



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRÀ LA CONTRACTACIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DEL BAR-RESTAURANT DEL CASAL DE LA GENT GRAN UBICAT A L'EQUIPAMENT EL ROURE, L'ADJUDICACIÓ DEL QUE ES DURÀ A TERME PER PROCEDIMENT OBERT

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE	1
2.- CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI	1
3.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA	6
4.- SERVEI DE MENJADOR	9
5.- Prestació temporal suplementària	9

1.- Objecte del contracte

És objecte d'aquest plec, la regulació del contracte l'explotació del servei de bar, cuina i menjador de l'equipament municipal casal de la gent gran de Polinyà. Aquesta contractació implica oferir el servei de bar-restaurant als usuaris dels equipaments a que abasteix.

Aquesta contractació implica oferir el servei de bar als usuaris del casal i resta de la població i el servei de menjador als usuaris del casal de la gent gran i quant no estiguin cobertes les places per aquests usuaris, el servei de menjador es podrà fer extensiu a la resta de la població. A banda, també s'haurà d'oferir el servei de menjar en les activitats de gent gran, o altres en les que es requereixi.

L'ús de l'espai objecte d'aquest contracte queda restringit exclusivament a allò previst en aquest Plec, sense que en cap cas el concessionari pugui donar altre finalitat.

El concessionari assumeix el risc operacional del servei. El servei objecte de concessió manté en tot moment la qualificació de servei públic municipal, prestat en règim de gestió indirecta mitjançant concessió.

2.- Característiques tècniques del servei

2.1 Tipologia

La tipologia del servei a prestar consisteix en l'explotació del servei de bar i el servei de restaurant. Ambdós serveis seran gestionats per l'empresa concessionària.





El domini públic on es desenvoluparà l'explotació del servei objecte del contracte és el bar del Casal de la Gent Gran, situat a l'edifici anomenat El Roure, emplaçat al carrer Ernest Lluc, núm. 7.

El bar ocupa una superfície útil de 80,94 m², a la zona d'espai públic i barra, 12,10 m² de cuina i 6,35 m² de lavabo públic i 6,68 m² de magatzem/rebost.
Totes aquestes zones seran d'us exclusiu de l'adjudicatari.

Igualment l'explotació del bar podrà utilitzar l'espai exterior compartit amb la resta de casal, sempre i quan no interfereixi ni en espai ni en el mateix temps altres activitats organitzades per aquest, permetent-se la utilització de l'entrada auxiliar, sens necessitat d'entrar dins de l'edifici principal.

En l'annex C d'aquest Plec, hi figura l'inventari del mobiliari, maquinaria i electrodomèstics propietat de l'Ajuntament, que es troba a disposició de l'adjudicatari. Juntament amb l'entrega formal per la seva explotació, s'entregarà al concessionari una auditoria de l'estat d'aquest mobiliari.

2.2 Productes i serveis

L'adjudicatària estarà obligada a respectar les tarifes dels productes i serveis de conformitat amb la llista de preus que haurà de presentar en el moment de la licitació.

Els següents productes de bar-cafeteria i menjador s'hauran de servir de manera obligatòria i tindran els preus màxims, per tots els públics, següents per l'any 2025:

PRODUCTE	PREU MÀXIM iva inclòs
Cafè sol	1,40 €
Cafè amb llet	1,60 €
Cafè Tallat	1,45 €
Aigua Mineral 0,5 l	1,00 €
Infusió	1,25 €
Suc de pot	1,80 €
Suc natural	2,75 €
Refresc (cola, taronja o llimona)	1,85 €
Entrepà mitjà fred (1/3 baguet)	3,00 €
Entrepà mitjà calent (1/3 baguet)	4,00 €
Biquini	3,95 €
Pastisseria	1,50 €
Menú diari	11,50 €





Els preus inicials es podran actualitzar a l'alça/baixa per l'adjudicatària fins al màxim de l'import de l'IPC des de la última variació. Per tal que la modificació sigui aplicable, o per tal d'oferir nous productes, l'adjudicatària haurà de notificar a l'Ajuntament la nova llista de preus, si l'Ajuntament, no formula objecció alguna en el termini de 30 dies hàbils des de la data de comunicació, l'adjudicatària podrà aplicar-los des del dia següent a la finalització del termini abans esmentat.

El licitador haurà d'aplicar un 15 % de descompte sobre tots els productes, així com sobre el preu del menú, a tot/es els/les usuaris/àries del Casal Municipal de la Gent Gran (caldrà presentar carnet d'usuari/ària).

L'Ajuntament resoldrà per decret d'Alcaldia o Junta de Govern Local l'aprovació o denegació de les noves tarifes proposades per l'adjudicatària. L'adjudicatària haurà de tenir en un lloc visible la relació de tarifes aprovada per l'Ajuntament.

Els serveis a prestar en càrrec obligatori són els següents:

- Servei de cafeteria (begudes fredes i calentes)
- Servei de menjars (esmorzars, entrepans, tapes, menús i els oferts a la proposta de l'adjudicatària).

Limitacions següents:

- a) No es podrà vendre cap tipus de marca de tabac
- b) No es podrà fumar en cap dels espais del bar.
- c) No estarà permesa la instal·lació de qualsevol màquina de tipus recreatiu.
- d) Qualsevol modificació de l'espai o de la imatge del bar que es vulgui realitzar haurà de comptar amb autorització prèvia de l'Ajuntament de Polinyà.
- e) L'empresa concessionària haurà de disposar de productes i begudes per a persones que requereixen dietes especials (celíacs, diabètics,...)

L'adjudicatària haurà de complir la normativa sanitària i de consum vigent per portar a terme la gestió.

2.3 Horaris

El servei restarà obert com a mínim de dilluns a dissabte i, en tot cas,

- Sempre que estigui el casal de la gent gran obert o hi hagi activitats
- En el cas que l'ajuntament organitzi una activitat o esdeveniment
- En altres esdeveniments que s'organitzin al centre, ja siguin organitzades per l'Ajuntament o qualsevol entitat municipal.

Actualment l'horari establert d'obertura del casal de la gent gran és de dilluns a divendres de 10 a 13 hores i de 16 a 20 hores, i dissabtes de 16 a 20 hores.

El servei de bar haurà d'estar obert com a mínim 1 hora abans de la obertura del casal de la gent gran.





S'ha de tenir en compte que el servei del casal de la gent gran té un calendari d'obertura anual que serà traslladat a l'empresa adjudicatària a inici d'any, perquè puguí saber quan ha de romandre obert el servei.

En cap cas, l'ampliació o reducció de l'horari establert reportarà cap indemnització.

Qualsevol alteració de l'horari haurà de ser comunicada amb suficient antelació i autoritzada per l'Ajuntament de Polinyà.

Excepcionalment, l'Ajuntament es reserva la facultat d'alterar l'horari d'acord amb les necessitats del servei.

2.4 Personal

L'empresa adjudicatària aportarà el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte d'acord en les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques.

Tot el personal que executi les prestacions, dependrà únicament de l'adjudicatari a tots els efectes, sense que entre aquest i l'Ajuntament de Polinyà existeixi cap vincle de dependència funcional ni laboral.

A tal efecte, previ a l'inici de l'execució del contracte l'adjudicatari estarà obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social.

Durant la vigència del contracte, qualsevol substitució o modificació d'aquestes persones, haurà de comunicar-se prèviament a l'ajuntament de Polinyà i acreditar que la seva situació s'ajusta a dret. Per als casos de subrogació del personal existent s'atendrà al que disposa l'Estatut dels Treballadors.

L'Ajuntament de Polinyà podrà exigir, en qualsevol moment, que el contractista acrediti estar al corrent de les obligacions salarials del seu personal. La circumstància de no atendre aquestes obligacions a temps serà en el seu cas considerada com a greu incompliment del contracte.

En cas d'accidents o perjudicis de qualsevol tipus que afectin als treballadors a causa de l'exercici de les seves tasques, l'adjudicatari complirà allò que disposen les normes vigents sota la seva responsabilitat, sense que repercuteixi de cap manera a l'Ajuntament de Polinyà.

2.5 Cànon

El cànon anual que el licitador es compromet a abonar està establert en el Plec de Clàusules Administratives Particular.

La manca de pagament d'aquest cànon pot donar lloc a la resolució del contracte, segons s'estipula en el Plec de clàusules administratives.





2.6 Consideracions higiènic sanitàries

L'empresa licitadora haurà de garantir les condicions higiènic sanitàries segons la normativa específica que regula l'activitat.

El personal encarregat de prestar el servei, haurà de tenir el Carnet de manipulador (cambrers/es, cuiners/es i en general el personal que realitzi l'activitat)

L'empresa haurà de presentar mitjançant seu electrònica municipal el Pla d'autocontrol i l'haurà d'adreçar al departament de Salut de l'Ajuntament de Polinyà.

Conservar les instal·lacions cedides en ús i el mobiliari i maquinària de les mateixes en perfecte estat de manteniment, neteja i higiene.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja de l'espai del bar, cuina, magatzems, terrassa diàriament i gestionarà selectivament els seus propis residus i els derivats per la seva activitat.

Els estris i productes necessàries per a realitzar aquesta neteja seran a càrrec de l'adjudicatària així com també els productes higiènics.

2.7 Material

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.

L'adjudicació inclou l'obligació de l'adjudicatària d'equipar la instal·lació amb tot aquell material que li sigui indispensable per la realització del servei, adaptant-se a la normativa vigent.

El material del que es disposa a l'equipament està relacionat a l'Annex A .

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.

Aquell material que s'instal·li durant la prestació del servei en concepte de inversió suposarà una reversió al equipament. A l'annex B hi ha referenciada una llista d'inversions que aquesta administració creu que s'ha d'incorporar a la maquinaria existent per poder donar un servei òptim. Aquest llistat de material dona un import total de 16.600 € iva inclòs.





L'adjudicatari tindrà 6 mesos per fer complir amb la compra d'aquest material, i si l'adjudicatari creu oportú modificar el material a adquirir (perquè necessita alguna altre element no especificat a l'annex B), haurà de fer la proposta amb antelació perquè l'ajuntament la valori i la validi prèviament.

En tots dos casos l'adjudicatari haurà de justificar amb factures el material comprat i en cap cas l'import invertit podrà ser inferior als 16.600 €.

L'adjudicatari ha de conèixer i tenir clar que el material aportat es quedarà a la instal·lació una vegada finalitzi el contracte.

2.8. Fulls de queixa, reclamació, denúncia i suggeriment de consum.

L'adjudicatari/ària del contracte està obligat a disposar de fulls de reclamacions oficials de la Generalitat i informar adequadament al/la consumidor/a dels seus drets i la registrarà per les vies de comunicació oficials de la Generalitat. A més s'obliga a informar, via registre d'entrada, al departament de Salut i Consum de l'Ajuntament de Polinyà cada vegada que se'n generi una queixa, reclamació, denúncia o suggeriment de consum per part dels/les clients/es.

3.- Obligacions del contractista

- Explotar els serveis amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai i horari determinats, amb el màxim nivell de qualitat, adaptant-se a les necessitats i exigències dels usuaris de l'equipament d'acord amb allò que disposen o puguin disposar el contracte i els plecs de clàusules, així com la legislació administrativa i laboral aplicable.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, d'acord amb la finalitat de donar un bon servei als usuaris, amb un tracte correcte, fent-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions del servei del bar, tant de la part del bar-menjador com de cuina, l'espai de magatzem i altres espais utilitzables; quan s'hagi utilitzat, el mobiliari i les escombraries que s'originin diàriament amb motiu de la prestació dels serveis, les quals seran dipositades en bosses de plàstic al lloc que l'administrador del centre determini, mantenint les degudes condicions higiènic-sanitàries.
- Responsabilitzar-se que el personal faci els seus serveis adequadament vestit, guardant sempre la màxima pulcritud, i respectant la normativa establerta en aquest tema per les disposicions vigents en matèria laboral, sanitària i de seguretat i higiene en el treball.
- Tenir un bon tracte amb els/les usuaris/àries del casal i d'altres usuaris creant un bon ambient per a les persones que hi vagin.





- El prestador del servei resta obligat a controlar el consum responsable de begudes alcohòliques en el bar-menjador del casal de la gent gran i evitar consums excessius que perjudiquin la salut dels usuaris i la bona convivència, en particular d'aquells productes o begudes descrits a la clàusula 2.2.
- L'adjudicatari haurà de preservar i complir les normes d'higiene en totes les fases del procés, des de la compra dels productes fins al servei final, en especial les recollides al reglament 852/2004, de 29 d'abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i el RD 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Haurà de tramitar la llicència municipal d'activitats i disposar de la corresponent "autorització sanitària de funcionament" pel desenvolupament de les activitats que es volen contractar.

Així mateix haurà de garantir que l'empresa a contractar disposa d'un pla d'autocontrol i el desenvolupament d'unes pràctiques correctes per a la manipulació dels aliments. Demostrant que els seus manipuladors disposen d'una formació adequada en matèria d'higiene alimentària, d'acord amb l'activitat laboral que desenvolupin i en especial les recollides als Reials Decrets 202/2000.

L'adjudicatari haurà de presentar el seu sistema de gestió de riscos sanitaris i donar garantia de compliment de les normes d'higiene en totes les fases del procés, des de la compra dels productes fins al servei final, en especial les recollides al Reglament 852/2004 i RD 3484/2000.

L'establiment s'haurà d'incloure al registre municipal d'establiments alimentaris gestionat pel departament de Salut Pública.

Per part de l'Ajuntament, es comprovaran tots aquells aspectes que tenen a veure amb la Seguretat Alimentària.

Es requerirà a l'adjudicatari la documentació relativa al Pla d'autocontrol i a la implantació de pràctiques correctes d'higiene en els seus processos, acreditant que els seus manipuladors disposen d'una formació adequada i continuada en matèria d'higiene alimentària d'acord amb l'activitat alimentària que desenvolupin i en especial la recollida al Reglament 852/2004, Annex II, cap. VIII i cap. XII.

- Abonar tots aquells impostos, arbitris, i gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, municipi o de qualsevol altra Administració competent, que afectin a l'activitat objecte de contractació.
- No alienar els béns afectes al contracte, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes.





- Exercir per sí mateix l'explotació amb prohibició absoluta de cedir-la, alienar-la, gravar-la o arrendar-la sense el consentiment exprés de l'Ajuntament.
- Complir les lleis i reglamentacions generals, i molt especialment, les sanitàries i laborals, relatives a l'explotació del negoci. En especial
 - Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, estableix les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12 gener de 2001, núm. 11/2001.)
 - Reglament (CE) n° 852/2004, de 29 de Abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. (DOUE L139/1, 30 d'abril de 2004).
 - Reial Decret 1334/1999, norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris. (BOE n°202, 24 d'agost de 1999)
 - Reial Decret 140/2003, de 07 de febrer pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà..
 - Reglament (CE) n° 852/2004, de 29 de Abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. (DOUE L139/1, 30 d'abril de 2004).
- Donada la ubicació del bar, i per tal d'evitar els punts de cria i presència de larves del mosquit tigre, caldrà que l'adjudicatari compleixi les següents mesures :
 - 1) evitar acumulació d'aigua en recipients en el pati
 - 2) evitar l'aigua estanca en el pati, utilitzant mànegues a pressió
 - 3) que en el cas de tenir ampolles buides en el pati, s'haurà de garantir que els proveïdors retirin els envasos cada dia o bé que els emmagatzemi en un altre lloc.
- L'adjudicatari entregarà una còpia de les claus de l'espai objecte de la contracte al responsable de l'equipament municipal, el qual en podria fer ús només en circumstàncies de màxima necessitat i urgència.
- L'adjudicatari aportarà els atuells, plats gots, coberts i tots els estris necessaris (material fungible) per al funcionament del bar-menjador. Així mateix s'encarregarà de la seva substitució.
- L'adjudicatari es responsabilitzarà del bon ús de les instal·lacions i maquinària del bar, així com del seu manteniment i possible substitució. A l'annex A es relaciona la maquinària amb que compta la instal·lació en el moment de l'inici de l'explotació. Tenint en compte l'Annex C, es faran inspeccions anuals del equipament per portar el control del mobiliari de l'inventari esmentat.
- Comunicar a l'Ajuntament de qualsevol incidència que pugui perjudicar o minvar el servei.





4.- Servei de Menjador

L'empresa concessionària ha d'oferir diàriament , com a mínim, dos tipus de menú alternatius adaptats a les característiques dels possibles usuaris/àries, d'acord amb el preu presentat. Aquests menús han de constar com a mínim de dos plats i dos segons plats, postres, pa i beguda. La dieta ha de ser suficient, variada i equilibrada.

Per altra banda els licitadors en la seva oferta, hauran de presentar un model de programació mensual dels diferents menús, en la qual haurà de constar-hi, de forma desglossada, la composició dietètica dels plats.

L'empresa concessionària ha d'anunciar les propostes de menú en un lloc visible dins de l'espai destinat al servei de cafeteria-menjador.

5.- Prestació temporal suplementària

Per raons d'interès públic, en cas de finalització del contracte, l'adjudicatari queda obligat a continuar la prestació del servei, en les mateixes condicions i termes pactats, mentre no s'hagi realitzat la nova adjudicació.

I per a que consti a efectes oportuns;

Polinyà, document signat electrònicament al marge

El Director de l'Àrea d'Acció Ciutadana i Drets Socials

