

Àngel Hom Bagé, com a Cap de Servei de Cultura

## INFORMO

El Servei de Cultura ha posat en marxa el Plec de Prescripcions Tècniques der la Concessió Demanial de l'Equipament denominat Bar de l'Escorxador amb número d'expedient 22/2024/1597.

El Bar de l'Escorxador forma part de l'Equipament de l'Escorxador, equipament destinat a oferir serveis per a les entitats de la ciutat i d'altres que també ho sol·licitin.

Es considera que aquest servei, dins de l'Escorxador, és essencial per la dinamització de l'equipament, ja que complementa l'oferta de Serveis per a les entitats i també pel barri.

En aquesta licitació s'ha presentat una única empresa, en aquest cas es tracta l'empresa d'Inserció Laboral Anem X Feina-

Seguidament faig una valoració de l'oferta presentada per l'empresa Anem X Feina, seguint el guió plantejat en el Plec de Prescripcions Tècniques.

Sobre l'empresa Anem X Feina vull informar que com a empresa té per objectius la creació d'ocupació per a persones en situació de risc d'exclusió social. Aquesta empresa té una trajectòria en la prestació de serveis per a col·lectius, empreses públiques i privades.

Anem X Feina realitza la seva activitat econòmica amb la clara idea de generar ocupació i ajudar a la inclusió sociolaboral d'aquests col·lectius esmentats.

### **Horaris:**

Anem X Feina planteja respectar la proposta horària que consta el Plec de Prescripcions Tècniques:

- Horari de 9 a 17 hores de dilluns a divendres i de 9 a 14 hores els dissabtes.

Planteja fer les vacances en els terminis plantejats en el Plec, per tant:

- Setmana Santa (tota la setmana fins dilluns de Pasqua)
- Estiu del 29 d'agost fins al cap de setmana següent de l'11 de setembre
- Nadal del 24 de desembre al 6 de gener

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a [www.vilafranca.cat/validacio](http://www.vilafranca.cat/validacio)

**Codi validació document:**  
**15246021354470171214**



### **Oferta gastronòmica:**

Diverses qüestions respecte a aquest tema:

- Varietat en l'oferta de oferir productes i menús adaptats a les necessitats dietètiques específiques dels comensals, persones amb intoleràncies alimentàries.
- Propostes adaptades a les necessitats de persones veganes i/o vegetarianes.
- Proposta molt diversa de productes per poder arribar a diferents tipus de públics.
- Proposta culinària basada en la sostenibilitat i productes de proximitat, fent una proposta de treballs amb proveïdors del territori, amb l'objectiu d'enfortir l'economia local i crear comunitat.
- Treballar amb productes de temporada.

### **Seguretat alimentària:**

- Treballar amb productes frescos.
- Comptar amb la solvència dels productors.
- Treball de manipulació i conservació dels aliments. Magatzematge i manipulació adequada seguint la normativa vigent.
- Formació en temes de seguretat alimentària a tots els treballadors que formin part de la plantilla i que treballin en cuina o manipulació d'aliments.
- Titulació de manipuladors d'aliments a tots els treballadors.
- Mantenir productes separats per cuits i cuinats.
- Separació d'utensilis segons la manipulació o tipologia dels aliments.
- Tenir en compte la higiene del personal de forma estricta i segons marqui la normativa vigent.
- Proposta de neteja i desinfecció d'espais de forma periòdica segons marqui la normativa. Diària, setmanal o mensual.
- Identificació clara d'al·lèrgens.

### **Elaboració pròpia:**

- qualitat dels plats i control dels productes que s'ofereixen (seguretat, qualitat dels ingredients).
- Creativitat en l'elaboració dels plats per donar una oferta variada.
- Proposta de cuina tradicional.

Proposta de proveïdors i elaboradors de proximitat:

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a [www.vilafranca.cat/validacio](http://www.vilafranca.cat/validacio)

**Codi validació document:**  
**15246021354470171214**



Entre altres, Anem X Feina, proposa treballar amb alguns dels proveïdors del territori com poden ser:

- Embotits Mallart: obrador d'embotits.
- La Piotxa: cooperativa d'agricultura 100% ecològica situada a Cubelles.
- Tros d'Ordal: empresa d'agricultura ecològica de joves pagesos.
- Coop\_era: projecte de serveis agraris de Vilafranca.
- Cellers del Penedès com: Entrevinyes de l'Arboç, Paret Seca de Torrelavit, Valldolina d'Olesa de Bonesvalls i Joan Rubió de Can Rubió dels Monjos.

### **Gestió Mediambiental:**

Els diferències residus per:

- Residus orgànics
- Plàstics i envasos
- Vidre
- Paper i cartró
- Oli usat
- Resta de residus especials

Per la gestió d'aquests residus faran el següent:

- Col·locació en la cuina i zones de treball de contenidors diferenciats.
- Compra de productes i materials amb la reducció dràstica d'ús de plàstics d'un sol ús.
- Consum de productes amb envasos retornables.
- Tractament específic de l'oli residual amb recollida per part de l'empresa especialitzada Trans Mec Oli.
- Adquirir electrodomèstics eficients.
- Il·luminació en led i il·luminació natural.
- Us racional de la climatització
- Apagar o tancar equips fora de l'horari.
- Contractació de proveïdors que plantegin tarifes d'energia verda.
- Rentar només amb càrregues completes.
- Consciència de l'ús de l'aigua.

### **Malbaratament alimentari:**

- Disseny de carta amb ingredients comuns en diversos plats.
- Menús de temporada per garantir la disponibilitat.
- Ajustar comandes.
- Anàlisi de dades de vendes.
- Rotació inventari, primer producte que entra, primer producte que surt.
- Control de caducitats.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a [www.vilafranca.cat/validacio](http://www.vilafranca.cat/validacio)

**Codi validació document:**  
**15246021354470171214**



### **Proposta de personal:**

Anem X feina proposa que part de la seva plantilla estarà composta per: - -

- personal en risc d'exclusió social. Joves ex-tutelats per la DGAIA i que necessiten acompanyament.
- Persones derivades per Serveis Socials.
- Perfils de Gerència, Cap de Sala amb experiència en compres
- Cuiner.

### **Paritat de genere:**

- Garanteixen la paritat de gènere ja que el 72 % de la plantilla són dones.
- Treballen amb polítiques inclusives
- Igualtat salarial.
- Polítiques de contractació amb paritat de genere.
- Conciliació.
- Comunicació no sexista.
- Canals de denuncia.

Un cop valorades les propostes de l'empresa Anem X Feina que ha presentat per tirar endavant aquesta proposta puc esgrimir els següents arguments a tenir en compte:

- Fan propostes clares d'una proposta gastronòmica rica en veritat, tenint en compte les necessitats dietètiques exclusives .
- Treball amb els productors de proximitat i productes de k0.treball amb productes de temporada
- Prenen mesures alimentàries per garantir que els comensals tinguin una seguretat en tots aquells productes consumits.
- Treballen amb una oferta gastronòmica pròpia que garanteix la cuina tradicional del país.
- Fan una proposta adequada de la gestió de residus en la que tenen molt en compte una política clara per evitar el malbaratament alimentari.
- Proposta de treball amb personal en risc d'exclusió social que en tot cas estarà tutelat pel personal professional que tindrà l'equipament
- Tenen molt en compte el tema de la paritat com un objectiu de l'empresa i que apliquen a tots els seus projectes .

En definitiva i des del punt de vista tècnic crec que l'empresa Anem X Feina fa una bona proposta de gestió del bar de l'Escorxador amb un coneixement del sector en el qual ja tenen força experiència.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a [www.vilafranca.cat/validacio](http://www.vilafranca.cat/validacio)

**Codi validació document:**  
**15246021354470171214**



El més important de tot és que fan un servei d'integració de personal amb risc d'exclusió social provocant la seva inclusió en el mont laboral.

Un altre tema és que tenen en compte el territori en tots els sentits, el fet de treballar amb proveïdors de la zona i el treball amb altres Serveis de l'Ajuntament.

Perquè consti als efectes oportuns.

Àngel Hom Bagé  
Cap del Servei de Cultura

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a [www.vilafranca.cat/validacio](http://www.vilafranca.cat/validacio)

**Codi validació document:**  
**15246021354470171214**

