipi per seguir oferint el servei de menú del dia. S'estableix com a data màxima per tal de comunicar-ho el dia 30 juny de l'any en vigor. Subjecte a valoració per part de l'Ajuntament. Si abans d'aquesta data no s'ha comunicat per part del licitador qui realitzarà el servei de restauració – bar es donarà per entès que no es vol gaudir del període vacacional.

2.6. Personal

a) L'adjudicatari 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.

b) 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 la Llagosta.

c) 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.



d) 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. El incompliment es considerarà causa de resolució del contracte.

e) 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.

f) 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.

3. Drets i obligacions de l'adjudicatari

3.1. Obligacions

a) Pel que fa a recursos humans i personals s' exposarà de manera clara la definició dels mitjans personals adscrits a la gestió del contracte:

- Relació de les persones que treballaran (amb expressió de les categories professionals, titulació i formació, i d'altres aspectes laborals significatius)
- Plans de formació i reciclatge: el contingut, horaris, despesa, i altres elements relacionats amb col·lectiu de gent gran i de seguretat alimentària.
- Propostes o determinació dels sistemes de substitucions de provisió de baixes i substitucions.
- Altres factors de personal amb incidència directa en l'objecte del contracte

b) L' adjudicatari 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.

c) Gestionar el servei amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai i l'horari destinats a la concessió.



Es fa constar que la instal·lació objecte de concessió disposa del següent material que quedarà a disposició del concessionari que s'incorpora a aquest plec com l'Annex III.

d) L' adjudicatari es farà càrrec de la neteja dels espais i dependències, de les instal·lacions, mobiliari, aparells de cuina, així com dels filtres i recollidors de greixos. Fer-se càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, vetllant per les condicions higiènic-sanitàries.

e) La instal·lació i el material es lliuren en perfectes condicions. El contractista és responsable de la conservació de la maquinària i l'espai del bar de l'equipament, necessaris per a la realització dels serveis objecte del contracte, i es farà càrrec de les reparacions necessàries per al seu manteniment, incloent les lluminàries, focus, escalfadors d'aigua calenta, ventiladors, aixetes d'aigua i desguassos de la cuina i del lavabo. També seran a càrrec de l' adjudicatari, les inspeccions normatives de les instal·lacions necessàries per a desenvolupar la seva activitat. Un cop finalitzada la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària lliurarà la instal·lació i l'espai del bar de l'equipament amb les mateixes condicions.

f) Qualsevol modificació referent a obres o instal·lacions haurà de ser prèviament autoritzada per l'Ajuntament, encara que sigui una millora de la instal·lació.

g) L' adjudicatari 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) L' adjudicatari haurà de donar preferència als usuaris derivats per Serveis Socials respecte la resta dels usuaris.

i) L' adjudicatari 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 La Llagosta.

j) 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 perfectes condicions de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries, fins el rentat de tots els estris i material emprat.

k) L' adjudicatari és responsable de controlar el consum excessiu de begudes alcohòliques del servei de restauració i bar que pugin perjudicar la salut dels usuaris i posi en perill la bona convivència en el centre.

l) L'activitat complirà amb allò previst a l'article 12 de la llei 11/2010, de 20 de desembre, de prevenció del consum de begudes alcohòliques en menors d'edat.

m) D'acord amb l'article 24.2 del decret 23/2005, de 22 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament de màquines recreatives i d'atzar, no es podran instal·lar màquines recreatives.

n) No destinar els seus béns del contracte, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes.

o) Atendre les comandes de refrigeris, àpats o càterings que s'organitzin per entitats i associacions que disposin de l'autorització prèvia de l'Ajuntament.

p) L' adjudicatari està obligat a col·laborar amb els serveis municipals, en la vigilància del bon ús de les instal·lacions.

3.2. Drets

a) Explotar el servei de restauració i bar en benefici propi.

b) L' adjudicatari tindrà dret a percebre dels clients la retribució dels serveis prestats. Percebrà com a 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.

c) Seran a compte de l'Ajuntament les despeses de funcionament de l'activitat, referents als consums de serveis públics, aigua, electricitat, incloses les despeses de



contractació d'aquest servei.

4. Posada en marxa del servei de restauració i bar

a) L'adjudicatari pot disposar de ple ús del local a partir de l'endemà de la signatura del contracte, encara que disposarà d'un termini màxim de 15 dies per a l'obertura de l'establiment.

b) L'adjudicatari, haurà de complir les previsions de la normativa sanitària vigent en matèria d'higiene i alimentació i de trasllat i conservació dels àpats a domicili.

5. Seguiment del servei

a) L'adjudicatari ha d'informar puntualment, i amb la màxima diligència, de totes les incidències del servei, relatives al funcionament i a determinar la persona de contacte per a la coordinació, seguiment i control de l'execució del contracte, així com de qualsevol avaria a les instal·lacions. Aquesta comunicació es realitzarà per escrit.

b) El seguiment del contracte anirà a càrrec del responsable municipal del contracte i del tècnic/a de Salut Pública, que vetllarà per la qualitat del servei i el compliment de les condicions establertes en aquest plec de clàusules.

