

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE REGEIX EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DEL SERVEI DE BAR-RESTAURANT EL MOLL PETIT DE MOLLET DEL VALLÈS

ÍNDEX

Prescripció 1. Objecte del contracte

Prescripció 2. Àmbit de la prestació del servei.

Prescripció 3. Període

Prescripció 4. Obligacions de l'adjudicatari respecte al servei objecte de la licitació

ANNEX 1. PLÀNOLS DEL SERVEI

ANNEX 2. INVENTARI

Prescripció 1. Objecte del contracte

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de gestió i explotació, mitjançant concessió, del Bar-Restaurant "El Moll Petit" del Centre de Serveis per a la Gent Gran El Lledoner de Mollet del Vallès, per al període 2025-2027.

Aquest contracte té per objecte la gestió i explotació del servei de Bar-Restaurant "EL MOLL PETIT", ubicat al Centre de serveis per a la gent gran El Lledoner de Mollet del Vallès.

El servei, obert a tota la ciutadania, s'oferirà tot prestant una especial atenció a les persones grans així com a les més desafavorides del municipi, que gaudiran d'unes ofertes en el preu del menú, diferenciades del preu del menú per a la població general.

Prescripció 2. Àmbit de la prestació i període del servei.

2.1. Característiques del servei

El Bar-Restaurant està ubicat al local situat a la planta baixa del Centre de serveis per a gent gran El Lledoner, a la Plaça Cinco Pinos, número 1 de Mollet del Vallès.

El Bar-Restaurant compta amb els següents espais propis, que consten descrits als plànols que figuren a l'Annex 1, i s'autoritza al contractista per a la seva utilització amb l'única i exclusiva finalitat d'oferir al públic el servei de bar restaurant:



Plantes	Espai	Metres quadrats
Planta 1	Cafeteria i menjador	93,44
	Zona Barra	9,78
	Cuina	19,45
	Rebost	5,04
	Vestíbul cuina	1,40
	WC personal restaurant	2,07
	Vestíbul interior	7,24
	Zona de rentat	5,04
Planta 1	Terrassa exterior	100
Plana -1	1 magatzem	9,78
	Càmeres de conservació i de congelació	19,50
	Zona de rentat/ preparació	5,04
Planta -1	3 places de pàrquing	42

El Bar-Restaurant també compta amb el següents espais compartits amb la resta de l'edifici.

Plantes	Espai	Metres quadrats
Planta 1	Sala d'actes amb escenari*	103
	WC adaptats homes	10,09
	WC adaptats dones	11,28
	Vestidors personal homes	12,55
	Vestidors personal dones	13,67

*La sala d'actes està separada del menjador del Bar-Restaurant amb un envà mòbil, que permet ampliar aquests dos espais per a la realització d'activitats de dinamització tant d'un servei com de l'altre.

2.2. Aforament

L'aforament total dels espais on es pot oferir el servei és:

Plantes	Espai	Aforament
Planta 1	Cafeteria i menjador	20
	Sala d'actes	28
	Menjador amb ampliació de la sala d'actes	48
	Terrassa	40

2.3. Dotació i equipament del servei

L'espai està equipat i dotat amb la instal·lació necessària per al desenvolupament i oferiment del servei de restauració i cafeteria, i és la que consta detallada i degudament valorada a l'annex 2.

2.4. Serveis bàsics

Els serveis que es prestaran al Bar-Restaurant seran:

- Servei de cafeteria amb begudes fredes i calentes.
- Servei de menjars de dilluns a divendres: esmorzars, entrepans, tapes, plats combinats i menús.
- Serveis de menjars de dissabte, diumenge i festius: esmorzars, entrepans, tapes, plats combinats i menús.

En el cas que l'adjudicatari decideixi oferir altres serveis, com ara càterring, menjar a domicili o "delivery", prèviament haurà d'informar a l'Ajuntament (tot aportant les corresponents acreditacions) que en el cas que ho consideri oportú emetrà autorització expressa.

2.5. Preus

Els preus que s'aplicaran seran els aprovats i publicats a l'Ordenança de preus privats núm. 6.4. *Preu privat per a la prestació dels serveis de restauració del Bar-Restaurant de l'equipament "El lledoner"*, que es revisaran anualment.

Tal i com contempla l'Ordenança, es garantirà una diversitat de preus de menú en funció de l'àmbit de població, entre els quals es diferenciaran:

- Els menús de diari per a persones amb possessió del Carnet de jubilat o pensionista de l'Ajuntament de Mollet del Vallès; els mateixos menús els dissabtes, diumenges i festius.
- Els menús socials, de dilluns a diumenge, per a població derivada dels Serveis Socials municipals.
- Els menús per a tota la població de dilluns a divendres, i de dissabte, diumenge i festius.

2.6. Serveis complementaris

El Bar-Restaurant podrà acollir, donar servei i/o col·laborar amb el projecte sociocultural del Programa de dinamització de gent gran municipal que es desenvolupa al Lledoner i a d'altres equipaments de gent gran de la ciutat, i també amb altres departament de l'ajuntament.

En aquest sentit, i a títol merament enunciatiu, es desenvoluparan activitats del tipus següent:

- Programació de sopars espectacle.
- Programació de cursos de cuina i alimentació saludable.

- Celebració d'activitats del Departament de gent gran, com el Poetes grans o el Per molts anys.
- Activitats culturals tals com jornades, conferències, seminaris, audicions musicals, projeccions cinematogràfiques, vetllades culturals, etc.

Aquest serveis seran de pagament per part de cada departament organitzador o dels usuaris, segons cada cas, i restaran oberts a totes les persones que compleixin els requisits del servei.

2.7. Dies i horaris de servei

Durant els primers 6 mesos, temps que considerem adequat per a la posada en funcionament del restaurant, l'horari mínim exigít serà:

- De dilluns a divendres, de les 9 a les 17 h.

A partir d'aquest moment l'horari mínim del servei serà:

- De dilluns a diumenge, de les 9 a les 17 h.

En tot cas, els horaris màxims mai superaran els que indiqui l'Ordenança d'intervenció municipal en espectacles públics i activitats.

Els horaris es podran ampliar per ampliació del servei i es podran modificar per petició prèvia de l'adjudicatari o per petició de l'Ajuntament, degudament justificada.

Les vacances seran preferentment als mesos de juliol o agost, tot tenint en compte al més d'agost les dates de la Festa Major de Mollet. Les vacances hauran de ser autoritzades per l'Ajuntament i comunicades a aquest amb 30 dies d'antelació.

2.8. Recursos humans

El personal tècnic mínim obligatori per a la posada en funcionament del servei serà de tres efectius:

- Un/a persona responsable del contracte, que a la vegada farà funcions de cap de sala/encarregat/da i cambrer/a amb coneixements de restauració i de gestió d'espais gastronòmics, amb experiència mínima de 3 anys.
- Un/a cuiner/a, amb un mínim de 3 anys d'experiència.
- Un/a cambrer/a, amb una experiència mínima d'1 any.

Aquest personal s'entén imprescindible durant els primers 6 mesos de serveis, i en tot cas, haurà d'incrementar-se de manera progressiva per tal de prestar un servei òptim en tot moment.

Segons l'estudi de viabilitat del servei, el personal que es considera adequat per a un normal funcionament del bar-restaurant, quant s'assoleixin els nivells de demanda previstos, haurà de ser de 6 efectius:

- Un/a persona responsable del contracte, que a la vegada farà funcions de cap de sala/encarregat/da i cambrer/a de sala amb coneixements de restauració i de gestió d'espais gastronòmics.
- Un equip de cuina format per un cuiner/a i dos ajudants de cuina.

- Un equip de professionals cambrers/es per cobrir els serveis de bar-restaurant: un cambrer/a i un ajudant de cambrer/a.

2.9. Servei i atenció al client

Un element clau de l'èxit del Bar-Restaurant és la qualitat del servei i l'atenció al client. Haurà de ser una atenció basada en l'empatia, la proximitat, l'acolliment i la dedicació envers el client, així com un tracte correcte i respectuós cap a les persones usuàries de l'equipament.

Entre les competències professionals més rellevants del personal que contribueixen a oferir un excel·lent servei destaquem: unes bones habilitats de comunicació i tracte, un coneixement de l'oferta del local, així com un domini dels idiomes, català i castellà.

Aquests elements són claus per contribuir a la fidelització de la clientela.

Com a competències personals de la plantilla, destaquem: L'empatia, l'hospitalitat, una adequada gestió del temps i els recursos, la polivalència, la iniciativa i la pulcritud.

Per reforçar la imatge del Bar-Restaurant i la relació amb el client, tot el personal estarà degudament uniformat. L'uniforme haurà d'estar sempre net, en perfecte estat i es prestarà una atenció especial a la higiene i la pulcritud de tot el personal.

El personal no podrà romandre en el Bar-Restaurant fora de les hores assenyalades per a activitats relacionades amb els serveis i té prohibit fumar a l'entorn de l'equipament, i mastegar xiclet durant el servei, així com utilitzar roba del carrer o vestuari diferent a l'uniforme.

2.10. Ambientació i parament

Anirà a càrrec exclusiu de l'adjudicatari l'aportació dels mitjans materials i tècnics que calguin i que, amb caràcter indicatiu i no limitatiu, seran els següents:

Estris de cuina: per a la preparació i el servei.

Parament: coberts, plats, estovalles, towallons i tot aquell material necessaris per donar un bon servei, que haurà d'anar alineat amb la imatge del Bar-Restaurant i de l'equipament.

Elements decoratius: muntatges florals, pòsters, pantalles i altra decoració, hauran d'anar alineats amb la imatge del Bar-Restaurant i de l'equipament.

Els cartells, rètols i altres elements de comunicació dintre o fora de l'establiment hauran de comptar amb l'acord de l'Ajuntament.

Qualsevol material de difusió haurà d'estar escrit com a mínim en català i castellà.

Vestuari: l'uniforme i/o vestuari s'haurà d'alinejar amb la imatge del Bar-Restaurant i de l'equipament, i serà prèviament aprovat per l'Ajuntament. Es tindrà en compte una proposta de vestuari actual, funcional i que recolzi la identitat del Bar-Restaurant i de l'equipament.

Cartes: Les cartes estaran actualitzades i netes i es renovaran sempre que sigui necessari per reforçar una atenció acurada al servei, i en tot cas es renovaran sempre que estiguin brutes malmeses o desgastades.

Qualsevol material de difusió haurà d'estar escrit com a mínim en català i castellà.

La Carta de preus de venda serà exposada de forma visible per a les persones clientes del servei.

Trones: Es valoraran diferents models per poder donar servei a famílies amb nadons i canalla petita.

Tot el material detallat en els punts anteriors, excepte els estris de cuina i de preparació, hauran de respectar i anar en línia amb la imatge de l'equipament, i seran prèviament aprovats per l'Ajuntament. Tanmateix, aquest es reserva el dret de retirar qualsevol element que consideri que no compleixi aquesta condició o que no respecta el principi de no malbaratament, reaprofitament i sostenibilitat (s'intentarà evitar en la mesura del possible l'ús de plàstics).

2.11. Comunicació

Amb l'objectiu de donar a conèixer el Bar-Restaurant l'adjudicatari, prèvia autorització de l'ajuntament, podrà utilitzar com a canals de comunicació els que consideri: xarxes socials, bloc, pàgina web, etc. En cas que els utilitzi, haurà de mantenir actualitzada la informació i el contingut.

2.12 Altres elements

Queda totalment prohibida la instal·lació de màquines escurabutxaques i/o recreatives, la venda de begudes alcohòliques i tabac als menors, en els termes de la legislació sectorial en la matèria.

Prescripció 3. Període

La durada del contracte serà de 3 anys, podent-se prorrogar per 1 any.

En finalitzar el termini del contracte, el local, l'equipament i les instal·lacions hauran de trobar-se en perfecte estat de conservació i d'adequació funcional, essent a càrrec de l'adjudicatari les eventuais reparacions necessàries.

Un cop extingit el contracte per qualsevol de les causes previstes a la Llei de contractes del sector públic o les establertes en el present Plec de condicions, reveriran a l'Ajuntament de Mollet del Vallès el local i les instal·lacions en perfecte estat d'ús i funcionalitat.

Per al supòsit que el local, l'equipament, i instal·lacions tinguin deficiències, serà requerit l'adjudicatari per a la seva subsanació en el termini més breu possible com a condició prèvia per a que es pugui materialitzar la reversió i en el cas d'ésser desatès dit requeriment, per part de l'Ajuntament de Mollet del Vallès seran exigides les corresponents responsabilitats amb incautació de la garantia per a respondre a les mateixes i adopció de la resta de mesures necessàries, en els termes establerts per la legislació bàsica estatal en matèria de contractes de les Administracions Públiques i legislació de règim local aplicable.

Als efectes de l'esmentada reversió, l'adjudicatari haurà de portar permanentment actualitzat el corresponent inventari de les instal·lacions i equipament funcional del Bar-Restaurant El

Moll Petit que haurà d'estar a disposició per a consulta en qualsevol moment que sigui requerit per part dels serveis tècnics municipals.

Per part de l'adjudicatari haurà de facilitar-se als serveis tècnics de l'Ajuntament de Mollet la inspecció del conjunt de les instal·lacions i equipament funcional en qualsevol moment que es consideri necessari. En el cas de detectar-se deficiències, serà ordenada a l'adjudicatari l'adopció de les mesures necessàries, tant pel que fa al manteniment preventiu com a les reparacions i substitucions o reposicions, en el seu cas, dels elements que procedeixin, amb càrrec als comptes d'explotació, de manera que resti garantida la reversió en les condicions adequades de les instal·lacions.

Prescripció 4. Obligacions de l'adjudicatari respecte al servei objecte de la licitació

4.1. Organització i funcionament del servei

L'organització del funcionament del Bar-Restaurant i la prestació del servei seran responsabilitat de l'adjudicatari sota la supervisió de l'Ajuntament de Mollet del Vallès.

L'adjudicatari facilitarà tota la informació que li sigui puntualment demanada per l'Ajuntament respecte al servei desenvolupat. Igualment el mantindrà informat de qualsevol incidència que surgeixi.

4.2. Conservació de les instal·lacions.

Serà a càrrec del contractista la conservació de les instal·lacions per a l'adequada prestació del servei, estant obligat a sol·licitar a tal efecte les corresponents autoritzacions municipals i sotmetent-se a les directrius que assenyali l'Ajuntament de Mollet del Vallès. Aquestes millores quedaran a benefici de la instal·lació, sense dret a indemnització per part del contractista.

Tanmateix el contractista no podrà establir o modificar sense prèvia autorització escrita de l'Ajuntament de Mollet del Vallès les construccions o instal·lacions següents: façanes, estructures, elements fixos d'obra, instal·lacions d'aigua i electricitat, bancs, papereres, etc.

En el supòsit d'autoritzar-se qualsevol tipus d'obres, aquestes seran sempre a càrrec del contractista.

4.3. Inventari

L'adjudicatari haurà de portar permanentment actualitzat el corresponent inventari de les instal·lacions i equipament funcional del Bar-Restaurant El Moll Petit, que haurà d'estar a disposició per a consulta en qualsevol moment que sigui requerit per part dels serveis tècnics municipals.

4.4. Subministraments

El consum de gas necessari per a la prestació del servei serà a càrrec de l'adjudicatari. Aquests consum serà mesurat pel comptador individual.

El consum de telèfon necessari per a la prestació del servei serà a càrrec de l'adjudicatari.

4.5. Manteniment i neteja

Serà a càrrec del contractista el manteniment preventiu i correctiu de tot el contingut del restaurant.

L'adjudicatari estarà obligat a conservar, mantenir, reparar o reposar, qualsevol màquina, útil, o element que estigui dins de la concessió, així com tot allò assenyalat a l'Annex 2.

L'adjudicatari haurà de conservar els espais del servei, el mobiliari i la maquinària en perfecte estat de manteniment, ordre i neteja, degudament certificats. A tal efecte haurà de disposar dels següents contractes:

- Un contracte de manteniment del sistema d'extracció i conducció de fums.
- Un contracte de manteniment dels electrodomèstics industrials assenyalats a l'annex 2 com a tal.
- Un contracte de neteja especialitzada de la cuina amb periodicitat trimestral.
- Un contracte de servei periòdic de desinfecció desratització, desinsectació (DDD).

4.6. Gestió de residus

L'adjudicatari haurà de disposar del següents contractes:

- Un contracte amb una empresa especialitzada en la recollida d'olis i altres matèries orgàniques.
- Un contracte amb una empresa especialitzada en el manteniment del dipòsit d'oli instal·lat a la cuina.
- Un contracte de recollida selectiva (paper i cartró, plàstic, vidre i orgànica)

6.2. Tots els que es deriven del contracte, mitjançant la gestió dels bens i instal·lacions que es cedeixen.

6.3. Percebre els beneficis derivats de l'explotació del Bar-Restaurant, com a concessionari.

6.4. L'auxili de l'autoritat municipal pel gaudi normal de les instal·lacions concedides, sense que pugui ser pertorbat en el seu ús durant el temps que duri la concessió.

6.5 Proposar a l'ajuntament les mesures que consideri necessàries per a la millora del servei.