

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR- RESTAURANT DEL CASAL DELS AVIS DE LA LLAGOSTA

1. Objecte del contracte

És objecte d'aquest plec, la regulació del contracte l'exploració del servei de bar, cuina i menjador de l'equipament municipal casal d'avis municipal.

Aquesta contractació implica oferir el servei de bar als usuaris del casal d'avis i resta de la població i el servei de menjador als usuaris del casal d'avis i quant no estiguin cobertes les places per aquests usuaris, el servei de menjador es podrà fer extensiu a la resta de la població.

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'exploració del servei de bar i el servei de restaurant. Ambdós serveis seran gestionats per l'empresa concessionària.

El domini públic on es desenvoluparà l'exploració del servei objecte del contracte és el bar del Casal d'Avis, situat a l'Avinguda Primer de Maig, numero 34-36 de La Llagosta.

L'Ajuntament de la Llagosta és titular de l'edifici destinat al servei de Casal d'Avis de la Llagosta, el qual disposa en la planta baixa d'un recinte destinat a la prestació del servei restauració i bar. S'adjunten plànols del recinte que s'incorporen com a Annex I.

Local en planta baixa, que disposa de les instal·lacions necessàries d'electricitat, aigua, clima, telefonia, dades, sistema d'alarma, recepció de televisió, cuina – planxa i aixetes instal·lades.

Així mateix, es disposa d'un espai interior accessible que es pot destinar per a la instal·lació de taules i cadires per al consum dels productes adquirits al bar



cafeteria.

Igualment l'exploració 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 l'entrada principal a l'edifici del Casal d'Avis.

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 2026, tal i com es detalla en l'Annex 2.

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.

Per tal d'accedir al servei, tindran la consideració d'usuaris prioritaris les persones que compleixin els requisits següents:

- Residir al territori de Catalunya.
- Haver complert els 60 anys.
- Ser pensionista o jubilat.

El servei de bar i restauració restarà obert a tota la població, si bé es garantirà en tot cas la prioritat d'accés i atenció a les persones que compleixin els requisits anteriorment esmentats.

A la resta de persones usuàries se'ls aplicarà un increment del 15 % sobre els preus de tots els productes i del menú respecte dels establerts per als usuaris del Casal.

Així mateix, les persones menors de 60 anys podran fer ús del servei, especialment en qualitat d'acompanyants d'una persona usuària que compleixi els requisits indicats, amb un màxim de dues persones acompanyants per usuari. En aquests casos, els serà d'aplicació l'increment del 15 % sobre els preus.



2.3. Productes

a) L' adjudicatari, ha d'oferir als usuaris/àries del Casal, els productes que es relacionen a l'Annex II. 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 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.

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.

b) L' adjudicatari, a banda dels productes autoritzats, en pot oferir d'altres propis d'un servei de bar - restauració. Amb informació prèvia de la tarifa de preus per part de l'adjudicatari a l'Ajuntament.

c) L' adjudicatari ha de donar compliment a les limitacions següents:

- No es permet l'exposició i venda de productes que no siguin d'un servei de restauració-bar.
- No es podrà vendre cap tipus de marca de tabac.
- No es pot exposar objectes fora del recinte de l'espai del servei.
- No es pot fer cap tipus d'activitat que no sigui pròpia del servei de restauració-bar.
- No es podrà fumar en cap dels espais del bar.
- No estarà permesa la instal·lació de qualsevol màquina de tipus recreatiu.
- No està permès que cap tipus de beguda o menjar sorti de l'espai destinat al bar-restaurant.

Qualsevol modificació de l'espai o de la imatge de restauració-bar que es vulgui realitzar haurà de comptar amb l'autorització prèvia de l'Ajuntament de La Llagosta.

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

d) Els productes i tarifes aprovades són les que s'incorporen a aquest plec com a Annex II.

e) En qualsevol cas, no es permetrà la formalització d'acords d'exclusivitat amb



cap marca o proveïdor sense la prèvia autorització expressa municipal.

2.4 Servei de menjador

a) La preparació dels àpats es durà a terme íntegrament a la cuina del Casal, des de l'estat en cru fins al seu condicionament final per al consum, garantint en tot moment el compliment de les condicions higièniques i sanitàries exigibles.

El servei haurà de complir estrictament amb la normativa vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària, i en particular amb el que estableixen el Reglament (CE) núm. 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el Reglament (CE) núm. 853/2004, així com la normativa estatal d'aplicació, incloent el Reial decret 3484/2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats, o normativa que el substitueixi.

L'empresa adjudicatària haurà d'implantar i mantenir un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític), garantint la traçabilitat dels aliments en totes les fases del procés.

El personal adscrit al servei haurà de disposar de la formació i qualificació necessàries en matèria d'higiene alimentària, d'acord amb la normativa vigent.

L'Ajuntament vetllarà per la qualitat i la higiene del servei mitjançant els mecanismes d'inspecció i control que consideri oportuns.

b) L'adjudicatari ha d'oferir diàriament com a mínim un menú, que consti com a mínim d'un primer plat, un segon plat, postres, pa i aigua. El menú elaborats han de seguir les recomanacions nutricionals previstes en la normativa sectorial així com la utilització de la dieta mediterrània i incorporació de menjars autòctons o tradicionals. El preu del menú serà de 8,50 euros.

c) Tant el servei de menjador, com de bar, l'adjudicatari o el personal contractat a tal fet, seran els responsables de realitzar el servei a taules als clients, així com la neteja posterior del seu ús.

d) L'adjudicatari ha d'anunciar diàriament les propostes de menú en un lloc visible dins de l'espai destinat al servei de bar- restauració.

2.5 Personal

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar el personal necessari per a la correcta execució de l'objecte del contracte, d'acord amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques.

Tot el personal adscrit al servei dependrà exclusivament de l'adjudicatari a tots



els efectes, sense que existeixi cap relació laboral ni de dependència funcional amb l'Ajuntament de La Llagosta.

Amb caràcter previ a l'inici del contracte, l'adjudicatari haurà d'identificar el personal assignat al servei i acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Durant la vigència del contracte, qualsevol substitució o modificació del personal haurà de ser comunicada prèviament a l'Ajuntament, acreditant que la seva situació s'ajusta a la normativa vigent. En cas de subrogació de personal, serà d'aplicació el que disposa la legislació laboral vigent.

El personal haurà de complir en tot moment la normativa vigent en matèria laboral, de seguretat social, sanitària i de seguretat i higiene en el treball.

L'Ajuntament podrà requerir en qualsevol moment l'acreditació del compliment de les obligacions salarials i de seguretat social, considerant-se el seu incompliment com a infracció greu del contracte.

Així mateix, el personal haurà de disposar de la formació i qualificació necessàries per a la prestació del servei, incloent la formació en higiene alimentària i seguretat alimentària. En el cas de manipulació d'aliments, caldrà acreditar la formació corresponent d'acord amb la normativa vigent.

El personal haurà d'utilitzar la indumentària de treball reglamentària i complir les condicions d'higiene exigibles, incloent el canvi de roba en el centre quan sigui necessari.

L'adjudicatari serà l'únic responsable dels danys, accidents o perjudicis que pugui patir el seu personal amb motiu de l'exercici de les seves funcions, sense que aquesta responsabilitat es pugui repercutir en cap cas a l'Ajuntament de La Llagosta.

2.6. Horaris

L'Horari exigible d'obertura serà el següent:

a) El servei de bar-restaurant funcionarà tots els dies de l'any establint-se, de forma excepcional, unes dates puntuals en les quals el proveïdor del servei no està obligat a prestar-lo:

- 1 de Gener.
- 6 de Gener.
- 19 Març.
- Divendres Sant.
- 11 de Setembre.
- 25 de desembre.
- 26 de desembre.



b) L'horari del servei de bar serà de dilluns a dissabte de 9h a 18h.

L'Ajuntament de La Llagosta, d'acord amb les necessitats del servei i/o de les activitats, es reserva el dret per poder canviar l'horari del servei de bar-restauració. L'adjudicatari haurà d'adaptar la seva activitat restauració i bar a l'activitat cultural i d'activitats que es desenvolupi a les instal·lacions municipals. Especialment, comunicarà qualsevol activitat no ordinària que tingui previst fer, amb antelació suficient.

L'entitat «Asociación de Jubilados y Pensionistas de La Llagosta» pot disposar de l'espai menjador durant l'any a fi de realitzar les seves activitats. En cas de coincidir amb l'horari d'utilització per part de l'adjudicatari es concedeix a la «Asociación de Jubilados y Pensionistas de La Llagosta» que sigui com a màxim deu vegades a l'any, previ avís de les parts a l'Ajuntament.

c) En el cas que l'adjudicatari del contracte vulgui gaudir d'un període de vacances durant l'època estival, aquest es fixarà en un màxim de 21 dies naturals i consecutius durant el mes d'agost.

En aquest supòsit, l'adjudicatari tindrà l'obligació de garantir la continuïtat del servei de menú de migdia, mitjançant la contractació o habilitació d'una alternativa adequada dins del municipi, que podrà consistir, entre d'altres, en un servei de càtering o de menjar a domicili.

Aquesta alternativa haurà de complir les condicions de qualitat i requisits sanitaris exigibles, i restarà subjecta a la prèvia autorització de l'Ajuntament. A aquests efectes, l'adjudicatari haurà de comunicar la seva proposta abans del dia 30 de juny de l'any en curs.

En cas que no es presenti cap comunicació dins d'aquest termini, s'entendrà que l'adjudicatari renuncia al període de vacances, i haurà de continuar prestant el servei amb normalitat.

3. Drets i obligacions de l'adjudicatari

3.1 Obligacions

L'adjudicatari resta obligat a:

a) Recursos humans i organització del servei

- Definir de manera clara els mitjans personals adscrits al contracte, incloent:
- Relació del personal amb indicació de categories professionals, titulació, formació i altres aspectes rellevants.
- Plans de formació i reciclatge, especialment en atenció a la gent gran i seguretat alimentària.
- Sistemes de cobertura de baixes i substitucions.





- Qualsevol altre aspecte rellevant del personal amb incidència en el servei.
- El personal dependrà exclusivament de l'adjudicatari, sense relació laboral amb l'Ajuntament, i haurà de complir la normativa laboral, de seguretat social, sanitària i de prevenció de riscos.

b) Prestació del servei

Prestar el servei amb continuïtat, regularitat i qualitat, dins dels horaris i condicions establerts, d'acord amb el present plec, les instruccions municipals i la normativa aplicable.

c) Condicions d'ús i convivència

Donar prioritat als usuaris derivats de Serveis Socials i a les persones majors de 60 anys, pensionistes o jubilades.

Garantir un tracte correcte i respectuós amb usuaris i personal municipal.

Controlar el consum responsable de begudes alcohòliques, d'acord amb la **Llei 11/2010**.

No instal·lar màquines recreatives (Decret 23/2005).

d) Gestió integral del servei

Assumir íntegrament el servei: aprovisionament, conservació, elaboració, transport (si escau), servei i neteja, garantint la qualitat i seguretat alimentària fins al consumidor final.

e) Condicions higiènic sanitàries

- Complir estrictament la normativa vigent, en especial:
- Reglament (CE) 852/2004 (higiene dels productes alimentaris)
- Reglament (CE) 853/2004
- RD 3484/2000 (menjars preparats)
- RD 140/2003 (aigua de consum)
- RD 1334/1999 (etiquetatge)
- Implantar un sistema d'autocontrol basat en els principis APPCC, garantir la traçabilitat i disposar de personal amb formació acreditada en higiene alimentària.
- Presentar el Pla d'autocontrol a l'Ajuntament i disposar de les autoritzacions sanitàries i llicències necessàries.

f) Neteja i gestió de residus

- Mantenir en perfecte estat de neteja i higiene tots els espais (cuina, bar, magatzems, terrassa).
- Gestionar correctament els residus i la recollida selectiva.
- Fer-se càrrec dels productes i estris de neteja.
- Realitzar neteges específiques (campanes, filtres, etc.).



g) Conservació i manteniment

- El contractista és responsable de la conservació de la maquinària i l'espai del bar de l'equipament, necessaris per a la realització dels serveis objecte del contracte, i es farà càrrec de les reparacions necessàries per al seu manteniment, incloent les lluminàries, focus, escalfadors d'aigua calenta, ventiladors, aixetes d'aigua i desguassos de la cuina i del lavabo. També seran a càrrec de l'adjudicatari, les inspeccions normatives de les instal·lacions necessàries per a desenvolupar la seva activitat. Un cop finalitzada la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària lliurarà la instal·lació i l'espai del bar de l'equipament amb les mateixes condicions. Retornar les instal·lacions en les mateixes condicions.
- No modificar ni instal·lar elements sense autorització municipal.

h) Material i equipament

- Aportar tot el material fungible necessari (plats, gots, coberts, etc.). 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.
- Aquell material que s'instal·li durant la prestació del servei en concepte de inversió suposarà una reversió al equipament.
- L'adjudicatari ha de conèixer i tenir clar que el material aportat es quedarà a la instal·lació una vegada finalitzi el contracte.
- Utilitzar els béns exclusivament per a la finalitat del contracte.

i) Relació amb l'Ajuntament

- Comunicar incidències i designar persona de contacte.
- Col·laborar amb els serveis municipals en la vigilància i control del servei.
- Facilitar documentació acreditativa del compliment d'obligacions laborals i sanitàries.

j) Fulls de reclamació

- Disposar de fulls oficials de reclamació i informar adequadament als consumidors, comunicant les incidències a l'Ajuntament.

k) Obligacions econòmiques

- Abonar el cànon establert en el Plec Administratiu.
- Fer front a impostos, taxes i altres obligacions derivades de l'activitat.





I) Disponibilitat servei de consergeria

- En cas de necessitat es pot requerir al licitador la prestació del servei de consergeria d'acord amb les necessitats del servei i dintre de l'horari exigint d'obertura del servei de bar i restauració.

3.2 Drets

L'adjudicatari tindrà dret a:

- a) Explotar el servei de bar i restauració en benefici propi.
- b) Percebre dels usuaris el preu dels serveis prestats, dins dels límits autoritzats.
- c) Disposar de les instal·lacions per a l'execució del contracte.
- d) Que l'Ajuntament assumeixi les despeses de subministraments bàsics (aigua, electricitat), si així es preveu en el Plec Administratiu.

4. Posada en marxa del servei

L'adjudicatari disposarà del local des de la formalització del contracte i haurà d'iniciar l'activitat en un termini màxim de 15 dies, complint tota la normativa sanitària i d'activitat.

5. Seguiment del servei

L'Ajuntament realitzarà el seguiment mitjançant el responsable del contracte i els serveis tècnics, especialment en matèria de salut pública i qualitat del servei.

6. Prestació temporal suplementària

En cas de finalització del contracte, l'adjudicatari haurà de continuar prestant el servei en les mateixes condicions fins a una nova adjudicació, per raons d'interès públic.

I, per a que consti a efectes oportuns,

La Llagosta,
document signat electrònicament al marge

