



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEIS CONSISTENT EN LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA DEL CASAL DE LA GENT GRAN I CENTRE SOCIAL DE BELLAVISTA, I EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CONSERGERIA, VIGILÀNCIA, CONTROL I NETEJA DE L'EQUIPAMENT

Expedient núm. 5719/2024

CLÀUSULA PRIMERA. Objecte

L'envelliment de la població constitueix una de les transformacions socials més importants d'aquests darrers temps i és per això que els casals de gent gran i els centres socials tenen una important funció social atès que esdevenen espais de rellevància per al foment actiu de les relacions interpersonals, les activitats socioculturals i la participació de les persones grans amb l'objectiu de millorar la seva qualitat i condicions de vida.

En aquest sentit, s'infereix que l'oferiment d'un servei de bar-cafeteria completarà l'oferta d'activitats que es desenvolupen al casal de la gent gran i centre social de Bellavista amb el ben entès que, en cap cas, es donarà prioritat a l'atenció al servei de cafeteria, davant l'atenció a les activitats culturals pròpies del Casal. Així mateix, el servei de consergeria, vigilància, control i neteja és vital per al bon funcionament de l'equipament.

L'objecte del present plec de clàusules tècniques és, doncs, determinar les condicions que regularan el contracte de concessió de serveis consistent en la gestió i explotació del servei de bar-cafeteria del Casal de la gent gran i centre social de Bellavista, i la prestació del servei de consergeria, vigilància i control i neteja de l'equipament.

Les prestacions objecte d'aquest contracte s'ajustaran a les determinacions d'aquest plec de prescripcions tècniques, al plec de clàusules administratives particulars, als reglaments i instruccions que pugui dictar l'Ajuntament, si escau, i a la normativa que sigui d'aplicació.

CLÀUSULA SEGONA. Definició i característiques del servei

L'objecte del contracte el conforma la gestió i explotació del servei de bar-cafeteria, i la prestació del servei de consergeria, vigilància i control i neteja de l'equipament.

Les tasques en les quals es concreten aquestes prestacions són les quals es descriuen a continuació, amb caràcter enunciatiu però no limitatiu:



1. Bar-cafeteria

- L'explotació del servei sota els criteris de màxim aprofitament de recursos, compliment de normativa, rendibilitat, col·laboració amb les polítiques de foment de l'envelliment actiu, professionalitat i oferta de qualitat.
- El manteniment i reparació de la maquinària, utilitatge i béns afectes a l'explotació del bar-cafeteria.
- La gestió dels residus generats en la gestió i explotació del bar-cafeteria, mitjançant gestors autoritzats, quan escaigui i en tot cas pels residus perillosos, o bé s'inclouran en el circuit de recollida selectiva ofert per l'Ajuntament.
- La neteja dels espais i instal·lacions de la zona de restauració. Les despeses associades a aquesta tasca, així com el subministrament de productes pel correcte funcionament d'aquest servei, aniran a càrrec de la perdona adjudicatària.

2. Consergeria: Mantenir les instal·lacions obertes en l'horari d'obertura establert, realitzant les tasques següents:

- Control accessos, recepció i informació a les persones usuàries.
- Control del clauer i les claus, posada en marxa i tancament de les llums, alarma, climatització, equips audiovisuals...
- Efectuar el servei d'inscripcions dels serveis que es desenvolupen en el casal (podologia, tallers i altres activitats autoritzades o organitzades per l'Ajuntament).
- Revisar i actualitzar, diàriament, el taulell d'anuncis i els expositors d'informació, amb els fullets i cartells enviats per l' Ajuntament seguint les seves indicacions.
- Distribuir i lliurar, diàriament, a l'àrea, servei o entitat corresponent, la correspondència rebuda al Centre.
- Realitzar les tasques de suport a les activitats organitzades per l' Ajuntament que ho requereixin.

3. Vigilància i control

- Vigilar i controlar la correcta utilització de les instal·lacions tenint en compte els programes d'activitats previstos pel Ajuntament i de les entitats a les que se'ls ha cedit l'ús dels espais.
- Vetllar pel correcte ús i la conservació tant de les instal·lacions com de les portes i mobiliari de totes les sales i espais.
- Vetllar per no donar permís d'ús de les instal·lacions a persones o grups que no estiguin autoritzades per l' Ajuntament. Així mateix es comunicarà immediatament a l'Ajuntament qualsevol incidència al respecte.





AJUNTAMENT DE LES FRANQUESES DEL VALLÈS

- Supervisar que les entitats, persones usuàries o companyies actuants deixin les instal·lacions en el mateix estat que les han trobat informant a l'Ajuntament sobre qualsevol alteració de l'estat del material.
- Vetllar pel correcte ús de la infraestructura que es faci servir (equips de so, vídeo, retroprojector, expositors, pissarres, etc.).
- No permetre que a les sales s'instal·lin o es deixin objectes aliens, llevat d'autorització expressa de l'Ajuntament.
- Fer un seguiment i informar a l'Ajuntament corresponent de qualsevol desperfecte en les instal·lacions i infraestructura.
- Vetllar per a què no es jugui, amb finalitats lucratives, a cap dependència del Centre.

4. Neteja

- Netejar i mantenir en perfectes condicions de netedat i higiene tots i cadascun dels espais del Centre d'acord amb la taula de treballs i freqüències establertes a l'annex núm. 2 d'aquest Plec de clàusules tècniques.

Els materials per al servei de neteja, fungibles i no fungibles, aniran a càrrec de la persona adjudicatària.

CLÀUSULA TERCERA. Normativa i condicions d'aplicació

Seran d'obligat compliment les normes que es concreten en:

1. Complir la normativa sanitària horitzontal:

- Real Decreto 1086/2020, de 9 de desembre, per la qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 1169/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial Decret 3/2023, del 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tecnicosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- Real Decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici, i a la Llei 25/2009, de 22 de



desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.

2. Complir la normativa sanitària específica:

- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Real Decret 650/2011, de 9 de maig, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica sanitària en matèria de begudes refrescants.
- Llei 1/2002 d'11 de març de tercera modificació de la Llei 20/1985 de prevenció i assistència en matèria de substàncies que poden generar dependència.
- Decret 235/1991 de 28 d'octubre, de desplegament de la Llei 10/1991, de 10 de maig pel qual es regulen les advertències, els missatges dissuasius, els logotips i la senyalització sobre el tabac i les begudes alcohòliques.
- Decret 32/2005, de 8 de març, que regula la senyalització de les limitacions en la venda de begudes alcohòliques.

3. Condicions generals que haurà de complir el casal:

- En quan a les matèries peribles, com la carn, peix, verdures..., es tindrà molta cura en el seu procés de manipulació i conservació. S'evitarà el contacte amb productes contaminants dels aliments. Es conservaran en refrigeració o congelació i el seu subministrament es farà a través de proveïdors registrats. Es comprarà sempre la quantitat adequada d'aliments per evitar acumulacions innecessàries, sobretot en èpoques d'estiu. S'evitarà treure la carn i d'altres aliments que precisin refrigeració, de les cambres fins el moment d'anar-los a preparar. Així mateix, s'evitarà la incidència dels raigs solars sobre els aliments, i en èpoques de vacances o d'altres períodes d'inactivitat es retiraran tots els aliments de les cambres.
- Les superfícies de taules, safates i d'altres instruments destinats a la manipulació dels aliments, seran de material llis, impermeable, no tòxic, anticorrosiu i de fàcil neteja i desinfecció.
- Queda prohibit l'ús de la fusta excepte en els cas dels tallants per la carn sempre que quan siguin de fustes tractades, resistents i es trobin en perfecte estat de manteniment i neteja.
- Totes les parets, terres i finestres i resta d'estructures estaran en ordre i en condicions que permetin una fàcil neteja.
- Després de cada jornada de treball, es procedirà sistemàticament a la neteja i desinfecció de tots els estris utilitzats. Totes aquestes eines i maquinària seran de materials que facilitin la seva neteja i desinfecció. Aquests materials hauran de ser





AJUNTAMENT DE LES FRANQUESES DEL VALLÈS

innocus, que no puguin transmetre als aliments propietats nocives ni canviar les seves característiques organolèptiques.

- Els residus o deixalles seran dipositats en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació. Així mateix, no es podrà fumar ni realitzar qualsevol altre activitat antihigienica en els recintes on es manipulen aliments de consum humà.
- Queda prohibit l'accés i la permanència d'animals domèstics en les dependències d'aquest establiment, excepte els gossos d'assistència en compliment de les seves funcions i sota la supervisió del seu responsable.

4. Condicions d'higiene del personal:

- El personal de l'activitat haurà de complir el Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- En la manipulació dels aliments no podran intervenir-hi persones que pateixin o siguin portadores de malalties contagioses o que es puguin transmetre a través dels aliments. Tampoc les que tinguin ferides infectades, infeccions cutànies, llagues o diarrea.
- El personal haurà de cuidar en tot moment el màxim grau de neteja i pulcritud. Les ungles es duran curtes i sense pintar. El cabell es durà curt o recollit.
- El personal no podrà portar exposat cap embenat, excepte que estigui perfectament protegit per un envoltament impermeable.
- A l'interior dels locals considerats, queda prohibit fumar i mastegar goma o tabac.

5. Aquest establiment disposarà com a mínim dels autocontrols següents:

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i animals indesitjables
- Pla de formació dels manipuladors d'aliments
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control de temperatures o altres paràmetres, processos i tractaments que incideixen en la seguretat alimentària
- Pla d'informació al consumidor i al·lèrgens

6. En termes generals es compliran les següents condicions:

A) Pla d'Anàlisi i Punts de Control Crítics

- Higiene i Manipulació d'aliments:



- Les persones que manipularan els aliments estaran en possessió del Certificat de formació corresponent, i prendran les mesures d'higiene necessàries a l'hora de preparar els aliments. El personal de cuina actualitzarà la formació almenys cada 2 anys, mentre que el personal de sala ho farà almenys cada 4 anys.
 - Es realitzarà el rentat de les mans després de manipular aliments crus, d'esternudar, tossir o menjar, de treure les escombraries i abans de la preparació d'altres plats,...
 - La roba que s'utilitzarà serà d'ús exclusiu per al treball.
 - No es pot fumar en tot l'espai, ni tampoc poden accedir-hi animals domèstics a la zona de preparació dels aliments.
 - La taula i els estris de treball es netejaran entre les comandes i la manipulació d'aliments crus i cuinats.
 - S'evitarà la coincidència en l'espai o el temps de les operacions de manipulació d'aliments crus i aliments cuits, per tal d'eliminar qualsevol possibilitat de contaminació creuada.
 - Les matèries peribles es conservaran en refrigeració o congelació i no es trauran fins al moment d'anar-les a preparar.
 - La verdura i fruita s'ha de rentar amb aigua potable. La verdura de consum en cru sense pelar, a més, s'ha de desinfectar.
 - En l'elaboració de maioneses o altres aliments amb ou que no se sotmetran a una cocció suficient, només es poden utilitzar ovoproductes pasteuritzats, i s'ha de consumir dins de les 24 hores següents.
 - Les amanides es manipularan amb estris escrupolosament nets.
 - El marisc s'evitarà consumir-lo cru.
 - L'emmagatzematge dels aliments que no necessiten estar refrigerats, es farà en llocs nets, secs, ventilats i col·locats en prestatges. Els envasos amb aliments no podran estar al terra.
 - Els aliments exposats al públic estaran en vitrines protegides i, en el cas que sigui necessari, refrigerades.
- Neteja i desinfecció
- Després de cada jornada es realitzarà una neteja profunda de tota la cuina amb aigua i desinfectant, així com tots els aparells utilitzats.
 - La resta de recipients i coberts que entren en contacte amb els productes alimentaris es col·locaran dins el rentavaixelles de manera immediata després del seu ús. El rentavaixelles s'haurà de mantenir net i s'hi hauran de fer les tasques de manteniment preventiu corresponents. S'haurà d'utilitzar a una temperatura que garanteixi la desinfecció de la vaixela, coberts i altres estris que s'hi rentin.
 - La taula de treball es netejarà un cop finalitzada cada comanda.





AJUNTAMENT DE LES FRANQUESES DEL VALLÈS

- Els residus o deixalles es dipositaran en recipients adequats, i seran evacuats diàriament, per evitar la seva acumulació. En el cas de residus sòlids orgànics, el recipients hauran de disposar de tapa accionada mitjançant pedal.
- Els recipients per a la recol·lecció d'escombraries estaran situats en llocs de fàcil accés però de poc risc per a la contaminació dels aliments.
- Es disposarà d'un Pla de control de plagues que inclourà la contractació d'una empresa especialitzada.

CLÀUSULA QUARTA. Horaris i calendari dels serveis

L'Ajuntament és qui determina l'horari i el calendari del servei de consergeria del Casal d'Avis i Centre Social de Bellavista, tenint en compte el calendari laboral aprovat per l'Ajuntament de Les Franqueses del Vallès.

L'horari del servei de bar-cafeteria i el de consergeria ha de coincidir amb l'horari del Casal de la gent gran i Centre Social de Bellavista, el qual està obert tot l'any al públic, en l'horari comprès entre les 10:00 i les 20:00 hores, excepte dies assenyalats i durant l'època que es realitzin les activitats que en justifiquen l'horari:

- Dilluns i dijous: 9:15h – 21:15 h
- Cap d'any (31 de desembre): des de les 20 h fins a la finalització de la celebració de la festa
- Campanyes de donació de sang (1 trimestre): obrir 1 h abans de l'inici de la campanya i finalitzar 1 h després, per permetre el muntatge i desmuntatge dels equips
- Campanya de vacunació: 1/2 hora abans de l'inici de la vacunació (1 vegada l'any, si s'escau)

Així mateix, el servei de menjador es durà a terme de 13:30 a 15 hores.

L'Ajuntament es reserva el dret a ampliar, reduir o adaptar el calendari i els horaris a les necessitats reals de les instal·lacions.

La persona adjudicatària podrà tancar el servei els dies següents, sempre que no hi hagi cap activitat programada al Centre, sempre i quan siguin festius oficials:

- 1 i 6 de gener
- Divendres Sant
- Dilluns de Pasqua



- 1 de maig
- 15 d'agost
- 1 de novembre
- 25 i 26 de desembre

En tot cas, l'horari màxim de funcionament del servei de bar-cafeteria no podrà sobrepassar l'establert per la normativa sectorial vigent o altra normativa aplicable, com ara l'Ordre INT/358/2011, de 19 de desembre, que regula els horaris dels establiments oberts al públic, com les activitats recreatives dedicades a bar-cafeteria.

CLÀUSULA CINQUENA. Inventari

La persona adjudicatària farà una revisió anual de l'inventari lliurat per l'Ajuntament, amb les actualitzacions i baixes, la qual s'haurà de presentar de forma anual junt amb la memòria anual de gestió.

Les inversions, compres o donacions realitzades per a la prestació del servei de cafeteria seran inventariades i, en finalitzar el termini de la prestació, revertiran a l' Ajuntament, llevat, si es dona el cas, de la maquinària i/o mobiliari que sigui en règim de lloguer.

En el cas que la persona adjudicatària tingui maquinària en lloguer, caldrà que informi a l'Ajuntament i especifiqui la maquinària, el model, el proveïdor, quin tipus de contracte i altre informació rellevant.

CLÀUSULA SISENA. Adscripció de béns i reversió

El Casal d'Avis i Centre Social de Bellavista és un equipament municipal i mantindrà en tot moment el caràcter de servei públic municipal. En aquest sentit, la titularitat de les dependències de l'equipament és municipal.

Finalitzat el termini de la concessió, el servei revertirà al Ajuntament de Les Franqueses del Vallès, i la persona adjudicatària haurà de lliurar les instal·lacions, en un adequat estat de conservació i funcionament.

El mobiliari, béns, equips, estris i materials béns afectes a la concessió descrits com a annex a aquest plec, els béns, equips, estris i materials adquirits d'acord amb el quadre d'inversió inicial, si n'hi ha, així com qualsevol millora realitzada, els béns incorporats de forma permanent i qualsevol element sense el qual l'objecte del contracte perdria la seva naturalesa i funcionalitat, revertiran també al Ajuntament de Les Franqueses del Vallès.





AJUNTAMENT DE LES FRANQUESES DEL VALLÈS

Tres (3) mesos abans de la finalitzar el termini de concessió, el Ajuntament de Les Franqueses del Vallès adoptarà aquelles disposicions que consideri oportunes encaminades per a garantir que el lliurament de les instal·lacions, mobiliari, béns, equips, estris i material es verifiqui en les condicions convingudes, essent d'obligat compliment per part de la persona adjudicatària.

El desallotjament del servei haurà de produir-se en el termini màxim de quinze dies posteriors a l'acabament del contracte, llevat que al venciment del contracte no s'hagués formalitzat el nou contracte que garanteixi la continuïtat de la prestació a realitzar, en tal cas la persona adjudicatària haurà de seguir prestant el serveis fins que es formalitzi el nou contracte de conformitat amb allò que disposa l'article 288.a) de la LCSP.

CLÀUSULA SETENA. Manteniment i control de les instal·lacions

El manteniment de les instal·lacions d'electricitat i d'aigua, del sistema de climatització i de l'equipament en general anirà a càrrec de l'Ajuntament, a excepció de les instal·lacions específiques de la zona de cafeteria que anirà a càrrec de la persona adjudicatària.

El consum del subministrament d'aigua, d'electricitat, telèfon... anirà a càrrec de l'Ajuntament. La persona adjudicatària vetllarà per què es faci un consum racional i sostenible d'aquests subministraments.

Si es produeix una negligència o es constata un mal ús per part de la persona adjudicatària dels subministraments, en el sistema de climatització o en les instal·lacions de l'equipament, aquest se n'haurà de fer càrrec. En aquest sentit, en la zona destinada a les instal·lacions ha d'estar permanentment lliure i accessible, quedant prohibit utilitzar-la com a magatzem de cap tipus.

La persona adjudicatària vetllarà i garantirà el bon ús de les instal·lacions, i notificarà a l'Ajuntament amb immediatesa qualsevol incidència al respecte.

CLÀUSULA VUITENA. Personal

El personal que la persona adjudicatària contracti haurà de tenir la capacitat tècnica i la formació necessària per dur a terme l'objecte del contracte i estar en possessió de les titulacions corresponents, d'acord a la normativa vigent.

Tot el personal empleat per a la prestació del servei motiu d'aquest contracte ha de dependre laboralment de la persona adjudicatària sense que entre aquell i el Ajuntament hi hagi cap vincle funcional ni laboral. La retribució del personal i l'assignació de les tasques laborals correspondrà a la persona adjudicatària i serà el responsable d'aplicar el conveni col·lectiu que correspongui.



La persona adjudicatària ha de vetllar per què hi hagi una continuïtat en el personal, evitant que es produeixin canvis i/o substitucions, si no són estrictament necessaris. Qualsevol modificació en la relació inicial de personal serà comunicada aportant les noves dades de personal, juntament amb les funcions i titulacions.

La persona adjudicatària haurà de garantir el cobriment de les absències del seu personal, de forma immediata, de manera que, en cap moment de la prestació del servei pugui quedar reduïda la dotació de personal de l'adjudicació.

La persona adjudicatària promourà i vetllarà per la millora de la formació dels professionals.

La persona adjudicatària és responsable davant del Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i està obligat a reparar-les sens perjudici de les sancions que corresponguin en cada cas concret.

La persona adjudicatària ha de complir totes les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa i laboral, de Seguretat Social, de prevenció de riscos laborals i de seguretat i higiene en el treball, així com la normativa interna del sector que reguli l'objecte del contracte. L'incompliment d'aquestes obligacions per part de la persona adjudicatària o la infracció de les disposicions vigents sobre seguretat per part del personal tècnic designat per ell no implica cap responsabilitat per a l'Ajuntament. Sense perjudici del que s'ha exposat, l' Ajuntament pot requerir que la persona adjudicatària acrediti documentalment el compliment de les seves obligacions.

La persona adjudicatària s'encarregarà que el personal al seu càrrec tingui prou informació en quant al funcionament del Centre i les instal·lacions, la titularitat del servei, els càrrecs polítics i tècnics responsables de la seva gestió i l'obligació d'atendre les demandes que aquests puguin requerir.

En relació a la continuïtat del personal adscrit actualment, la persona adjudicatària estarà subjecte als requisits i efectes que preveu la legislació laboral vigent i el conveni col·lectiu aplicable.

CLÀUSULA NOVENA. Difusió del servei, documentació i drets d'imatge

La titularitat de l'equipament i dels serveis que s'hi presten és municipal. Per aquest motiu, la persona que gestioni els serveis ha de respectar escrupolosament que:

- La representació externa del Servei correspon al Ajuntament.





AJUNTAMENT DE LES FRANQUESES DEL VALLÈS

- Correspon també a l'Ajuntament la titularitat de qualsevol tipus de documentació derivada de la gestió i prestació del servei.
- La persona adjudicatària no podrà utilitzar el nom, el logotip del servei, ni la imatge interna i externa de la instal·lació sense que ho autoritzi prèviament i de forma expressa el Ajuntament.
- Les persones implicades en el servei actuaran en tot moment atenent la titularitat Municipal del servei, evitant dubtes o interpretacions incorrectes en quant al caràcter públic i municipal del servei.
- La marca de l'entitat adjudicatària no tindrà presència en els elements de retolació, comunicació, difusió i publicitat si no compta amb l'expressa autorització del Ajuntament.
- La inclusió de qualsevol logotip, marca o altres tipus de col·laboracions o patrocinis hauran de comptar prèviament amb l'autorització expressa del Ajuntament.
- En qualsevol difusió escrita, verbal o visual, la persona adjudicatària ha de fer-hi constar la titularitat municipal del servei així com els logotips i la imatge gràfica del Ajuntament i/o Ajuntament.
- En qualsevol element de retolació i senyalització del Servei hi ha de constar sempre el seu caràcter municipal i s'ha d'elaborar de conformitat amb els criteris i la normativa municipal.
- La persona adjudicatària garantirà que els usuaris disposin de la informació necessària de qualsevol activitat o tràmit amb el Ajuntament amb suficient temps d'antelació, d'acord amb els terminis i pautes establerts.

CLÀUSULA DESENA. Finalització del contracte i traspàs

En el cas de finalització del contracte de gestió del servei de consergeria, neteja, cafeteria i vigilància del Casal d'Avis i Centre Social de Bellavista per algun dels motius previstos a la normativa sobre contractació i que la nova adjudicació del servei no es faci a la mateixa empresa que s'havia adjudicat, el contractista que finalitzi el contracte i la nova empresa adjudicatària realitzaran un traspàs d'informació sobre el funcionament i organització del servei, en el termini de 8 dies previs a l'inici de la nova prestació. L'Ajuntament supervisarà i ordenarà l'esmentat traspàs per tal de garantir que es faci adequadament.

Les Franqueses del Vallès, document signat electrònicament al marge per la Regidora de Gent Gran.



CUINA I BAR

3 plats fons/plans/de postre
1 paelles
1 cassola i 1 casso
nevera gran bar
1 fregidora
microones
nevera/botellera
1 taula/nevera
1 rentaplats
1 forn elèctric
Una campana extractora
3 prestatges metàl·lics
1 prestatgeria metàl·lica

SALA

12 taules quadrades
12 taules rectangulars
1 taula gran
90 cadires

TERRASSA

3 taules de marbre exterior
25 cadires exterior

SALA PLANTA -1

29 taules quadrades
1 taula gran
95 cadires
70 cadires apilades
1 taula mitjana
2 Penjadors tipus burra

PIANTA 0

1 armari de 3 cossos amb 6 portes
3 cubs lavabo dones
1 penjador de peu,a l'entrada
2 butaques entrada
2 taules entrada

ALTRES

1 Paella 70 persones
1 paellera de 20 persones
1 barbacoa gran
1 barbacoa petita
2 focs de paelles gran exterior





ANNEX II. Periodicitat neteja

TREBALLS I FREQUÈNCIES	diari	3 cops setmana	setmanal	mensual	semestral
Escombrat dels terres	X				
Fregat dels terres (en el cas d'ús diari)	X				
Escrupolosa neteja dels lavabos, aparells sanitaris, aplicant desinfectants i ambientadors	X				
Neteja de la pols de taules, cadires, cendrers, buidat de papereres i neteja de mobiliari	X				
Neteja de vidres de portes d'entrada i portes de pas		x			
Neteja de baranes i similars			X		
Neteja de vidres interiors, exteriors, marcs i ampits			X		
Neteja de punts de llum					X
Esteranyinar sostres i parets				X	
Neteja a fons del mobiliari, arrambador, fòrmiques i detalls				X	
Neteja de persianes interiors i exteriors					X

