

**Pliego prescripciones técnicas para servei de consergeria i menjador del Casal de
gent gran de La Mina per 2026-2027
INICI 2 DE GENER de 2026**

**PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE
CAFETERIA-MENJADOR I SERVEI DE CONSERGERIA DEL CASAL DE GENT
GRAN DE LA MINA.**

1- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la prestació dels serveis de cafeteria-menjador i consergeria del casal de gent gran de La Mina al carrer de Gregal, 9bis.

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 l'Àrea de Protecció, Promoció Social i Educació.



Servei de consergeria:

- A) Garantir l'obertura i el tancament del centre en els horaris establerts (essent inclosos amb els de cafeteria).
- B) Control i atenció del personal que acudeix al centre.
- C) Control de les cites prèvies del servei de podologia del casal.

2.1- El servei de menjador 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. Tots els preus dels productes que s'expedeixen, tant pel que fa a begudes com a menjar, estan aprovats per resolució d'Alcaldia el 21 d'octubre de 2024. (annexe 1)



2.2- 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 de **separació 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- DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte és de dos anys iniciant-se l'1 de gener fins al 31 de desembre de 2026 i per l'any 2027 amb possibilitat de pròrroga anual per 2028.

En cas que el contracte 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.



4- HORARI

Menjador de dilluns a divendres:

Matins	13h a 15h
--------	-----------

Consergeria de dilluns a divendres:

Matins	9h a 13h
Tardes	15h a 17h

Dies que el casal estarà tancat:

- Festes de calendari laboral
- 3 setmanes a l'estiu, a determinar segons necessitats del servei.
- Dissabtes i diumenges

5.- OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI/A

- Respectar i complir totes les normes referents a sanitat i higiene, que marquen els organismes competents.
- 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 el contracte i 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 contractació, 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 l'Àrea de Protecció i Promoció Social.
- 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.
- Fer-se càrrec del servei de consergeria del local, que comporta, entre d'altres tasques:
 - obertura i tancament del local.
 - Control d'usuaris.
 - Conservació del material.
 - Donar dia i hora a les visites de podologia.
 - Control de les necessitats de reparacions, materials fungibles i donar part a la responsable del Programa de Dinamització de Gent Gran.



6.- PREU DEL CONTRACTE

Preu licitació

Termini	Núm. hores mensuals	Preu hora exclòs IVA	Preu hora IVA inclòs	Import mensual exclòs IVA	Import mensual 21% IVA	Import anual exclòs IVA	Import anual 21% IVA
gener- desembre 2026	220	8 €	9,68 €	1.760,00 €	2.129,60 €	21.120 €	25.555,20 €
gener- desembre 2027	220	8 €	9,68 €	1.760,00 €	2.129,60 €	21.120 €	25.555,20 €
Pròrroga 2028	7220	8 €	9,68 €	1.760,00 €	2.129,60 €	21.120 €	25.555,20 €
Total amb pròrroga							76.665,60 €

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

6.1- Partida del pressupost a la que es que es carrega la despesa del contracte



Document signat electrònicament. Podeu consultar la seva autenticitat mitjançant el codi de verificació 15704507032423747326 a <https://seu.sant-adria.net/validacio>

Pàg 6 / 9

El preu màxim del contracte per l'any 2026 serà de 21.120 € sense IVA, i de **25.555,20 € IVA inclòs**

La despesa d'aquest contracte es carregarà a la partida pressupostària **núm. 104 3370 22609** per l'any 2026, en la que hi ha el crèdit adequat i suficient per atendre les despeses que se'n deriven.

Atès que, l'efectivitat del contracte s'iniciarà en anualitats futures aquesta quedarà condicionada a l'existència del crèdit adequat i suficient en les corresponents partides pressupostàries per atendre les despeses que se'n deriven.

Forma de pagament: el servei es facturarà mensualment, abans del dia 10 de cada mes i a la factura es descriuran el nombre d'hores diàries fetes pel/per la professional durant el mes anterior al de termini de la factura.

7- 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 dels menús diaris.
- 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.

8- PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS:

L'empresa adjudicatària haurà de donar estricta compliment a la normativa reguladora de protecció de dades de caràcter personal d'acord amb el que determina el Reglament (UE) del Parlament Europeu i del Consell, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que fa al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE (Reglament general de protecció de dades) i la Llei Orgànica 3/2018, 5 de desembre, de protecció de dades de caràcter personals i garantia dels drets digitals; així com a aquella altra normativa reguladora de protecció de dades de caràcter personal que sigui d'aplicació durant la vigència del contracte i que o contradigui, s'oposi o sigui incompatible amb el Reglament (UE) 2016/679 i la Llei orgànica 3/2018.

L'empresa adjudicatària també donarà compliment a les previsions establertes a la Llei orgànica 1/1982, 5 de maig de protecció civil del dret a l'honor, a la intimitat personal i familiar i a la pròpia imatge i la resta de normativa d'aplicació.

L'adjudicatari/a haurà de garantir en tot moment la confidencialitat de les dades obtingudes i quedarà obligat al secret professional. Aquest deure també s'ha de mantenir una vegada finalitzat el contracte. En aquest sentit, haurà d'adoptar les mesures d'índole tècnica i organitzatives necessàries que garanteixin la seguretat de les dades obtingudes.

En cas que un tercer faci el tractament de dades per compte de l'adjudicatari/a, en el marc de l'execució del contracte, el tercer i l'adjudicatari hauran de formalitzar un contracte al respecte.

Una vegada finalitzada la prestació, l'adjudicatari/a retornarà tota la informació i destruirà qualsevol suport o document en que constin les dades personals dels usuàries i usuaris.



LIDIA BUADES MARTINEZ
Data: 07/07/2025 11:06:10

