

OFERTA DE RESTAURACIÓ

Centre de Mar de Gavà

1. Objecte de la convocatòria

La UTE Centre de Mar de Gavà, adjudicatària de la gestió del Centre de Mar de Gavà, obre convocatòria per a la gestió i explotació del servei de restauració del centre, integrat per:

- Un restaurant amb servei estable durant tot l'any.
- Una guingueta de platja de caràcter estacional.

Aquests serveis són complementaris a l'activitat esportiva i social del centre que gestiona la UTE Centre de Mar de Gavà, i han de ser oberts a tota la ciutadania, garantint qualitat, accessibilitat i sostenibilitat.

2. Línies generals de servei

Els serveis de restauració hauran de complir els següents criteris bàsics:

Restaurant

- Servei de dinars i sopars, com a mínim durant els horaris d'activitat esportiva del centre.
- Existència obligatòria d'un menú equilibrat i saludable.
- Carta per a públic familiar, local i visitant.
- Espai interior i terrassa adaptats al codi d'accessibilitat de Catalunya (Decret 209/2023).

Guingueta

- Oferta ràpida i funcional per a usuaris de la platja.
- Productes saludables i de fàcil consum (fruita, amanides, entrepans equilibrats, begudes naturals).
- Possibilitat de servei per emportar amb envasos sostenibles.
- Obertura estacional, adaptada a la temporada de platja.

3. Requisits tècnics i funcionals

Els candidats hauran de presentar una proposta que contempli:

1. Accessibilitat universal i eliminació de barreres arquitectòniques.
2. Sostenibilitat energètica i ambiental (materials respectuosos, reducció de residus, ús d'energies renovables).
3. Eficiència en la gestió de l'aigua i energia (aixetes temporitzades, climatització eficient, ús de plaques solars quan sigui possible).
4. Compliment normatiu en matèria sanitària, de seguretat i laboral.

5. Plans de minimització del malbaratament alimentari i gestió selectiva de residus.

4. Públic destinatari

Els serveis de restauració han de ser oberts i accessibles a tota la ciutadania, atenent les necessitats de:

1. Famílies i infants.
2. Esportistes i usuaris de les instal·lacions.
3. Veïnat de Gavà i visitants.
4. Turistes i públic ocasional de la platja.

5. Condicions bàsiques

1. El servei s'ha de prestar amb caràcter continuat i estable.
2. Els preus hauran de ser raonables i transparents.
3. Es valorarà especialment l'ús de producte local i de temporada.
4. Els espais de restauració hauran de mantenir una imatge coherent amb la identitat del Centre de Mar de Gavà.
5. El contracte es farà per la mateixa durada que la concessió, la qual té una duració de 20 anys.

6. Criteris de valoració

Les propostes presentades seran valorades segons els següents criteris:

1. Qualitat i varietat de l'oferta gastronòmica (fins a 30 punts).
2. Incorporació d'un menú saludable i adaptació a esportistes (fins a 20 punts).
3. Mesures de sostenibilitat i gestió ambiental (fins a 20 punts).
4. Experiència i capacitat de gestió del licitador (fins a 20 punts).
5. Proposta econòmica (fins a 10 punts).

7. Presentació de candidatures

Els interessats hauran de presentar:

1. Memòria tècnica amb descripció de l'oferta gastronòmica, pla de funcionament i mesures de sostenibilitat.

2. Acreditació de l'experiència professional en restauració.
3. Proposta econòmica de gestió.

La documentació es presentarà per correu electrònic a l'adreça expansio@ufec.cat abans del 30 de setembre de 2025.

8. Conclusió

Aquesta convocatòria vol garantir que el Centre de Mar de Gavà disposi d'un servei de restauració que sigui modern, saludable, sostenible i integrador, amb un restaurant i una guingueta que complementin l'activitat esportiva i social del centre i siguin un referent per a la ciutadania de Gavà i el seu litoral.