

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONCESSIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA A L'EDIFICI PARC DE RECERCA BIOMÈDICA DE BARCELONA, AL CARRER DEL DR. AIGUADER, 88, DE BARCELONA

1. INTRODUCCIÓ	3
2. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
3. NECESSITATS DEL CONTRACTE	5
3.1 Naturalesa i extensió de les necessitats que justifiquen el contracte	5
3.2 Idoneïtat de l'objecte i contingut del contracte per satisfer aquestes necessitats.	5
4. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	5
4.1 Característiques de l'espai	5
4.2 Horari	7
4.3 Recursos humans adscrits al servei	9
4.3.1 Personal adscrit al servei	9
4.3.2 Obligacions en matèria de personal	11
4.3.3 Uniformitat	12
4.4 Característiques del servei	13
4.5 Elaboració del menjar	14
4.6 Oferta gastronòmica	14
4.6.1 Esmorzars	16
4.6.2 Oferta migdia - Plats del dia	19
4.6.3 Servei de l'espai exterior "Guingueta"	23
4.6.4 Servei de càterring	24
4.6.5 Servei de take-away	25
4.6.6 Altres prestacions i ofertes de producte	25
4.7 Presentació de l'oferta gastronòmica	26
4.8 Mesures per incentivar l'ús de les instal·lacions als residents	27
4.8.1 Promocions i cartellera	28
5. TARIFES	29
6. MANUAL D'HIGIENE	31
7. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA	36
7.1 Manteniment d'equips, instal·lacions i estris	39
7.2 Revisions i reformes de les instal·lacions	41



7.3 Controls de qualitat complementaris en la prestació del servei	41
7.4 Material auxiliar	42
7.5 Altres obligacions	42
8. MÀQUINES DE 'AUTOSERVEI	43
8.1 Ubicació i característiques de les màquines d'autoservei	44
9. ABONAMENT DEL CANON.....	45
10. INSPECCIONS I PLA DE QUALITAT	46
11. QUALITAT I PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT	47
12. AUDITORIES EXTERNES	47
13. CALENDARI	48
14. VISITA A LES INSTAL·LACIONS	49
15. RELACIÓ D'ANNEXOS	49

1. INTRODUCCIÓ

El Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona (en endavant PRBB) és un dels grans nuclis de recerca biomèdica del sud d'Europa. Té una superfície de 55.000 m² i ocupa un terreny de 8.000 m², situat entre el Passeig Marítim i el carrer del Doctor Aiguader, al costat de l'Hospital del Mar, a la ciutat de Barcelona.



A l'edifici PRBB hi ha instal·lades diverses entitats de recerca que formen una coalició interinstitucional i es relacionen entre elles a través d'espais comuns i oberts. Es dediquen a la investigació en l'àmbit de la salut humana i la biomedicina en un edifici que facilita l'establiment de sinergies i col·laboracions. El PRBB té una massa crítica de 1.400 persones de 45 països diferents.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del contracte la concessió del servei de cafeteria a l'edifici del PRBB, amb subjecció a les clàusules administratives particulars i a les contingudes al present plec de prescripcions tècniques. Inclourà el servei d'explotació de màquines d'autoservei i el servei de càtering.

La prestació del servei s'haurà de realitzar, en condicions de compliment estricte de la normativa vigent, amb l'aportació de tot els mitjans personals, tècnics i operatius que siguin necessaris per a l'execució del contracte. Per a la prestació d'aquest servei s'autoritza a l'empresa contractista l'ús privatiu de les instal·lacions i de l'equipament de cuina que el Consorci PRBB posa a la seva disposició. Així mateix el Consorci PRBB posa a disposició dels residents el mobiliari tant de l'interior del LabCafè com de l'exterior del LabCafè. Veure detall del mobiliari a ***l'Annex I*** del Plec de Prescripcions Tècniques.

Quant a l'equipament de la cuina, és objecte d'una licitació que es troba actualment en tramitació i serà proporcionat pel Consorci PRBB. Un cop finalitzades les obres, el Consorci PRBB proporcionarà el llistat d'equipament definitiu, el qual haurà de ser gestionat i mantingut per l'empresa contractista del servei. L'empresa contractista col·laborarà en tot moment en l'elecció i distribució d'aquest equipament per tal que aquest espai s'adapti a les seves necessitats com a empresa contractista que gestionarà el servei de cafeteria al PRBB.

A l'annex V Estudi de viabilitat, es pot veure el plànol amb l'equipament i distribució de cuina previst.

El servei de cafeteria serà exclusiu per als residents que treballin a l'edifici PRBB i també per a altres persones com ara visites externes, personal d'empreses contractades i subcontractades, etc. Durant l'execució del contracte el PRBB podrà permetre l'accés a clients aliens en cas que l'empresa adjudicatària estigui d'acord.

El servei de cafeteria consisteix en l'oferta d'esmorzars i plats del dia (entre d'altres, begudes, aperitius, entrepans freds i calents, pastes, productes envasats i plats de quarta i cinquena gama que es preparin/elaborin a les cuines centrals de l'empresa contractista i s'acabin de preparar a les instal·lacions del PRBB. Es requereix que la ubicació d'aquestes cuines centrals sigui pròxima a l'edifici del PRBB.

Per a la prestació del servei, el Consorci PRBB posa a disposició de l'empresa contractista l'espai de la cuina (125 m²) equipat per l'elaboració dels àpats, podent donar servei per 250 persones; l'espai LabCafè amb capacitat màxima d'unes 225 persones, i un espai exterior equipat amb mobiliari per aproximadament 60 persones.

L'objecte del contracte inclou també els serveis de càterring per als esdeveniments institucionals que el Consorci PRBB pugui organitzar a les instal·lacions del PRBB.

D'igual forma el Consorci PRBB es reserva el dret de realitzar les seves peticions de càterring a través d'altres empreses.

Les entitats que formen part del PRBB i les empreses externes que lloguin l'auditori i les sales del PRBB podran sol·licitar el servei de càterring a l'empresa contractista. En aquest cas, l'empresa contractista podrà donar aquest servei sempre que ho consideri adient i sempre que no es vegi afectat el servei diari de la gestió de la cafeteria a l'edifici PRBB, negociant amb les entitats que ho sol·licitin els preus i altres condicions.

ORIENTACIÓ SERVEI

El Consorci PRBB busca un servei de cafeteria que s'adapti a les característiques particulars del seu tipus d'usuari. L'oferta gastronòmica haurà de ser atractiva, actual i internacional, així com orientada als usos de consum més actuals, basada en plats únics i complets a nivell alimentari, així com emplatats que afavoreixin l'opció de menjar per emportar.

3. NECESSITATS DEL CONTRACTE

3.1 Naturalesa i extensió de les necessitats que justifiquen el contracte

Posar a disposició de tots els col·lectius que integren el PRBB un servei de cafeteria basat en una alimentació saludable i de qualitat.

3.2 Idoneïtat de l'objecte i contingut del contracte per satisfer aquestes necessitats.

La contractació de la concessió del servei de cafeteria del PRBB és necessària per poder oferir aquest servei als diferents col·lectius que integren el PRBB així com a les visites i al personal de les empreses contractistes i subcontractistes que puguin accedir a les nostres instal·lacions.

L'elevat nombre de persones que conviuen al PRBB fa que sigui necessari dotar l'edifici d'un espai on els residents que integren aquesta gran infraestructura científica, puguin esmorzar, dinar, conversar o prendre un cafè.

4. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

4.1 Característiques de l'espai

- Espai LabCafè

Aquest espai està situat a la planta altell i planta baixa de l'edifici, amb accés des de l'interior de l'edifici i des de la plaça interior del PRBB.

Aquesta zona, de recent construcció, representa un dels punts més significatius i emblemàtics de l'edifici PRBB. Pensat com a punt de trobada per als residents del Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona, proporciona un entorn on reunir-se, prendre cafè, dinar o per dur a terme reunions de tota índole. La cafeteria haurà doncs d'oferir un servei, juntament amb una estètica, que acompanyi la resta de l'entorn i que afavoreixi l'ús dels espais per part dels residents.

Aquest espai compta amb taules, cadires, pufs, butaques, i altre mobiliari per una capacitat aproximada de 200 persones.

El LabCafè es distribueix en les zones diferenciades que s'indiquen a continuació i que disposen d'un mobiliari específic per a cada zona. Tant els usuaris del servei de cafeteria com el personal resident que no faci ús del servei podran compartir qualsevol d'aquests espais de manera indistinta i en qualsevol moment.

Zona Menjador. És la zona principal d'aquest espai, la més adequada per a què els residents puguin esmorzar o dinar. Compta amb 29 taules per a quatre persones i 30 taules per a dues persones, amb 176 cadires. Aquest mobiliari està distribuït en blocs de taules separades amb un disseny especial de paravents.

Zona Office. Compta amb una gran taula de fusta i 16 tamborets alts. L'office està equipat amb dues fonts d'aigua, dues piques, microones i contenidors de recollida selectiva. Aquest espai està pensat per esmorzar, dinar o realitzar una reunió informal.

Zona Sala. És apropiada per prendre un cafè o esmorzar, hi ha taules i butaques.

Zona Lounge. Aquesta zona permet al resident descansar i conversar tranquil·lament ja que l'espai està equipat amb butaques, taules i pufs de distintes mides. S'hi poden realitzar reunions amb presentacions, disposa d'una gran pantalla per poder fer projeccions segons les necessitats dels residents.

Zona de recollida de safates. Espai específic per ubicar els carros amb safates, on els usuaris dipositaran la safata que hagin utilitzat per tal de deixar les taules lliures. L'empresa contractista serà l'encarregada de recollir les safates dels carros així com aquelles safates que l'usuari deixi sobre la taula en qualsevol dels espais habilitats, ja sigui a l'interior o a l'exterior.

El LabCafè és de lliure accés i ús tant pels usuaris del servei de cafeteria (consumidors) com pels residents del PRBB que es portin el seu propi menjar amb carmanyoles o d'altres utensilis o mitjans, als quals serà permès utilitzar les fonts d'aigua, els forns microones, i el mobiliari sense cap cost. Així mateix podran fer ús del coberts i dels gots, que es trobaran a la zona office a la seva disposició i que l'empresa contractista està

obligada a gestionar, rentar i mantenir en perfecte estat, tant de neteja com d'aspecte i quantitat, duent a terme totes les reposicions que siguin necessàries sense poder facturar al Consorci PRBB res per aquest concepte.

L'accés a aquest espai estarà permès a tot el personal del PRBB, acompanyants, visites, i personal d'empreses contractistes i subcontractistes.

- Espai exterior "Guingueta"

L'espai exterior "Guingueta" està situat a la plaça interior de l'edifici PRBB i comunica directament amb la cuina del LabCafè.

El mobiliari de que es disposa a la plaça interior té una capacitat per aproximadament 50 persones.

La guingueta està ubicada en un espai totalment exterior on es pot distingir la **Zona Porxo**, amb 7 taules i 21 cadires.

Així mateix a la plaça interior hi ha set bancs amb respallers i seients, amb la il·luminació adequada per poder fer ús de l'espai.

L'accés a aquest espai estarà permès a tots els residents del PRBB, acompanyants, visites, i personal d'empreses contractistes i subcontractistes.

4.2 Horari

El servei de cafeteria a excepció de dues setmanes durant el mes d'agost, període en el qual no haurà servei de cafeteria, romandrà obert tots els dies laborables de Gener a Desembre de dilluns a divendres, excepte els dies festius marcats al calendari laboral de la Generalitat de Catalunya corresponent a la província de Barcelona.

L'horari de la prestació del servei de cafeteria serà continu de 8:00h a 16:00. Durant el mes d'agost les setmanes en les que el servei de cafeteria estarà operatiu només a la guingueta, l'horari serà de 8:00h a 15:00h. A continuació es detallen els horaris requerits i la seva distribució segons l'època de l'any i l'espai en que es desenvoluparà el servei:

Espai LabCafè

- De Gener a Juliol i de Setembre a Desembre.

- De 8:00h a 11:30h: Oferta d'esmorzars (opcions descrites en aquest plec a l'apartat 4.6 *Oferta gastronòmica -4.6.2 Esmorzars*)
- De 12:30h a 15:00h: Oferta dels plats del dia (varietat dels plats descrits en aquest plec a l'apartat 4.6 *Oferta gastronòmica -4.6.1 Oferta plats del dia - Mig dia*)
- De 8:00h a 16:00: Oferta d'entrepans freds i calents, productes envasats, snacks, pastes, varietat de fruita del temps en format d'una peça o preparada tallada i pelada, begudes calentes i fredes així com suc i batuts , etc.

L'empresa contractista podrà sol·licitar prestar el servei de cafeteria en horari restringit de 08:00 a 15:00, pels períodes de Nadal, Setmana Santa i vigílies de festius, i haurà de comptar amb el previ vistiplau dels responsables del contracte del Consorci PRBB.

- L'espai LabCafè romandrà obert als residents del PRBB, les 24h del dia durant tot l'any. Fora de l'horari de la prestació del servei de cafeteria, només podrà accedir a aquest espai el personal autoritzat mitjançant la seva targeta identificativa.

Espai exterior Guingueta

- De 9:00h a 15:00: aquest horari s'establirà durant els mesos de gener a juliol i de setembre al desembre, durant el mes d'agost, les setmanes que estarà operatiu el servei de cafeteria, l'horari serà de: 8:00h a 15:00h. Durant aquest horari s'haurà de posar a disposició dels usuaris begudes calentes i fredes, productes envasats, pastes, entrepans freds i calents, etc. L'oferta dels productes que es posin a disposició dels usuaris en aquest punt, es podrà variar sempre d'acord amb les necessitats de cada moment i amb el previ vistiplau dels responsables del contracte del Consorci PRBB.

Els horaris indicats anteriorment tant a l'espai LabCafè com a l'espai exterior Guingueta romandran en vigor en tant que les necessitats del servei no obliguin a modificar-los. Aquest horari es podrà modificar de mutu acord entre l'empresa contractista i el Consorci PRBB en funció de les necessitats.

4.3 Recursos humans adscrits al servei

La prestació del servei s'haurà de realitzar en tot moment amb el número de persones necessàries per poder garantir la presència i continuïtat del servei, motiu pel qual l'empresa contractista es compromet a contractar el personal necessari per a l'execució del servei en les degudes condicions de qualitat. Aquests recursos es podran veure modificats segons les necessitats i evolució del servei.

L'empresa contractista ha de vetllar perquè el personal compleixi amb la reglamentació higiènica i sanitària i rebi la formació adequada per al desenvolupament de les seves tasques.

La quantitat de personal adscrit al contracte haurà de ser sempre suficient per adaptar-se a l'afluència d'usuaris. Per aquest fet, s'estableix una SLA de "temps de cua" on els usuaris no podran esperar el seu servei més enllà de 8 minuts des de la seva arribada a la cua del servei fins que surti amb la comanda ja abonada. En cas de superar-se s'aplicarà una sanció de 300€ per cada grup de 10 persones que esperin més de 8 minuts.

4.3.1 Personal adscrit al servei

L'empresa contractista haurà d'assignar per a la prestació del servei:

- Una *persona encarregada o responsable del servei*

Aquesta persona haurà de supervisar l'assistència i eficàcia del treball, serà l'interlocutor directe a través del qual els responsables del contracte del Consorci PRBB podran conèixer l'evolució del servei.

La persona responsable del servei haurà de tenir la suficient autoritat per prendre decisions necessàries per a l'organització del servei, per resoldre qualsevol incidència i per gestionar al seu personal. Haurà d'estar dotada d'un mitjà de localització permanent.

Aquesta persona haurà de vetllar pel correcte compliment de les condicions contractuals i haurà de fer un seguiment periòdic del servei per garantir la qualitat al llarg del contracte.

La persona responsable assignada al servei haurà de mantenir reunions periòdiques amb els responsables del contracte del Consorci PRBB. En aquestes reunions es farà el seguiment del servei, el compliment de les condicions contractuals, l'evolució de la

facturació i les despeses, s'exposaran les incidències del servei i de les instal·lacions, les novetats, i les propostes de millora.

La freqüència de les reunions serà de caràcter mensual. La data s'acordarà entre l'empresa contractista i els responsables del contracte del Consorci PRBB.

La persona responsable assignada al servei s'haurà de responsabilitzar de la presentació trimestral d'un informe resum del servei i de les incidències amb informació diària i agregada relativa a:

- facturació desglossada tant dels esmorzars com dels plats del dia així com de les consumicions ràpides. Es requereix també la facturació desglossada del punt de venda de la guingueta.
 - compliment de les condicions de l'oferta i planificació dels plats oferts.
 - personal adscrit al servei.
 - relació de queixes i suggeriments recollits mensualment i les respostes facilitades als usuaris/es.
- Una persona responsable de qualitat i seguretat alimentària:

L'empresa contractista assignarà un responsable de qualitat i seguretat alimentària que, amb la periodicitat establerta i acordada amb els responsables del contracte del Consorci PRBB, reporti sobre l'acompliment del sistema de gestió i la qualitat del servei i que doni resposta a reclamacions dels usuaris del servei.

Qualsevol variació en el nombre de personal destinat al servei que es produeixi en relació amb l'oferta inicial haurà de ser comunicada als responsables del contracte del Consorci PRBB.

El Consorci PRBB es reserva el dret a rebutjar, en qualsevol moment, el personal adscrit a aquesta contractació. Entre d'altres casos possibles, podrà fer-ho en cas que aquest personal no disposi de la formació o titulació adequada per a la realització de les seves tasques, en cas d'acompliment deficient en el desenvolupament de les seves funcions, en l'atenció al públic o per altres causes justificades.

El Consorci PRBB es reserva el dret de rebutjar, per raons justificades, la persona encarregada o responsable del servei. L'empresa contractista s'obliga a substituir-la en un termini de 7 dies hàbils.

L'empresa contractista vetllarà i respondrà de la capacitat professional i del comportament del personal, tenint en compte els mitjans personals, tècnics i operatius, adscrits als serveis contractats, per donar compliment als requisits necessaris per a la correcta prestació del servei.

L'empresa contractista desenvoluparà i mantindrà un pla de formació continuada anual per al personal empleat en la gestió i prestació del servei. Aquest pla haurà de proporcionar al personal una actualització i reciclatge constant en els coneixements de la professió i les feines que tinguin encomanades, inclosa la protecció ambiental, així com tota la relacionada amb la prevenció de riscos laborals i formacions específiques sobre com actuar en cas d'emergència al PRBB.

L'empresa contractista del servei resta obligada, per garantir el nivell de la prestació del servei a la substitució immediata del personal per causa de baixes per malaltia, vacances, representació sindical, accident, suspensió temporal del contracte, o qualsevol altre absència del personal de l'empresa.

Les modificacions que es produeixin en matèria de recursos humans adscrits al servei (canvis de centre, de categories, baixes o incorporacions de noves persones, etc...) seran comunicades amb una antelació mínima de 24 hores, i per escrit, als responsables del contracte del Consorci PRBB. Així mateix s'haurà d'informar als responsables del contracte del Consorci PRBB sobre els proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici.

El Consorci PRBB podrà verificar, a través dels mitjans que consideri més adients, que l'empresa contractista ha adscrit al contracte tot el personal compromès. S'estableix l'obligatorietat d'ús de les targetes d'identificació que el Consorci PRBB haurà de lliurar a les persones adscrites a la prestació del servei.

4.3.2 Obligacions en matèria de personal

L'empresa contractista ha de garantir que el seu personal pugui atendre els usuaris en català i en castellà, i que tingui un coneixement adequat i suficient de totes dues llengües que el faci apte per a complir el deure correlatiu d'atendre'ls en la llengua que hagin escollit, en els termes establerts per la Llei 1/1998, del 7 de gener, de política lingüística.

Es requereix també que el personal tingui un nivell d'anglès amb els coneixements suficients per atendre els usuaris de llengua anglesa.

L'empresa contractista tindrà especial cura en garantir la higiene personal i bones pràctiques del personal assignat a la prestació del servei.

L'empresa contractista ha de garantir que la persona encarregada o responsable del servei es presentarà a les instal·lacions en cas que es produeixi, fora d'horari, qualsevol incidència, accident, alarma o intervenció rutinària de manteniment i els responsables

del contracte del Consorci PRBB li requereixin perquè considerin necessària la seva presència.

L'empresa contractista haurà de complir amb la legislació vigent en matèria d'igualtat entre els homes i dones treballadors, quant a sou i resta de drets laborals.

El personal adscrit al contracte haurà de ser obligatòriament de nova incorporació a la plantilla de l'empresa adjudicatària o bé tenir com a màxim una antiguitat de 5 anys dintre de l'empresa.

4.3.3 Uniformitat

L'empresa contractista uniformarà al seu càrrec el personal que presti servei a les instal·lacions del PRBB destinats a la prestació del servei de cafeteria. La roba de treball del personal de cafeteria ha de ser còmoda i funcional i ha de vetllar per la neteja, transparència i professionalisme del que estan realitzant. Així mateix, tenint en compte l'espai singular en què treballaran els uniformes hauran de tenir un estil modern i actual.

- Aniran vestits amb roba de feina homologada amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible. Es requereix que la roba sigui preferiblement de cotó, que permeti moviments còmodes i estigui feta amb materials resistents per suportar el desgast diari.
- El calçat ha de ser còmode, antilliscant i resistent.
- El davantal ha de ser d'un material resistent i fàcil de netejar amb butxaques per guardar utensilis de cuina i eines necessàries per a la feina.
- Com a mesura d'higiene tot el personal haurà de protegir-se el cabell amb una gorra.
- Es proporcionarà roba d'abric a tot el personal (armilles o jaquetes) per a l'hivern i per als espais refrigerats, ja que estarà totalment prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre de l'uniforme que no siguin homologats, així com la utilització de roba de carrer.
- L'uniforme serà d'ús exclusiu per al recinte del PRBB. Aquelles persones que es desplacin fora del recinte, estaran obligades a canviar-se de roba o bé posar-se una protecció addicional a sobre.

- L'aspecte general del personal serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre de les característiques del PRBB.
- Totes les persones que hagin d'entrar dins la cuina hauran de protegir-se degudament amb bata i gorra, inclosos transportistes i proveïdors.

4.4 Característiques del servei

Els residents de l'edifici podran utilitzar tots els espais i mobiliari (taules, cadires, butaques, pufs...) de l'espai del LabCafè i de la plaça interior fins i tot quan es portin les seves carmanyoles, però no podran fer ús de setrillers, olis, vinagres i altres condiments, ni de l'utilatge de l'empresa contractista (amb excepció dels gots i dels coberts que sí hauran de restar a disposició dels usuaris, la neteja, manteniment i reposició dels quals seran a càrrec de l'empresa contractista).

Estaran a disposició dels residents les dues fonts d'aigües ubicades a la zona office així com els microones.

L'empresa contractista podrà oferir que els usuaris de l'edifici es puguin endur el menjar per ser consumit fora de l'espai LabCafè. Aquesta opció s'ha de poder servir en una carmanyola de material biodegradable, reciclable o reutilitzable proporcionada per l'empresa contractista, qui haurà d'establir el cost suplementari del material. També es disposarà d'aquesta opció perquè els usuaris puguin endur-se aliments no acabats de consumir.

El servei de cafeteria es prestarà en modalitat mixta, d'autoservei i de servei per part del personal a la línia de dispensació. L'empresa contractista s'ha de comprometre i posar els mitjans necessaris per tal d'oferir el servei sense l'existència de cues d'espera superior a vuit minuts.

L'empresa contractista haurà d'establir els mecanismes necessaris per evitar les aglomeracions a la zona de caixa, tenint previst un sistema alternatiu o addicional que permeti esmenar el problema al més aviat possible. Els usuaris no podran en cap cas superar els vuit minuts d'espera per a ser atesos i servits.

Tant a l'espai LabCafè com a la guingueta s'haurà de possibilitar el pagament en efectiu, amb targeta, així com amb mitjans de pagament electrònic a través d'aplicacions mòbils o d'altres que es puguin proposar.

4.5 Elaboració del menjar

Es pretén oferir als residents d'aquesta gran infraestructura un correcte i innovador servei de cafeteria.

Per a l'elaboració del menjar està previst la no utilització de focs, planxes ni fregidores donant prioritat als equipaments elèctrics. La finalitat d'aquesta cuina és regenerar, donar el punt final i poder oferir plats amb productes de quarta gama (que s'acabin de preparar a les instal·lacions del PRBB) o productes de cinquena gama (refrigerats o congelats) que es puguin regenerar, emplatar i servir.

- Els ingredients hauran de ser de quarta gama (com ara aliments pelats, tallats, picats i similars) sempre que hagin estat preparats a un altra cuina central de què disposi l'empresa contractista i plats de cinquena gama (plats d'última generació, elaborats, cuinats i envasats a la cuina central), sempre justificant la procedència i garantint l'alta qualitat gastronòmica, i l'etiquetatge. L'empresa contractista haurà d'acabar de preparar a les instal·lacions del PRBB els plats que oferirà als usuaris.
- Els esmorzars i els plats del dia hauran d'especificar el valor dietètic amb les calories de cada plat i posar a la disposició dels usuaris informació relativa als al·lèrgens i el contingut dels aliments elaborats (salses o altres), d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor en relació amb els catorze grups d'aliments que poden produir al·lèrgies o intoleràncies. Tota aquesta informació haurà de constar als aparadors i taulells de la zona menjador on s'oferiran els aliments.

4.6 Oferta gastronòmica

Es requereix per part de l'empresa contractista la gestió del servei de cafeteria, amb l'oferta de productes per esmorzar segons s'indica a l'apartat 4.6.1. *Esmorzars*, així com la posada a disposició de plats del dia variats per dinar, veure apartat 4.6.2. *Oferta mig dia – plats del dia*.

L'oferta gastronòmica ha de ser actual i internacional, pràctica, còmoda i atractiva, posant a disposició dels usuaris una varietat diària de plats únics, saludables, que

permetin menjar de forma variada i en proporcions adequades per mantenir un bon estat de salut.

Així mateix l'empresa contractista haurà d'apartar-se a necessitats específiques dels usuaris, oferint plats vegetarians, vegans, i sense gluten. L'empresa contractista ha de garantir que els productes oferts per a la confecció de l'oferta gastronòmica siguin de primera qualitat, adquirint per això productes de primeres marques, productes frescos de proveïdors de proximitat i elaborant una cuina de productes de temporada perquè amb tot això es garanteixi un producte final saludable.

Els productes han de respectar les línies d'alimentació saludable, d'acord amb les recomanacions dels organismes de salut pública, especialment del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa contractista ha de fomentar l'adquisició de productes provinents de la producció agrària, ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, incorporant en l'oferta més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental i per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus. L'empresa haurà de justificar documentalment que compleix amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI).

Es requereix que els productes oferts compleixin amb els criteris següents:

- Verdures i hortalisses: que siguin preferiblement fresques, de temporada i de proximitat, sempre que sigui possible.
- Carns: que siguin preferentment fresques. S'ha de reduir el consum de la carn amb greix excessiu.
- Peixos: Preferiblement frescos. Es requereix la utilització de peixos i marisc de proximitat, fresc i de temporada. L'empresa contractista haurà d'especificar sempre en l'oferta dels plats el tipus de peix, l'espècie i si és fresc.
- Fruita: la fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi ha d'haver estat cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ésser de temporada i de proximitat, sempre que sigui possible.
- El pa s'ha d'oferir-se en diferents varietat, com a mínim s'ha de disposar de: pa blanc, integral, de llavors, i sense gluten. Aquest pa s'ha de coure diàriament a les instal·lacions del PRBB.
- L'oli per amanir haurà de ser d'oliva verge. Per cuinar, s'haurà d'utilitzar oli d'oliva o bé oli de gira-sol amb alt contingut d'àcid oleic.

- Cafè i altres: el cafè ha de ser necessàriament d'agricultura ecològica i de comerç just, certificat d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i que disposa d'un segell de comerç just. L'empresa contractista ha de posar a disposició dels usuaris la possibilitat d'escollir entre sucre blanc, sucre morè i edulcorants naturals. La llet podrà ser sencera, desnatada o semidesnatada. També s'ha d'oferir llet sense lactosa i begudes vegetals (arròs, soja, civada o altres).

No estarà permesa la venda de begudes amb un contingut alcohòlic superior al 15%.

L'empresa licitadora ha de presentar el llistat dels productes ecològics que oferirà a la seva oferta gastronòmica, certificats d'acord al Reglament (CE) 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, com el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

Així mateix l'empresa licitadora ha de presentar el llistat dels productes de Producció integrada que oferirà en els seus plats, justificant documentalment que compleixen amb els requisits del Consell Català de Producció Integrada (CCPI) com pot ser el Distintiu de producció integrada de Catalunya, o equivalent.

4.6.1 Esmorzars

Es requereix la presentació d'una oferta dissenyada d'acord amb les necessitats del PRBB.

Les opcions que l'empresa contractista haurà de presentar diàriament com a mínim són:

➤ Entrepans:

- Entrepans "clàssics" i "bagel", freds i calents: amb ingredients tradicionals com poden ser formatge, fuet, xoriço, pernil cuit, llom, bacon, pernil cuit i formatge (Sandwich), sobrassada, truita, etc.
- Entrepans "Mediterrani": amb ingredients típics de la dieta mediterrània amb gran presència de vegetals, per cobrir les peticions dels consumidor vegans i vegetarians.

- Entrepans “Gourmet”: Combinacions exquisides d’ingredients clàssics i reinventats per als usuaris que desitgin experimentar i provar noves combinacions.
- Entrepans “Premium”: Entrepans d’alta categoria amb salmó o pernil ibèric de primera qualitat.
- Oferta de “grab & go”.

S’han d’oferir diferents tipus de pa a escollir, com a mínim, entre pa blanc, integral, de llavors i pa sense gluten.

Així mateix s’ha de poder escollir entre dues mides de pa (mida puça de 40gr i mida normal d’aproximadament 70-80gr). La mida normal es considerarà adient pera un esmorzar equilibrat i una quantitat suficient per a una persona adulta amb un estil de vida sedentari.

S’ha de poder escollir entre una varietat de, com a mínim, 9 opcions:

- Diàriament s’han d’oferir com a mínim 6 opcions entre entrepans mediterrani, clàssic i bagel, considerats com a bàsics tenint en compte els seus ingredients (formatge tendre, pernil dolç, pernil del país, fuet, vegetal, truita, etc.).
- Així mateix, diàriament, com a mínim s’ha d’introduir una opció d’entrepans considerats Gourmet i una altre opció d’entrepans Premium.

Les empreses licitadores han de presentar una oferta amb una programació mensual.

L’opció dels entrepans es mantindrà a la franja de migdia.

- **Torrades normals variades** amb formatge tendre, fuet, pernil del país, pernil dolç, formatge fresc i tomàquet, amb mantega i melmelada, etc.

Les torrades s’hauran de preparar a les instal·lacions de la cuina del PRBB.

Les empreses licitadores presentaran a la seva oferta, com a mínim, 5 opcions diàries que hauran d’estar disponibles durant tota la setmana i, a més, hauran d’introduir com a mínim una torrada diferent que haurà de variar-se al llarg de la setmana.

Les empreses licitadores hauran de presentar una oferta amb una programació mensual.

- **Assortiment de pastes.** S'ha de poder escollir entre diverses opcions de pastes: croissants, croissant de xocolata, dònuts, xuixos, ensaïmades, etc. Així mateix es requereix l'opció de brioxeria gourmet com ara muffins, pastissos (com carrot Cake per exemple, entre d'altres), magdalenes de crema, de xocolata, etc.

Les empreses licitadores presentaran a la seva oferta com a mínim 6 opcions diàries que hauran d'estar disponibles durant tota la setmana i, a més, hauran d'introduir com a mínim una opció que variarà al llarg de la setmana.

- **Begudes.** Les empreses licitadores han d'incloure a la seva oferta cafè normal i descafeïnat molt a l'instant, cafès solubles, caputxino, batut de cacau, varietat de tes i infusions, llet sencera, llet desnatada, beguda de soja, suc de fruita naturals, i altres begudes envasades. Per aquests tipus de beguda es podrà sol·licitar un "format XL".

L'empresa licitadora oferirà packs d'esmorzars que suposin un estalvi per a l'usuari respecte dels productes que conformin el pack adquirits per separat.

Aquestes ofertes d'esmorzars estaran disponibles en horari de: 8:00h a 11:30h

- Els combinats dels esmorzars seran com a mínim:
 - Pack d'esmorzar 1 : Bagel, torrada, entrepà clàssic (fred) o mediterrani i cafè. La mida de l'entrepà serà mitjà.
 - Pack d'esmorzar 2 : Bagel, torrada, entrepà clàssic (calent) i cafè. La mida de l'entrepà serà mitjà.
 - Pack d'esmorzar 3: Pasta (croissant, magdalena, ensaïmada, xuixo, dònut, etc.) o torrada de pa amb mantega i melmelada i cafè.
 - Pack d'esmorzar 4: Entrepà Gourmet o Premium i cafè o brioxeria Gourmet (Muffins, PopDot®, Carrot Cake, etc.) i cafè.
 - Suplement de suc natural afegit a qualsevol dels packs anteriors.

4.6.1.1 Descripció dels requeriments del contingut dels esmorzars

El servei d'esmorzars consistirà en una oferta basada principalment en brioxeria del dia, torrades, bagels i entrepans variats freds i calents i altres elements bàsics de l'esmorzar continental, com poden ser les torrades amb tomàquet i oli, mantega, melmelades, cereals, formatge fresc, iogurts, i s'haurà de disposar també de fruita fresca preparada per al consum immediat, que pot ser en peces senceres o fruita pelada i tallada.

L'empresa contractista haurà de proposar una oferta variada. S'haurà de poder escollir entre diferents tipus de pa com poden ser pa blanc, integral, de llavors, sense gluten, etc.

Un cop a la setmana i per tal de fer la seva oferta més atractiva l'empresa contractista podrà oferir un entrepà que no estigui inclòs dintre de la varietat descrita anteriorment, com per exemple **entrepans amb salsitxa de Frankfurt, calamars, hamburguesa...**

Així mateix, l'empresa contractista haurà d'oferir sempre productes alternatius per a persones que per motius d'intolerància a alguns aliments o d'altres causes, requereixin altres tipus de productes, com per exemple, brioxeria, pa i embotits sense gluten o làctics sense lactosa.

4.6.2 Oferta migdia - Plats del dia

Es requereix la presentació d'una oferta dissenyada d'acord amb les necessitats del PRBB.

- Les opcions que l'empresa contractista haurà de presentar diàriament, com a mínim, són:
- **Amanides:** El plat d'amanida s'ha d'oferir diàriament, s'haurà de poder escollir com a mínim entre tres tipus diferents d'amanida. Aquest plat pot estar ja preparat i degudament envasat perquè l'usuari el pugui agafar directament de la línia d'autoservei o també es pot acabar de preparar a la cuina del PRBB, sempre que els aliments ja estiguin pelats, tallats, picats... L'empresa contractista serà la que valori l'opció més convenient per tal de donar un millor servei.

Per tal que l'oferta sigui variada, de les tres amanides ofertes, dues s'han de variar al llarg de la setmana.

L'empresa contractista ha de vetllar perquè els diferents ingredients de l'amanida siguin variats, de qualitat i frescos al llarg de tota la setmana (diferents tipus d'enciam, verdures i bolets diversos, varietats de tomàquets, ceba, brots de soja, puntes d'espàrrec, ous, tonyina, pernil, etc). La base de l'amanida podrà ser de pasta, verda, d'arròs, de patata, de quinoa, bulgur, lleties, cigrons, etc.

L'empresa contractista haurà de comptar sempre que aquestes variacions siguin en base a opció vegetariana i vegana.

Les empreses licitadores han de presentar una oferta amb una planificació mensual.

- **Crema, sopa, hummus, guacamole** segons l'estacionalitat (hivern o estiu), l'empresa contractista ha d'incloure a la seva oferta plats freds o calents. Així doncs ha de posar a disposició de l'usuari opcions de sopes o cremes calentes a l'hivern (sopa de carbassa, sopa de peix, sopa de fideus, crema de verdures, crema de carbassa, crema de carbassó, etc.) així com sopes fredes a l'estiu (Vichyssoise, gaspatxo, salmorejo, sopa freda de cogombre i iogurt, etc).

Aquestes opcions s'han d'elaborar i envasar a les cuines centrals de que disposi l'empresa contractista o d'igual forma que amb les amanides es poden acabar de preparar a les instal·lacions del PRBB sempre tenint en compte que l'opció escollida suposi una millora en el servei i la qualitat.

Diàriament s'oferirà un plat de crema o sopa, calenta o freda depenent de l'estacionalitat. L'oferta ha de ser variada, no es podran repetir aquests plats com a mínim en 10 dies laborables.

- **Un plat calent de pasta.** L'empresa contractista oferirà diferents tipus de pasta amb diferents tipus de salses (per exemple, macarrons amb tomàquet, macarrons al pesto, fetuccini a la putanesca, espaguetis amb salsa de bolets, penne amb salsa de formatge, etc).

Diàriament s'oferirà un plat de pasta. L'oferta ha de ser variada, no es podran repetir aquests plats com a mínim en 10 dies laborables. Les empreses licitadores han de presentar una oferta amb una programació mensual.

- **Un plat calent,** que diàriament s'ha de canviar, la base principal pot ser carn o peix depenent del dia. Aquest serà un plat amb productes de cinquena gama, per

tant serà elaborat, cuinat i envasat a la central de cuina de què disposi l'empresa contractista i es regenerarà a la cuina del PRBB. Així mateix l'empresa contractista pot decidir treballar amb productes de quarta gama i acabar de preparar el plat a les instal·lacions del PRBB, sempre tenint en compte quina sigui la millor opció per a la correcta execució del servei i maximització de la qualitat.

L'oferta ha de ser variada, no es podran repetir aquests plats com a mínim al llarg de 10 dies laborables.

- **Torrades i focaccies variades** amb alvocat, anxoves i tomàquet, amb salmó i alvocat, amb pernil dolç, formatge fresc i tomàquet, amb sobrassada i brie, focaccia de brocoli, de formatge de cabra, etc.

Les torrades, amb els aliments ja pelats, tallats, picats s'hauran d'acabar de preparar a les instal·lacions del PRBB.

Les empreses licitadores presentaran a la seva oferta com a mínim 5 opcions diàries que hauran d'estar disponibles durant tota la setmana i a més hauran d'introduir una torrada diferent que haurà de variar-se com a mínim al llarg de la setmana.

Les empreses licitadores hauran de presentar una oferta amb una programació mensual.

- **Wraps** amb vegetals, amb tonyina, amb pollastre, amb formatge fresc, amb formatge cremós, etc. **Sandvitxos** de salmó, vegetals, etc. **Quiches** de verdures, de formatge, etc.

L'empresa contractista presentarà a la seva oferta com a mínim dues opcions per cada dia de la setmana de dilluns a divendres.

L'oferta ha de ser variada, no es podran repetir aquestes opcions a llarg de la setmana.

Les empreses licitadores hauran de presentar una oferta amb una programació mensual.

- **Panades** Assortit de crestes variades (poden ser de pernil i formatge, de tonyina, de pollastre etc.)

L'empresa contractista presentarà a la seva oferta com a mínim 3 opcions diàries. L'oferta ha de ser variada, dues de les opcions podran repetir-se cada dia i una altra opció no es podrà repetir al llarg de la setmana.

- **Entrepans:** Es descriuen a l'apartat d'esmorzars
- **Postres.** S'han d'oferir tres opcions de postres, de les quals com a mínim dues han de ser a base de fruita fresca (sencera o manipulada, com macedònia, suc o batuts naturals).

Així mateix s'haurà de disposar també de l'opció, com a mínim, de iogurts variats, flam, arròs amb llet, púdings, pastissos.

- Combinats de dinars. L'empresa contractista haurà d'oferir opcions de combinats de dinars amb preus més avantatjosos que els demanats unitàriament, en horari de 12:30h a 15:00h

Entre d'altres opcions proposades per l'empresa contractista com a mínim s'haurà de disposar de les següents combinacions amb preus reduïts:

- Combinat 1. Plat de pasta i postres.
- Combinat 2. Amanida base enciam o sopa o crema més plat calent de pasta o plat calent del dia, i postres.
- Combinat 3. Amanida base enciam o sopa o crema més torrada Premium, i postres.
- Suplement del cafè afegit a un combinat.
- Opció de carmanyola: Per les persones que portin el seu menjar en carmanyola, s'oferiran ofertes que compreguin:
 - Pa i postres.
 - Pa, begudes i postres

L'opció de carmanyola podrà ser escollida també pels consumidors de la cafeteria que hagin demanat un plat únic.

Els preus màxims permesos per a aquestes possibles combinacions es troben a ***l'Annex II*** del Plec de Prescripcions Tècniques.

4.6.2.1 Descripció dels requeriments del contingut dels plats

En relació a la composició dels plats, i segons el que s'ha indicat anteriorment s'haurà de complir amb els requisits següents:

- La composició dels plats haurà de ser variada i d'acord a l'estació de l'any, de tal manera que la dieta global dels plats presentats sigui equilibrada. L'empresa licitadora a l'oferta dels plats adjuntarà una fitxa tècnica amb la varietat de plats que oferirà per cobrir, com a mínim, quatre setmanes de temporada d'hivern i el mateix de temporada d'estiu, incloent una fotografia, indicant les matèries primes que compondran cadascun dels plats, pes net en grams, valor nutritiu del menú, ingredients, etc.
- Els plats es planificaran i dissenyaran per l'empresa contractista. Aquesta planificació s'ha d'entregar als responsables del contracte del Consorci PRBB amb un mes d'antelació.
- Així mateix, s'oferirà un alternativa de plats per aquells col·lectius que, per qüestions de salut, intoleràncies alimentàries, preferències o altres circumstàncies, requereixin d'ingredients adequats a les seves necessitats (celiaquia, al·lèrgies a determinats productes, vegans i vegetarians).

La presentació haurà de ser acurada per tal de satisfer les exigències organolèptiques dels usuaris.

En els períodes de menys afluència d'usuaris com ara, el període de Nadal, de Setmana Santa, els ponts, es permetrà una variació gastronòmica i un horari reduït, sempre amb l'autorització prèvia dels responsables del contracte del Consorci PRBB.

4.6.3 Servei de l'espai exterior "Guingueta"

A la plaça interior del PRBB hi ha un espai exterior "Guingueta" a disposició dels residents, que comptarà diàriament amb oferta de begudes calentes, begudes fredes, snacks, pastes i entrepans calents i freds.

Aquest espai estarà dotat amb un moble sota barra, una vitrina expositora perquè els usuaris pugui visualitzar l'oferta proposada diàriament, un moble darrera la barra i un mostrador per poder atendre l'usuari.

Així mateix l'empresa adjudicatària pot contemplar oferir productes específics i diferents als oferts a la cafeteria, com ara gelats, granissats, suïssos, xurros amb xocolata, creps dolces i salades.

Els productes oferts a la Guingueta s'adaptaran segons les necessitats i el consum real.

Aquesta decisió es prendrà conjuntament entre l'empresa contractista i els responsables del contracte del Consorci PRBB.

El material (coberts, plats, gots o tàpers, etc.) ha de ser de material compostable i reciclable.

L'empresa contractista haurà de comptar amb el personal necessari per donar un correcte servei a l'usuari i per evitar en tot moment l'acumulació de personal i cues de més de 8 minuts.

4.6.4 Servei de càtering

El servei de càtering es realitzarà a petició del Consorci PRBB per donar servei a les necessitats que es puguin donar dins dels espais del PRBB per a la realització d'actes, reunions, esdeveniments especials...

Per a la prestació del servei de càtering s'haurà de tenir en compte:

- L'empresa contractista haurà d'incloure dintre del preu el servei de col·locació i recollida de material, així com la pròpia gestió dels residus generats.
- L'empresa contractista haurà de presentar diverses opcions de menú de càtering: de reunió, esmorzar (dolços o salats), dinar (fred/calent) i càtering de presentació. A ***l'annex III*** es recullen els models de presentació d'oferta dels càterings.
- L'empresa contractista haurà d'incloure el transport (si es cau), els cambrers i el parament: taules, estovalles, mobiliari auxiliar, etc.
- L'empresa contractista aportarà el parament i altres utensilis o estris, així com els relatius a taules, estovalles, cobreteria, cristalleria o vaixel·la que necessiti. En cas que el material no sigui apropiat o estigui defectuós, sempre que el Consorci PRBB ho sol·liciti, s'haurà de substituir per altre material més adequat per a la prestació del servei.

- No es podrà utilitzar material d'un sol ús (gots o plats de plàstic). En cas que no sigui possible, s'utilitzaran materials reciclables.
- L'empresa contractista ha d'evitar fer servir càpsules de cafè no compostables.
- El mobiliari auxiliar que l'empresa contractista necessiti col·locar no ha d'afectar en cap manera la configuració, les circulacions i el bon estat i funcionament dels espais.
- L'empresa contractista s'encarregarà de la separació, com a mínim, de les fraccions de vidre, paper, envasos, matèria orgànica i rebuig, i la gestió adequada de residus que es generin, d'acord a la normativa de residus de l'edifici.
- No es podrà mostrar cap tipus de publicitat de tercers dins les instal·lacions del PRBB.
- L'empresa contractista es compromet a garantir el nivell de qualitat del servei i les condicions de seguretat i higiene.

Els càtering s'elaboraran amb productes de comerç just, seran productes de temporada, frescos i de qualitat, així com amb productes de venda de proximitat per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle. S'haurà de promoure l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica.

4.6.5 Servei de take-away

L'empresa contractista haurà de posar a disposició dels usuaris l'opció de take away (menjar per emportar) de tal manera que els usuaris que ho desitgin, facin la seva comanda a través de l'aplicació que l'empresa contractista posi a disposició dels usuaris, agilitzant d'aquesta forma el temps d'espera per a la recollida dels esmorzars i els dinars.

Així mateix hi haurà un punt habilitat per a take away a la barra de dispensació, l'usuari ha de poder realitzar una compra "ràpida" de determinats productes com begudes calentes i fredes, snacks, fruita de temporada, batuts, etc.

El punt de take away haurà d'estar ubicat al final de la barra de dispensació, s'ha de vetllar per agilitzar les cues i sobretot que no es solapin amb la cua del menjador. Aquesta caixa també cobrarà els cafès i postres que demanin els usuaris durant el servei de dinars, servint doncs aquest punt per ajudar a no fer cues.

4.6.6 Altres prestacions i ofertes de producte

L'empresa contractista pot incloure en la seva prestació de servei altres prestacions i ofertes de productes, com poden ser:

- Disponibilitat de fruita fresca, de qualitat i al punt perfecte de maduració. L'empresa contractista podrà oferir mensualment als residents una peça de fruita de temporada per fomentar els hàbits d'alimentació saludables.

La setmana concreta, la franja horària i la ubicació concreta de la fruita de "free service" s'acordarà conjuntament entre l'empresa contractista i els responsables del contracte del Consorci PRBB.

S'haurà de tenir en compte la presentació (cistelles de fruita, expositors, caixes de fruita).

- Productes de temporada. L'empresa contractista pot oferir als usuaris productes de temporada com poden ser:
 - Estiu: Gelats, granissats.
 - Hivern: Suïssos, xurros amb xocolata.
 - Tot l'any: Creps dolces i salades.

4.7 Presentació de l'oferta gastronòmica.

L'empresa contractista ha de cuidar tant la presentació de les seves promocions com dels seus productes per tal que els residents se sentin atrets per l'oferta exposada.

Per a la presentació de l'oferta dels productes, a continuació es proposen diferents opcions que l'empresa contractista pot adaptar segons el seu criteri i sempre tenint en compte la incorporació de variacions, perquè la percepció visual per part de l'usuari sigui sempre atractiva.

- Galetes i laminadures exposades en pots de vidre perquè l'usuari les pugui veure i que sigui atractiu per als usuaris
- Brioxeria i sucs i snacks envasats col·locats en carros i/o caixes decoratives de fusta a l'entrada del LabCafè o exposades al lloc que es consideri més adient.
- Els entrepans i les pastes que es poden col·locar en safates de fusta o pissarres negres de forma que es vegi amb claredat el producte ofert i de la mateixa forma s'haurà d'indicar el tipus de pa i ingredients.

- Al LabCafè, a la línia d'autoservei, es disposarà d'una vitrina mural refrigerada amb tancament decoratiu, per exposar l'oferta dels plats del dia, amanides, crestes, wraps, torrades, etc., per tal que l'usuari pugui veure què s'està oferint. Així mateix aquesta línia de servei pot comptar amb un olla encastada o de sobre taula per poder escalfar o refrigerar els aliment, on es poden presentar les cremes, sopes fredes o calentes depenent de l'estacionalitat.

Per a la presentació dels plats calents de pasta i els plats calents del dia es requereix que l'empresa contractista disposi de dues cubetes que permetin conservar la temperatura dels aliments.

- A la Guingueta es proposa la instal·lació d'un moble sotabarra i una vitrina expositora, un mostrador i un moble darrera la barra.
- És important que els plats preparats, quan s'exposin, es mantinguin aïllats i protegits en vitrines o armaris, així mateix s'han de mantenir en adequades condicions de conservació amb la temperatura apropiada segons el tipus d'aliment.

4.8 Mesures per incentivar l'ús de les instal·lacions als residents

L'empresa contractista, com a mesures per incentivar l'ús de les instal·lacions del LabCafè, podrà considerar la realització de les següents accions, que hauran de ser comunicades i autoritzades pel Consorci PRBB:

- Festa d'inici de les estacions (Primavera, Estiu, Tardor, Hivern).
- Publicitat en las xarxes socials (Portal (Intranet PRBB, facebook, twitter, Instagram, blogs, etc.)
- Targeta de fidelització.
- Implantació de Jornades Gastronòmiques (locals o internacionals), dies temàtics (Nadal, Sant Joan, Sant Jordi, castanyada, Halloween, etc.)
- Anunciar els combinats dels menús, els packs d'esmorzars i ofertes diverses a l'entrada del LabCafè.
- Convidar a degustacions.

- Llançament de nous productes per part dels proveïdors.
- Fomentar que el LabCafè es converteixi en un punt de reunió.
- Enquestes de satisfacció: el coneixement del nivell de qualitat que perceben els usuaris és la base per establir un procés de millora continuada per analitzar els punts febles i iniciar polítiques de revisió que es requereixin.

4.8.1 Promocions i cartellera

L'empresa contractista pot anunciar promocions i altra informació que pot ser interessant per l'usuari. La cartellera i la resta de decoració de la zona on està la barra de dispensació anirà a càrrec de l'empresa contractista. Tota la senyalització, safates, cubetes d'exposició i altres es considera part de la decoració de tota l'àrea, fet pel qual haurà de ser atractiva i d'estil similar a la resta de l'entorn. Haurà de mantenir-se en bon estat de manteniment i amb un aspecte cuidat.

Algunes de les propostes que es poden considerar són:

- Promocions en productes específics, es poden oferir descomptes en productes que es vulguin destacar.
- Promocions de temporada, es poden crear promocions en productes de temporada, com poden ser postres especials a l'hivern o a l'estiu.
- Les ofertes del dia (packs d'esmorzars, combinats del plats del dia), s'haurien d'indicar en un format visible per al personal que accedeixi al LabCafè.

És molt important que la cartellera sigui atractiva, fàcil de llegir i estigui sempre actualitzada per cridar l'atenció dels usuaris.

Qualsevol anunci que l'empresa contractista vulgui publicar haurà de ser comunicat i aprovat pels responsables del contracte del Consorci PRBB.

Els idiomes emprats per a les promocions i cartellera seran en català, castellà i anglès.

Es suggereix que aquesta informació es col·loqui en punts estratègics dintre del LabCafè, a l'entrada, prop de la barra. Els suports on es col·loqui aquesta informació es poden aprofitar com a elements decoratius dintre del LabCafè.

5. TARIFES

- Servei de cafeteria - restauració:

L'empresa contractista no pot aplicar preus superiors a les tarifes de preus màxims pels productes considerats bàsics, inclosos a ***l'annex II*** del Plec de Prescripcions Tècniques Particulars.

L'empresa contractista estarà obligada a posar a disposició dels usuaris tots els articles que figurin en la llista de preus que s'incorpora como ***annex II*** al Plec de Prescripcions Tècniques Particulars. Aquests articles estaran considerats com productes de caràcter "bàsic".

Si durant l'explotació del servei, l'empresa contractista volgués introduir altres articles no esmentats a la seva oferta inicial, la seva inclusió i preu hauran de ser autoritzats pels responsables del contracte del Consorci PRBB.

El Consorci PRBB podrà sol·licitar la incorporació o eliminació de qualsevol producte, ja sigui matèria prima o plat confeccionat, d'acord amb criteris econòmics, de freqüència, sanitaris o d'interès propi.

L'empresa contractista ha de tenir en un lloc visible la informació de l'existència de fulls de reclamació segons la normativa vigent.

La llista de preus dels articles considerats "bàsics" ha de ser llegible i estar exposada al públic en un lloc visible i accessible. Així mateix s'ha d'aprovar per part dels responsables del contracte del Consorci PRBB la llista de preus per als serveis de càterring.

Pel que fa als articles no considerats bàsics (i per tant no inclosos en ***l'annex II*** del Plec de Prescripcions Tècniques Particulars) tant els seus preus com la seva disponibilitat, serà discrecional. No obstant això, l'empresa contractista tindrà l'obligació d'exposar la llista de preus d'aquests articles, juntament amb la dels articles bàsics aprovada pel Consorci PRBB i remetre' n un exemplar als responsables del contracte del Consorci PRBB.

- Servei Càterring:

El Consorci PRBB pot sol·licitar a l'empresa contractista la prestació del servei de càterring pels actes que es puguin dur a terme al PRBB.

L'empresa contractista ha de presentar la seva oferta al sobre C, aquesta haurà de complir amb els preus màxims establerts pels serveis de càterring, inclosos a ***l'annex III*** del Plec de Prescripcions Tècniques Particulars i haurà d'oferir descomptes per quantitat o nombre de serveis per esdeveniments, a partir de 10 persones/ servei.

Així mateix els responsables del contracte del Consorci PRBB hauran d'aprovar la llista de preus pels serveis de càterring.

L'empresa contractista estarà obligada a posar a disposició del Consorci PRBB els menús de càterring inclosos a ***l'annex III*** del Plec de Prescripcions Tècniques Particulars. Les propostes han de ser generals i flexibles per tal que la composició del menú es pugui adaptar a les necessitats requerides en cada moment, tenint en compte al·lèrgies, intoleràncies, etc. així com el nombre final de serveis contractats.

El servei de càterring en cap cas no pot afectar el funcionament normal del servei diari del LabCafè.

Aquest servei es sol·licitat pel Consorci PRBB, que és qui n'abonarà el cost, prèvia presentació de les corresponents factures, a les que s'hauran d'adjuntar, como a documentació justificativa, els pressuposts i els albarans de lliurament que en cada cas s'hagin facilitat.

PREVISIÓ ANUAL

Intervals (previsió aproximada x any):

Càterings reunió o equivalent - **3.800 €**

Càterings dinar: **800 €**

Comunicació i Relacions Institucionals (previsió aproximada x any):

Càterings dinar: **3.000 €**

Altres: **2.200 €**

Altres departaments (previsió aproximada x any):

Càterings reunió o equivalent: **600 €**

TOTAL PREVISIÓ: 10.400 €*

***Bossa econòmica màxima anual sense obligatorietat d'exhaurir-la**

6. MANUAL D'HIGIENE

L'empresa contractista, en el termini de dos mesos des de l'inici de l'activitat, haurà de presentar el document anomenat *Manual d'Higiene*, informació que inclourà els següents plans de control:

Pla de control de neteja i desinfecció

L'objectiu d'aquest pla és mantenir les instal·lacions que es posen a la seva disposició per a la prestació dels serveis en correcte estat de neteja i desinfecció. La finalitat és la de reduir el nombre de microorganismes i evitar la contaminació dels aliments, assegurant que el procés d'elaboració dels productes i aliments es faci amb garanties sanitàries. Així mateix es persegueix que el personal manipulador disposi d'unes condicions adequades per a la manipulació dels aliments que es processen.

El Pla de control de neteja i desinfecció ha d'incloure com a mínim la següent documentació:

- Fitxa d'elaboració del pla de neteja i desinfecció. En aquesta fitxa es descriuran totes les zones, instal·lacions, maquinària, estris i utillatge que s'han de netejar i desinfectar; els productes a utilitzar i els registres sanitaris del fabricant dels productes; la freqüència de la neteja i desinfecció, i el responsable d'elaborar, revisar o dur a terme aquesta tasca.
- Fitxa de registre de neteja. En aquesta fitxa s'ha d'anotar, per a cada tasca que s'ha d'efectuar en el pla de neteja i desinfecció, el dia i hora per a cada zona, equip o estri que s'hagi netejat i desinfectat. S'anotaran les incidències produïdes, la persona que ha dut a terme la tasca i la persona que revisa si la feina es fa d'acord amb el pla.
- Desinfecció, desratització i desinsectació (DDD). L'empresa contractista es farà càrrec del control de plagues de la zona de cuina i guingueta.

Seràn a compte de l'empresa contractista els productes a utilitzar i els estris necessaris. Els detergents i desinfectants seran els adequats a les funcions a què estan destinats, hauran d'estar degudament envasats i tenir les respectives etiquetes i fitxes tècniques, complint amb els requisits legalment exigibles segons la normativa vigent.

Semestralment l'empresa contractista lliurarà al Consorci PRBB les fitxes corresponents del Pla de neteja i desinfecció. L'equip responsable del Consorci PRBB efectuarà les

comprovacions i les inspeccions oportunes per tal de verificar i comprovar el grau de compliment del Pla.

Pla de control d'al·lèrgens

Aquest pla haurà de contenir:

- Fitxes tècniques de tots els plats amb informació d'al·lèrgens.
- Recepció i emmagatzematge dels productes sense al·lèrgenes de forma adequada.
- Preparació dels plats sense al·lèrgenes amb utensilis i recipients exclusius.

Pla de control de proveïdors i traçabilitat del producte. *Pla de control dels paràmetres, processos i tractament que incideixen en la seguretat alimentària, que recull un sistema d'autocontrol basat en principis d'Anàlisi de Perills i Punt de control crític (APPCC).*

L'objectiu d'aquest Pla és controlar tots aquells tractaments i paràmetres que eliminen i redueixen a un nivell acceptable els perills biològics, físics i químics del producte i assegurar la immunitat de tots els productes. La finalitat és la de garantir que els serveis produeixin productes segurs per als consumidors. El concepte "producció" abasta la fabricació, l'elaboració, l'emmagatzematge i el transport.

La memòria explicativa de l'APPCC haurà de contenir la informació següent:

- a) Definició i descripció dels perills. Consisteix en la descripció del flux de les matèries primeres des del moment de l'entrada fins a l'arribada al consumidor final.
- b) Identificació dels perills. Consisteix en identificar els perills que es puguin presentar durant el procés d'elaboració dels productes des del moment de l'entrada fins a l'arribada al consumidor final, disposant d'una mesura preventiva per a cada perill.

A títol orientatiu i informatiu per a les empreses licitadores, es poden identificar com a processos en què caldrà assenyalar perills, els següents:

- Procés de manipulació. Riscos microbiològics, físics i químics.
- Procés d'emmagatzematge. Riscos biològics i químics.
- Procés de neteja i desinfecció: Riscos químics, microbiològics i físics.
- Procés d'esterilització i cocció: Riscos microbiològics i químics.

- Procés de refrigeració i congelació: Riscos microbiològics i químics.
- Procés d'envasat: Riscos biològics, químics i físics.

c) Identificació de mecanismes de control i fulls de registre. Consisteix en identificar quins són els paràmetres que cal controlar per garantir la seguretat del producte, com ara:

- Temperatura de cambres i locals.
- Temps de durada del tractament tèrmic.
- Temperatura assolida durant la cocció.
- Temperatura de refrigeració/congelació.
- Característiques organolèptiques (olor, color, textura).
- PH
- Humitat ambiental del magatzem.
- Altres

d) Definició dels criteris i barems de normalitat. Consisteix en identificar quins són els criteris que assenyalen la diferència entre el que és acceptable i el que no ho és (límits crítics).

e) Definició de les mesures correctores. Consisteix en presentar un Pla d'Accions Correctores comprensiu d'aquelles mesures correctores que s'aplicaran quan se superin els límits crítics. S'ha de preveure què cal fer amb el producte afectat i què cal fer perquè no es torni a repetir.

f) Identificació dels responsables. L'APPCC ha d'indicar la/les persona/es que són responsables de l'execució de l'autocontrol i les corresponents instruccions escrites per dur a terme les activitats descrites a l'APPCC.

Per cadascun d'aquests paràmetres, les empreses licitadores han de dissenyar i adjuntar unes fitxes de registre.

Un cop presentada la versió definitiva de l'APPCC, semestralment, l'empresa contractista lliurarà al Consorci PRBB les corresponents fitxes de registre dels paràmetres fixats.

L'equip responsable del Consorci PRBB efectuarà les comprovacions i inspeccions oportunes per tal de verificar i comprovar el grau de compliment de l'APPCC.

Pla de Control de Manteniment

- Realització de manteniment preventiu i correctiu de tota la maquinaria i elements. (Aquest punt es troba detallat a l'apartat 7.1 del present plec de prescripcions tècniques).

Pla de Control de Plagues (desratització i desinsectació)

Amb l'objectiu de controlar i minimitzar les possibles incidències amb plagues s'haurà de comptar amb les actuacions per part d'una empresa especialitzada en control de plagues.

A través d'aquest pla es podrà:

- Disposar del contracte de l'empresa del control de plagues.
- Tenir accés als certificats de les últimes actuacions realitzades.
- Disposar d'un plànol on consti la ubicació de les trampes.
- Fitxes tècniques dels productes aplicats.
- Carnets en vigor dels tècnics aplicadors.
- Disposar d'un informe emès per l'empresa que hagi gestionat el servei.

Pla de Control de Residus

Amb la finalitat de realitzar una correcta recollida selectiva de residus, cal establir estratègies de gestió de residus perquè siguin el més sostenibles possibles, donant prioritat a la reducció del volum de residus generats.

Atenent a les exigències de política ambiental, l'empresa contractista haurà de dur a terme la correcta separació dels residus generats per a la prestació del servei, de conformitat amb la normativa vigent, per aquest motiu cal tenir un pla de control de residus amb la informació per a la seva gestió:

- Previsió de les característiques i volum dels residus que es puguin generar.
- Establir una segregació diferenciada, col·locant contenidors per cada tipus de residu, en els llocs adequats per facilitar la separació dels diferents tipus de residus.
- Els contenidors hauran d'estar retolats de manera clara, pedagògica i visible, amb una identificació del tipus de residu que contenen.

- Presentar un pla de manteniment del decantador de greixos i un pla de reciclatge de l'oli i greix que s'hi acumulin.

Pla de Control de Temperatures

En aquest pla s'haurà de fer constar:

- Registre de les temperatures dels aliments a les diferents fases de producció (cuinat, refredament, regeneració).
- Registre de la temperatura dels aliments que es serveixen freds.
- Registre diari de la temperatura de cambres, neveres....
- Registre i control de la temperatura dels aparells de manteniment en calent.

Pla de Formació de manipuladors d'aliments

L'objectiu d'aquest Pla és aconseguir que els manipuladors rebin la formació continuada necessària per garantir la seguretat dels aliments i que siguin capaços d'aplicar aquests coneixements en el seu lloc de treball.

S'haurà d'establir una formació anual en manipulació d'aliments a les persones treballadores per part de l'empresa contractista.

Les finalitats són dotar a les persones treballadores de:

- Coneixements generals en matèria d'higiene alimentària i coneixements més específics necessaris per al lloc de treball.
- Coneixements sobre els sistemes d'autocontrol.
- Capacitació necessària perquè posin en pràctica els coneixements adquirits i puguin responsabilitzar-se de les operacions que fan.

El Pla de formació dels manipuladors d'aliments ha d'incloure com a mínim la següent documentació:

a) Programa de formació. Consisteix en una descripció detallada de totes les accions que s'han de portar a terme per tal de donar resposta a les necessitats formatives de les persones treballadores. S'han d'incloure els mecanismes de comprovació adequats de la formació rebuda.

b) Procediments d'eficàcia. Consisteix en comprovar l'eficàcia de la formació rebuda, mitjançant l'avaluació de:

- La higiene personal.
- Els hàbits higiènics en el treball.
- El compliment de les instruccions de treball donades.

Cada trimestre l'empresa contractista lliurarà als responsables del contracte del Consorci PRBB un document comprensiu del grau de compliment i execució del Programa de formació presentat i de l'avaluació de l'eficàcia.

Per a l'elaboració d'aquest *Manual d'Higiene* s'ha de tenir present tota la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i salut pública.

7. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA

A més de l'obligació de la prestació del servei en la forma i termes indicats en els plecs que regulen aquesta contractació, l'empresa contractista estarà sotmès a les obligacions següents durant l'execució del contracte:

- Gestió del servei i de l'espai posat a la seva disposició
 - a) Gestionar els serveis complint la normativa de Seguretat i higiene en el treball, la reglamentació tècnica--sanitària, la relativa a la manipulació d'aliments, ja sigui en relació amb les obligacions pròpies de l'empresari com del personal que presti els serveis a la cafeteria.
 - b) L'empresa contractista utilitzarà el català, castellà i anglès en els rètols, publicacions i instruments de comunicació que derivin de l'execució del contracte. El personal destinat a la gestió del servei haurà de poder comunicar-se amb els usuaris com a mínim en català, castellà i l'anglès.
 - c) Sol·licitar autorització per escrit als responsables del contracte del Consorci PRBB per procedir a la introducció de modificacions en la configuració de l'espai del LabCafè així com als espais de la plaça interior, a l'inici de la prestació del servei, inclosa la senyalització de serveis, equips i instal·lacions. Abans de ser executades les propostes hauran de ser aprovades per escrit pels responsables

del contracte del Consorci PRBB. En finalitzar el contracte, l'empresa contractista estarà obligada a retornar els espais en el mateix estat en que se li han entregat.

- d) Utilitzar els espais i desenvolupar el servei objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei als usuaris amb la màxima afabilitat i deferència en el tracte.
- e) El Consorci PRBB posa a disposició de l'empresa contractista l'espai i equipament necessaris per poder prestar el servei de forma adient (menys utilatge, parament i petit estris). Durant l'execució del contracte, l'empresa contractista ha de garantir la perfecta conservació, manteniment i funcionament de totes les instal·lacions, aparells, equipament i altres elements propietat del Consorci PRBB, fent-se càrrec de totes les despeses que se'n puguin derivar quant a mà d'obra i materials que permetin dur a terme els manteniments preventiu, correctiu, modificatiu i la reposició d'equipament que calgui. Així mateix es farà càrrec del manteniment mensual de les campanes d'extracció. En el termini màxim de dos mesos des de la data d'entrada en servei, l'empresa contractista haurà de presentar un pla dels manteniments preventiu i correctiu necessaris per a garantir una correcta execució del servei. Les reparacions de les instal·lacions, equipament i mobiliari de cuina, guingueta i LabCafè, o, si s'escau, la seva renovació per no ser possible la seva reparació, seran a càrrec de l'empresa contractista. Les despeses derivades de la renovació d'aquest material per amortització, aniran a càrrec del Consorci PRBB.
- f) Mantenir les dependències i instal·lacions objecte del contracte, en perfectes condicions higiènic-sanitàries. L'empresa contractista es farà càrrec de la neteja de les zones interiors de la cuina (mobiliari interior, equipament de cuina, magatzem, neveres ...). La neteja de l'espai LabCafè així com la neteja de l'espai exterior no seran responsabilitat de l'empresa contractista.
- g) L'empresa contractista es farà càrrec de la segregació, recollida i transport fins a l'àrea de contenidors de recollida final de l'edifici, de les deixalles que s'originin diàriament per la seva activitat dintre de l'espai de la cuina. Aquestes seran obligatòriament dipositades i segregades en les fraccions corresponents segons la política de l'edifici PRBB.
- h) L'empresa contractista es compromet a realitzar al seu càrrec, cada dos mesos o en períodes menors si fos necessari, la desinfecció, desinsectació i desratització de la cuina, tenint especial cura dels llocs destinats a la preparació i expedició

dels aliments amb l'objectiu de mantenir aquest espai en condicions adequades de salubritat. Haurà d'entregar als responsables del contracte del Consorci PRBB còpia de l'informe emès per l'empresa que hagi portat a terme el servei. La realització d'aquestes actuacions es realitzaran en les dates i hores adequades.

- i) Col·laborar de forma activa en la implantació i actuació dels plans d'autoprotecció de l'edifici PRBB.
 - Informació per als usuaris
- a) Els preus establerts (inclosos els dels menús) han d'estar exhibits en un lloc visible, cartes o rètols en el punt de venda així com en el portal web del PRBB (intranet PRBB).
- b) S'ha d'informar de l'horari de prestació del servei, visible des de l'exterior de les instal·lacions fins i tot quan el servei de cafeteria romangui tancat.
- c) Cal lliurar factura, tiquet o justificant de la transacció, entre d'altres amb la informació següent: béns consumits o import de cada bé consumit, import total de la transacció, data de la transacció.
- d) Cal indicar de forma visible on es troba disponible la informació relativa a les substàncies o productes presents als plats que poden provocar al·lèrgies o intoleràncies alimentàries o bé cal indicar la possibilitat d'adreçar-se al personal responsable del servei per obtenir la informació.
- e) La informació de caràcter fix (cartells) s'ha de redactar en català i anglès.
- f) La identificació del producte i el preu, la documentació contractual (tiquet de caixa comprovat de pagament) les factures i a resta de documentació s'ha de redactar en català.
 - Obligacions de caràcter administratiu:
 - a) Disposar dels permisos i autoritzacions administratives necessàries per a prestar l'activitat.
 - b) Complir tota la normativa vigent com a establiment d'Hosteleria: certificat sanitari i llibre de visites emès pel Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya.

- c) Abonar tots aquells impostos, arbitris, i gravàmens, que afectin l'activitat objecte de la contractació.
- d) Complir i estar al corrent en tot moment de les obligacions en matèria fiscal, laboral, de Seguretat Social i en general de totes les obligacions derivades de la seva condició d'empresari imposades per la normativa vigent.

7.1 Manteniment d'equips, instal·lacions i estris

L'objectiu del manteniment és evitar o prevenir que les instal·lacions, equipaments i estris afavoreixin l'aparició de perills que comportin que els aliments i/o productes deixin de ser innocus, i assegurar-se que la maquinària en general, els equips de mesura i el mobiliari i altres elements destinats al servei, treballin i estiguin dins dels paràmetres considerats òptims per a cada procés.

Es pretén també assegurar que aquests funcionin correctament i prevenir els deterioraments, les avaries i les mesures errònies abans que es produeixin.

L'empresa contractista haurà de presentar el Pla de manteniment d'equips, instal·lacions i estris dos mesos després de l'inici de l'activitat.

El *Pla de manteniment d'equips, instal·lacions i estris* ha d'incloure, com a mínim, la següent documentació:

- **Manteniment preventiu:**

- El Consorci PRBB posa a disposició de l'empresa contractista l'equipament de cuina necessari per a la gestió del servei. L'empresa contractista, haurà d'indicar la relació d'instal·lacions, equipament, mobiliari, estris i equips de mesura i d'altres utensilis, que estiguin destinats al servei i que participin del procés o bé siguin importants per a la seguretat alimentària i qualitat dels serveis.
- Fitxa d'elaboració del pla de manteniment d'instal·lacions, equipaments i estris. En aquesta fitxa es descriu, per a cada instal·lació, equipament, mobiliari i estris el tipus de manteniment que s'ha de fer, la freqüència amb què s'ha de dur a terme, les mesures a prendre per evitar que pugui suposar una contaminació dels aliments i la persona responsable en cada cas.

Amb una periodicitat semestral, o bé sempre que es produeixi alguna alta o baixa en la fitxa, l'empresa contractista lliurarà al Consorci PRBB les fitxes corresponents del Pla de manteniment.

- Fitxa de registre del *Pla de manteniment d'equips, instal·lacions i estris*. En aquesta fitxa s'enregistraran les dades d'execució del *Pla de manteniment d'equips, instal·lacions i estris*. Aquesta fitxa s'haurà de lliurar semestralment al Consorci PRBB.

L'equip responsable del Consorci PRBB efectuarà les comprovacions i inspeccions oportunes per tal de verificar i comprovar el grau de compliment del Pla.

- **Manteniment correctiu:**

L'empresa contractista efectuarà, al seu càrrec, i amb l'eficàcia i l'eficiència degudes, les reparacions o reposicions del material que hagi aportat i que siguin necessàries durant la prestació del servei. En el cas de petites avaries, la reparació de les mateixes no excediran del termini de 48 hores des de la seva detecció. En els casos en què per a la seva reparació s'hagi de traslladar l'aparell o l'equip a un servei tècnic, l'empresa contractista haurà de substituir-lo per un equip d'anàlogues característiques. L'empresa contractista comunicarà al Consorci PRBB les avaries en les instal·lacions generals que es produeixin durant la prestació del servei per tal que es comuniqui a l'empresa encarregada del manteniment integral de l'edifici PRBB.

L'empresa contractista s'haurà de fer càrrec de totes les operacions de manteniment tant preventiu com correctiu, així com de les reparacions que s'hagin d'efectuar per ús indegut de les instal·lacions i del mobiliari, excepte dels que es trobin en garantia del fabricant o de l'empresa contractista d'altres contractes vigents al llarg de la prestació dels serveis. Igualment, es farà càrrec de les reposicions derivades de trencaments, avaries, desgast o pèrdues, etc. que hauran de ser de la mateixa qualitat i models inicials

Així doncs, la resolució de les avaries i reparacions de qualsevol peça, aparell o component d'instal·lació de l'equipament, o dels espais relacionats amb l'execució d'aquest contracte, correspondrà a l'empresa contractista sense que pugui facturar res per aquest concepte al Consorci PRBB en cap cas, independentment que el plec no ho estableixi de forma expressa. És a dir, qualsevol contingència i/o necessitat dels espais objecte del contracte aniran a càrrec de l'empresa contractista.

7.2 Revisions i reformes de les instal·lacions

A l'inici del contracte, l'empresa contractista ha de realitzar a càrrec seu les revisions de les instal·lacions necessàries per al bon funcionament del servei.

Qualsevol revisió general de les instal·lacions i possibles reformes de les mateixes, hauran de ser programades per tal que no alterin el servei, i per tant hauran de ser previstes i realitzades en les franges horàries compreses entre les 17 hores del divendres i les 8 hores del dilluns, garantint en tot cas el restabliment del servei de la gestió de aquesta hora i dia.

A aquest efecte, qualsevol actuació haurà de ser comunicada prèviament per escrit als responsables del contracte del Consorci PRBB, tot indicant l'objecte i motiu, i el calendari complert de la seva realització.

Les reformes seran supervisades per la persona que designi el Consorci PRBB. Les reformes efectuades per l'empresa contractista passen a ser propietat del Consorci PRBB sense que un cop finalitzat el període d'aquest contracte, aquesta pugui reclamar per aquest concepte cap quantitat.

7.3 Controls de qualitat complementaris en la prestació del servei

L'empresa contractista, a banda de les mesures compreses en el *Manual d'Higiene* aportat, als efectes de la millora permanent en la prestació dels serveis, s'obliga a:

1. *Fulls de reclamacions i suggeriments*: Informar els usuaris en un lloc visible de fàcil accés de l'existència de fulls oficials de queixa, reclamació i denúncia, i instal·lar una bústia per als suggeriments. L'empresa contractista haurà de lliurar una còpia als responsables del contracte del Consorci PRBB, mensualment, de les peticions, reclamacions o suggeriments rebuts, així com de les mesures adoptades en el seu cas.
2. *Enquesta sobre la qualitat del servei*: Almenys una vegada a l'any o a demanda dels responsables del contracte del Consorci PRBB, l'empresa contractista lliurarà al Consorci PRBB una proposta d'enquesta relativa a la qualitat de la prestació del servei.

Aquesta enquesta es presentarà almenys en els 3 idiomes de l'edifici PRBB: català, castellà i anglès, i es realitzarà exclusivament de forma informatitzada.

Els elements a tenir en compte per mesurar la qualitat del servei són, entre d'altres, la professionalitat, l'aspecte cuidat dels empleats, el tracte als clients, la pulcritud del menjar i instal·lacions, la rapidesa en el servei, la qualitat del menjar i matèries primeres. Els resultats de l'enquesta seran valorats per ambdues parts, l'empresa contractista i els responsables del contracte del Consorci PRBB, i de la seva anàlisi es poden derivar accions concretes sobre la prestació del servei.

7.4 Material auxiliar

El material auxiliar necessari per a l'explotació del servei serà aportat per l'empresa contractista al seu càrrec. S'entén com a material auxiliar tot el parament i utillatge de cafeteria i cuina (vaixel·la, cristalleria, roba de taula, coberts, paelles, olles, recipients i estris de cuina i tot tipus de material fungible necessaris per a la correcta prestació del servei).

Els coberts i els gots es trobaran a disposició tant dels usuaris consumidors com dels usuaris que portin la seva carmanyola i l'empresa contractista haurà d'assumir-ne la gestió, neteja i reposició, si escau.

La reposició del material auxiliar per trencament, pèrdua o deteriorament per l'ús durant la duració del contracte serà a càrrec de l'empresa contractista.

7.5 Altres obligacions

- a) L'empresa contractista haurà de posar els mitjans oportuns per tal d'evitar que es produeixin aglomeracions i inconvenients per als usuaris. Durant les èpoques i en els moments en què es produeixi un increment notable en la demanda del servei.
- b) No destinar l'espai a cap altra finalitat que no sigui el servei de cafeteria
- c) Comunicar, el més aviat possible, les deficiències que observi en les instal·lacions i subministraments generals, així com qualsevol altra irregularitat o incidència que pugui repercutir en el servei a prestar o en les condicions generals de seguretat, utilitzant els sistemes de comunicació que s'hagin establert per a aquesta finalitat.

- d) No mostrar cap tipus de publicitat de tercers dins les instal·lacions.
- e) L'empresa contractista haurà de complir les obligacions en matèria ambiental, social i laboral establertes per la normativa vigent, així com els convenis col·lectius aplicables.

8. MÀQUINES DE 'AUTOSERVEI

L'inici del servei de gestió de les màquines d'autoservei tindrà lloc a partir del 23 de Febrer de 2025.

L'empresa contractista ha d'ubicar i explotar al seu càrrec diferents màquines automàtiques expenedores de begudes, tant calentes com fredes, a més de pastes i altres productes.

Les màquines de begudes calentes oferiran, com a mínim, cafè, tallat, cafè amb llet, begudes sense cafeïna i te. Hauran de permetre una preselecció de sucre adient al gust del consumidor, així com també han d'oferir la possibilitat de la preselecció amb got o sense got. Els preus màxims establerts per a aquest tipus de productes són els que figuren a l'**Annex IV**.

Les màquines de begudes fredes inclouran obligatòriament ampolles d'aigua i suc, excloent-se expressament la cervesa i altres begudes alcohòliques. A les màquines de begudes fredes s'inclouran també d'altres productes com snacks, galetes, brioxeria envasada... Els preus màxims establerts per a aquest tipus de productes figuren a l'**Annex IV**. L'oferta econòmica haurà d'especificar la qualitat i procedència del cafè ofert i l'empresa contractista s'obliga a mantenir-la (o equivalent) durant tota la vigència del contracte.

L'empresa contractista no podrà retirar o canviar les màquines sense autorització prèvia.

La instal·lació i desinstal·lació de les màquines a l'inici i finalització del contracte aniran a càrrec de l'empresa contractista, així com el seu manteniment preventiu i correctiu.

L'empresa contractista s'obliga a mantenir les màquines automàtiques d'autoservei en correcte funcionament i a esmenar les possibles deficiències a la major brevetat possible.

Durant l'execució del contracte els responsables del contracte del Consorci PRBB podran sol·licitar la realització de les modificacions que considerin oportunes, tals com la

reubicació de les màquines, l'ampliació o reducció del número de màquines, la introducció de nous productes, etc.

El Consorci PRBB es farà càrrec de les despeses derivades de les instal·lacions necessàries per als subministraments de fluid elèctric, aigua i desaigües als punts de venda (en cas que calguin), i també de les despeses dels consums d'aquests subministraments.

8.1 Ubicació i característiques de les màquines d'autoservei

Las màquines proposades per les empreses licitadores per a l'execució del contracte hauran de tenir consums energètics baixos.

Les màquines d'autoservei que s'instal·lin no podran tenir una antiguitat superior a 3 anys ni d'ús ni de fabricació i hauran de tenir un aspecte i condicions adients.

Les empreses licitadores hauran de presentar en el Sobre B una llista amb les màquines proposades, especificant el consum en repòs (idle), vènding i recàrrega (re-load) de cadascuna d'elles segons el test de l'Associació Europea de Vènding o d'algun altre equivalent.

Totes les màquines hauran d'estar habilitades per al pagament amb monedes o bitllets, així com dotades de sistemes de pagament mitjançant targetes de crèdit o l'aplicació del sistema. S'haurà de descriure detalladament quin és el sistema que s'implementarà quant als sistemes de pagament.

Totes les màquines hauran de tenir unes mides aproximades que no excedeixin de les següents:

- Màquines de cafè i begudes calentes: Ample: 62 cm / Alt: 183 cm / Profund: 73 cm
- Màquines de snacks i begudes fredes: Ample: 103 cm / Alt: 183 cm / Profund: 88 cm

La ubicació i el número de les màquines està determinat pels responsables del contracte del Consorci PRBB i actualment són:

PLANTES	SNACKS/BEGUDES FREDES	BEGUDES CALENTES
Planta 1a	1	1
Planta 3a	1	1

Planta 5a	1	1
Planta 6a	1	1

9. ABONAMENT DEL CANON

Gestió del servei de cafeteria

No s'establirà un cànon fix i s'establirà un cànon variable en funció dels marges de benefici que la prestació del servei de cafeteria generi a l'empresa contractista.

Quan els ingressos obtinguts per l'empresa contractista siguin superiors als ingressos previstos segons el pla de viabilitat, **veure annex V**, amb la diferència que es generi amb aquests dos escenaris es requerirà per part de l'empresa contractista el pagament d'un cànon variable, així com el pagament dels consums energètics generats per la prestació del servei tal i com s'indica a continuació:

- S'establirà un cànon variable amb un percentatge que no podrà ser superior al 15% ni inferior al 13%. El cànon base s'estableix doncs en el 13% i seran les empreses licitadores les que oferiran al sobre C bé aquest mateix cànon, bé el 14%, bé el 15%, en funció dels seus anàlisis de costos.

L'import resultant d'aplicar el percentatge ofert se satisfarà trimestralment. L'inici per comptabilitzar el primer pagament correspondrà al primer mes en que els ingressos obtinguts siguin superiors als previstos al pla de viabilitat.

L'empresa contractista comunicarà abans dels dies 10 de gener, 10 d'abril, 10 de juliol i 10 d'octubre de cada any la liquidació dels ingressos totals del trimestre precedent, i el càlcul del cànon corresponent. El Consorci PRBB emetrà la factura corresponent i l'empresa concessionària haurà de fer-la efectiva en el termini de 30 dies. L'empresa concessionària emetrà mensualment un informe on s'acreditarà la facturació del mes precedent. Aquesta quantitat s'haurà d'abonar durant els primers 10 dies de cada trimestre tal i com s'acordi amb el Consorci PRBB.

- Quant als consums energètics (aigua, energia elèctrica i gas, que tenen comptadors separats), s'hauran d'abonar en cas que el marge d'explotació, calculat segons el model detallat en el pla de viabilitat, superi el 12% un cop deduïdes les despeses d'aquests consums corresponents a l'espai que ocupa l'activitat.

L'empresa contractista comunicarà abans dels dies 10 de gener, 10 d'abril, 10 de juliol i 10 d'octubre i de cada any la liquidació dels ingressos totals del trimestre i el marge de benefici. Amb aquesta informació el Consorci PRBB, en el cas que correspongui, procedirà a emetre trimestralment la facturació corresponent als consums energètics. Aquesta quantitat s'haurà d'abonar durant els primers 10 dies de cada trimestre tal i com s'acordi amb el Consorci PRBB.

Gestió de les màquines de vending

El cànon base de licitació és un cànon variable consistent en un percentatge sobre la facturació total anual (sense IVA) de l'empresa concessionària.

El percentatge s'oferirà per l'empresa licitadora en l'oferta econòmica i no podrà ser superior al 25% ni inferior al 23%. El cànon base s'estableix doncs en el 25% i seran les empreses licitadores les que oferiran en el sobre C bé aquest mateix cànon, bé el 24%, bé el 23%, en funció de les seves anàlisis de costos.

L'import resultant d'aplicar el percentatge ofert se satisfarà trimestralment. L'inici per comptabilitzar el primer pagament de cada màquina coincidirà amb l'inici de la posada en marxa d'aquesta, calculant la part proporcional del primer semestre.

L'empresa concessionària comunicarà abans dels dies 10 de gener, 10 d'abril, 10 de juliol i 10 d'octubre de cada any la liquidació de les vendes totals per màquina del trimestre precedent, i el càlcul del cànon corresponent. El Consorci PRBB emetrà la factura corresponent i l'empresa concessionària haurà de fer-la efectiva en el termini de 30 dies. L'empresa concessionària emetrà trimestralment un informe on s'acreditarà la facturació del mes precedent.

10. INSPECCIONS I PLA DE QUALITAT

El Consorci PRBB es reserva el dret de realitzar les inspeccions que consideri oportunes a les dependències on es realitza el servei contractat, incloent comprovació dels productes, de les instal·lacions, mitjans de transport, sistemes de manipulació i conversió en fred dels proveïdors, amb l'objecte de comprovar que són conformes amb les exigències dels serveis que es contracten, podent exercir lliurement el control de qualitat, pesos, gramatges d'articles, inspecció de càmeres, magatzems, etc..

L'empresa es comprometrà a assolir un determinat nivell d'eficàcia en la prestació del servei objecte del contracte. Per a poder avaluar el compliment d'aquest compromís les empreses licitadores presentaran en la seva oferta un sistema indicador de la qualitat del servei.

L'empresa contractista disposarà d'un servei d'inspecció propi per supervisar i controlar el servei prestat en el PRBB.

Durant el primer mes de prestació del servei l'empresa contractista realitzarà una auditoria en relació als mitjans, organització i instal·lacions del Consorci PRBB vinculats al servei.

Per acreditar la capacitat de resposta en cas d'emergència, les empreses licitadores presentaran els sistemes que tenen a la seva disposició per a donar-hi una resposta immediata.

Es presentarà el pla de formació de l'empresa i, en particular, del personal assignat al servei objecte d'aquest contracte.

11. QUALITAT I PROTECCIÓ DEL MEDI AMBIENT

L'empresa contractista haurà de responsabilitzar-se del compliment dels requeriments mediambientals. Haurà de tenir en compte entre d'altres els aspectes següents:

- Gestió dels residus segons la normativa general vigent.
- Afavorir l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable i la reducció del residu no reutilitzable (com plàstic o envàs d'un sol ús).
- L'empresa contractista haurà d'incorporar la maquinària tenint en compte que sigui eficient des del punt de vista de consum energètic i aigua.
- Ús de productes de neteja ecològics, així com promoure la utilització de productes que excloguin substàncies perilloses per al medi ambient o la salut.
- Ús de matèries primes que provenguin de recursos renovables gestionats de manera sostenible.

12. AUDITORIES EXTERNES

El Consorci PRBB vetllarà per la qualitat i la higiene del servei mitjançant els mecanismes d'inspecció que s'estimin pertinents, per tal de garantir la prestació d'un bon servei per

als usuaris. Per tal motiu es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la normativa aplicable, i del Manual d'higiene presentat.

Per controlar el nivell de qualitat del servei, el Consorci PRBB contractarà una empresa externa per tal de fer un seguiment exhaustiu i independent de la implantació i desenvolupament del contracte.

Aquesta empresa durà a terme auditories bimestrals (4h aproximadament per cada dia d'auditoria) de les instal·lacions vinculades al contracte, dels processos , tot redactant posteriorment un informe on analitzarà els resultats d'aquestes visites. Es posarà a disposició de l'empresa contractista el resultat de cada informe així com les desviacions a corregir. Es demanarà l'assistència de la persona encarregada o responsable del servei de l'empresa contractista durant el dia d'auditoria.

L'empresa externa, conjuntament amb els responsables del contracte del Consorci PRBB proposaran les possibles penalitzacions per incompliments de contracte. En cas de trobar-les adients, l'òrgan de contractació les executarà tenint-les en compte en la facturació del mes en qüestió en funció de la gravetat dels incompliments, segons les penalitzacions previstes al Plec de Clàusules Administratives.

13. CALENDARI

Calendari posada en marxa Servei Cafeteria



14. VISITA A LES INSTAL·LACIONS

Les empreses licitadores hauran de realitzar una visita de les instal·lacions, que tindrà lloc dins del termini màxim de presentació d'ofertes indicat en l'anunci de licitació.

Finalitzades les visites s'estendrà el corresponent document acreditatiu que s'haurà d'introduir al sobre A de Documentació general. essent indispensable per a la presentació a la licitació.

A fi de confirmar la visita, imprescindible per poder presentar-se a la licitació, cal enviar un correu electrònic a l'adreça següent: serveisgenerals@prbb.org

No s'atendran visites que no s'hagin confirmat prèviament. El termini màxim per atendre visites finalitza 3 dies abans de la fi del termini per presentar les ofertes.

15. RELACIÓ D'ANNEXOS

ANNEX I: Llistat del mobiliari del LabCafè (interior i exterior).

ANNEX II: Llistat de productes mínims i preus màxims del servei de restauració

ANNEX III: Llistat de productes obligatoris i preus màxims a les màquines de vending

ANNEX IV: Llistat d'articles obligatoris i de preus màxims (IVA Inclòs) per al Servei de Càtering.

ANNEX V: Estudi de viabilitat.

L'administradora general

Barcelona, a la data de la signatura

ANNEX I

Llistat del mobiliari del LabCAfè (interior i exterior)

que es posa a disposició de l'empresa contractista en les condicions establertes als plecs de contractació (vegeu plànol adjunt)

L'empresa contractista disposarà del mobiliari següent:

ESPAI MENJADOR

Cadires color blanc i vermell.....	18 uts
Cadires color blanc i verd.....	53 uts.
Cadires color blanc i gris.....	105 uts
Taules 79x150 cm, alçada 74cm.....	29 uts.
Taules 79x79 cm, alçada 74 cm.....	30 uts.

ESPAI SALA

Butaca color groc.....	2uts.
Butaca color taronja.....	4uts.
Butaca color gris.....	6uts.
Taula 79 cm diàmetre, alçada 50cm	12 uts.

ESPAI OFFICE

Tamborets color blanc i petroli.....	20 uts.
Taules altes rodones.....	2 ut.

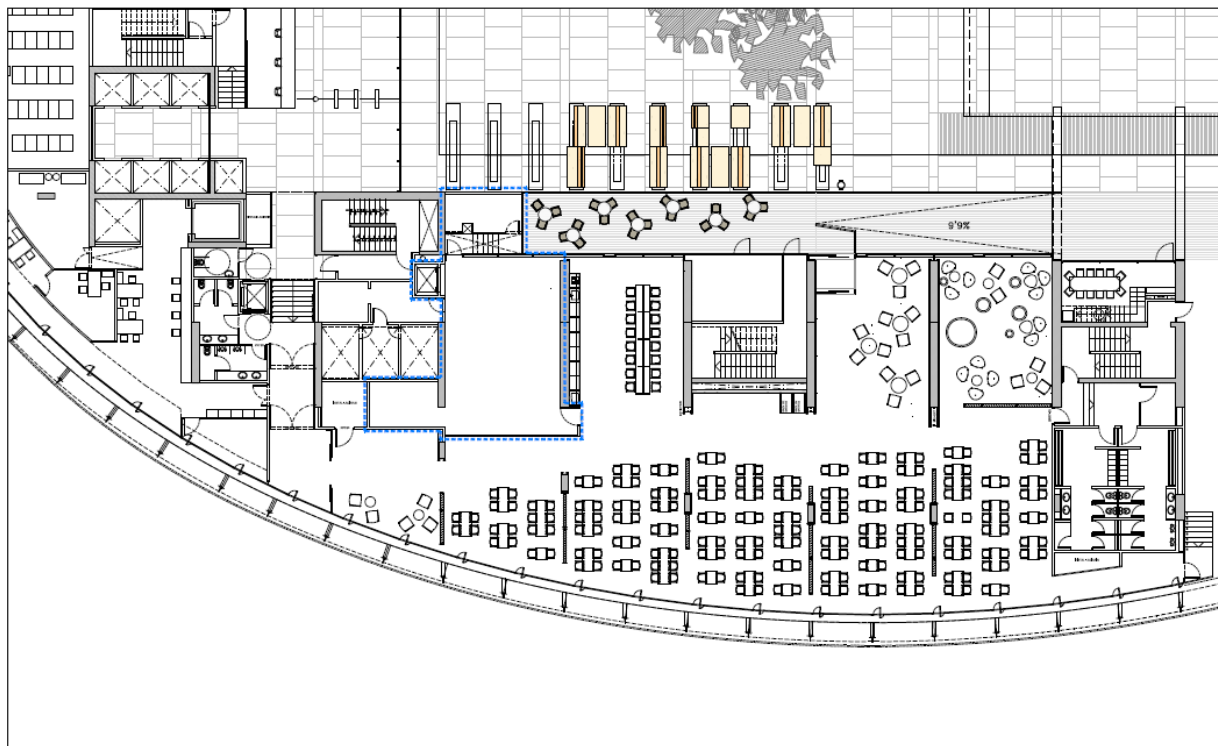
ESPAI PORXO - EXTERIOR

Cadires color blanc i crema.....	21 uts.
Taula 79 cm diàmetre, alçada 50cm	7 uts.

ESPAI LOUNGE

Taula 79 cm diàmetre, alçada 50cm	4 uts.
Butaca amb coixí	11uts.
Puf per a una persona	2 uts.
Puf per a dues persones	2 uts.
Puf per a cinc persones.....	1 ut.

PLANÒL ESPAI LABCAFÈ I ZONA EXTERIOR



Aquests espais tenen una capacitat de 225 places a l'interior i 60 places a l'exterior.

ANNEX II

Llistat de productes mínims i preus màxims del servei de restauració

PRODUCTES CAFETERIA	
GRUP I (CAFÈS/ INFUSIONS/ALTRES)	IMPORT+IVA
Cafè sol (normal/descafeinat)	1,20 €
Cafè tallat (normal/descafeinat)	1,30 €
Cafè amb llet (normal, desnatada)	1,40 €
Cafès especials (toda variedad)	1,90 €
Got de llet normal (sencera, desnatada)	1,45 €
Got de llet especials (soja, sense lactosa, etc.)	1,60 €
Cacaos	1,90 €
Infusions corrents	1,40 €
Infusions especials	1,70 €
GRUP II (AIGÜES)	IMPORT+IVA
Ampolla sense gas (freda/natural) de 1 1/2 l	1,60 €
Ampolla amb gas (freda/natural) de 1 l	1,80 €
Botellins sense gas (freda/natural) de 0,5 l	1,20 €
Botellins amb gas (freda/natural) de 0,5 l	1,30 €
GRUP III (BEGUDES FREDES)	IMPORT+IVA
Refrescos varietat normal/light (250cc)	1,70 €
Refrescos varietat normal (330 cc)	1,80 €
Refrescos varietat normal sense sucre (330 cc)	1,80 €
Begudes energètiques (250cc)	3,10 €
Cervesa normal (250cc)	2,00 €
Cervesa sense alcohol (250cc)	2,10 €
Copa de vi negre	2,00 €
Copa de vi blanc/rosat	2,00 €
GRUP IV (SUCS, BATUTS I IOGURTS)	IMPORT+IVA
Sucs envasats (250cc)	1,80 €
Sucs naturals (1 ingredient) (250cc)	2,50 €
Sucs combinats (2/ més ingredients) (250cc)	3,00 €
Batuts envasats/embotellats (250cc)	2,80 €
Smoothies	3,50 €
Cambuchas	3,00 €
Iogurts amb toppings	2,80 €
Iogurt natural	0,95 €
Peça de Fruita	0,90 €
GRUP V (BRIXERIA I PASTISSERIA)	IMPORT+IVA
Brioxeria (varietat de Confiteria) (unitat)	1,50 €
Brioxeria (envasat-industrial) (unitat)	1,80 €
Tartes variades confiteria (unitat)	3,20 €
Croissant	1,25 €
Croissant amb xocolata	1,40 €

GRUP VI (ENTREPANS)	IMPORT+IVA
Entrepà fred varietat (puça)	1,55 €
Entrepà fred varietat (meitat)	2,00 €
Entrepà fred varietat (gran)	2,80 €
Entrepà fred varietat- pa especial (puça)	1,80 €
Entrepà fred varietat -pa especial (meitat)	2,25 €
Entrepà fred especials gourmet/premium	3,00 €
Entrepà calent varietat (puça)	1,90 €
Entrepà calent varietat (meitat)	2,60 €
Entrepà calent varietat (gran)	3,50 €
Entrepà calent varietat -pa especial (puça)	2,15 €
Entrepà calent varietat -pa especial (meitat)	2,85 €
Entrepà calent especials gourmet / premium	3,55 €
GRUP VII (SANDWITXOS I CROISSANTS)	IMPORT+IVA
Sandvitxos calents	
Sandwich varietat (sencer)	2,60 €
Sandwich varietat (meitat)	1,60 €
Sandvitxos especials	
(guarnición, combinados, ingredients extres, etc.)	2,80 €
Sandvitxos freds	
Sandwich varietat (sencer)	2,40 €
Sandwich varietat (meitat)	1,40 €
Croissant vegetal	1,60 €
Croissant mixt (formatge i pernil)	1,90 €
Croissant especial	2,00 €
Tapas/raciones	
Tapes/pinxos variats comuns (unitat) amanida russa	2,40 €
Tapes/ pinxos variats premium (unitat) montadito solomillo, tonyina, amanida russa i gambes	2,80 €
Ració varietat comú	4,60 €
Ració varietat premium	4,80 €
Pizzes	5,00 €
GRUP VIII (PLATS DEL DIA)	IMPORT+IVA
Torrades normals	2,20 €
Torrades premium	2,90 €
Sopes i cremes calentes	3,40 €
Sopes i cremes fredes	3,25 €
Amanida del dia 1 (base fulles verdes) + ingredients	4,00 €
Amanida del dia 2 (base pasta /arros/ bulgur)+ ingredients	5,00 €
Amanida del dia 3 (base llegum) + ingredients	5,50 €
Plat de pasta calenta	5,05 €
Plat calent del dia	5,80 €
Panadilles	2,60 €
Wraps	4,20 €
Quiche	3,80 €
Focaccia	4,50 €

GRUP IX (Combinats esmorzars)		IMPORT+IVA
Combinat 1. Bagel o torrada o entrepà fred clàssic / o mediterrani (meitat) i cafè		3,05 €
Combinat 2. Bagel o torrada o entrepà calent clàssic (meitat) i cafè		3,50 €
Combinat 3. Pasta (croissant, magdalena, ensaïmada, xuxos, Donuts, etc.) o torrada de pa amb mantega i melmelada i cafè		2,25 €
Combinat 4. Entrepà Gourmet o premium i cafè o brioxeria Gourmet (muffins, popdosts, Carrot Cake, etc.) i cafè		3,80 €
Suplement per suc natural		1,40 €
GRUPO X (Combinats plats dia)		IMPORT+IVA
Combinat 1. Plat calent de pasta o plat calent del dia i postres		5,95 €
Combinat 2. Amanida 1 o crema o sopa i plat calent del dia o plat calent pasta més postres		8,00 €
Combinat 3. Amanida 1 o crema o sopa i torrada Premium mes postres		6,95 €
Pa i postres		1,50 €
Pa, postres i beguda		3,00 €
Suplement del cafè afegit a un plat del dia		0,80 €

ANNEX III

Llistat de productes obligatoris i preus màxims a les màquines de vending

Begudes calentes

Descripció article	PVP
Càpsula BLUE-LAVAZZA	0,900
Cafè Natural gra.	0,630
Descafeïnat soluble/gru	0,630
Xocolata begudes / mescla	0,630
Cafè Just/Sostenible	0,630
Cafè Ecològic	0,675

Begudes fredes i productes sòlids

Descripció article	PVP
Donuts xocolata 94gr.	1,710
Barrita crocante de semillas calabaza Natur.L.ECO	1,710
Barrita Crujiente Calabaza 25gr.Veritas	1,710
Batido ColaCao Shake	1,485
Coca-Cola Zero 0.5L. Ampolla	1,440
Fanta Taronja o Llimona 0.5 Ampolla	1,440
Coca-Cola 0.5L Ampolla	1,440
Snack Maiz Romero Fiorentini 50Gr.L.ECO	1,440
Patatas Fritas con piel Natur.40gr.L.ECO	1,440
Snack Maiz Romero Fiorentini 50Gr.	1,440
Snatts Nueces Naturales 38gr.	1,350
Xiclet Senses Tropical / Hierbabuena	1,350
Haribo Favoritos 90gr	1,305
Aquarius Llauna 33cc.	1,260
Kinder Bueno 43gr.	1,260
Pantera Rosa Bossa 2u.	1,260
Tigreton 100gr Bossa 2u.	1,260
Palitos Integrales Natur.50gr. L.ECO	1,260
Grissini Integral 50gr.	1,260
Mikado Mikado Negre 39gr.24u./c.	1,215
M&M's cacahuete 45gr.	1,215
Snatt's Veggies / Snatt's Natuchips 30gr.	1,170
Phoskitos	1,080

Mini Digestive Xoco 100gr.	1,080
Filipinos Xoco 75 gr.	1,080
Sacialis Cereales Sin Gluten	1,080
Bi Frutas Mediterráneo Zero 33ml.	0,990
Schweppes Tònica Llauna 33cc.	0,990
Bollycaos 67gr.	0,990
Patata Ruffles Jamón Matutano	0,990
Regalèssia Vermella Tobosines 54gr.	0,990
Galetes Campana Elgorriaga 180gr.	0,990
Tortitas Nackis Mediterráneo 25gr.	0,990
Coca-Cola Llauna 33cc.	0,945
Coca Cola Zero 33cc.	0,945
Schweppes Llimona / Taronja Llauna 33cc.	0,945
Sprite Llauna 33cc.	0,945
Kit-Kat	0,900
Palmera Xocolata Alba 80gr.	0,900
Oreo 66gr.	0,900
Patata Boca-Bits Matutano	0,900
Patata Ondulada Frit Ravich	0,900
Bastó Pipas Velarte 50gr.	0,900
Palito Integral Velarte 50gr	0,900
Palito aceite Velarte 50gr	0,900
Diet Fibra Muesli / Xoco 75gr.	0,900
Barrita Cereals Sacialis Leche	0,900
Diet Nature Bar.Vainilla 70gr.	0,900
Diet Nature Soja y Xoco 24gr.	0,900
Huesitos Original 40gr.	0,900
Digestive Poma Go 43gr.	0,900
Milka Oreo 37gr.	0,900
Bicentury Xoco.Taronja & Flor azahar	0,900
Krititas Galetes Salades 40gr.	0,810
Princesa 40gr.	0,810
Aigua Font Vella 0.5L.	0,765
Cóctel Real 50Gr.(Golodolç)	0,720
Galetes Xoco Elgorriaga 60gr.	0,720

Inventari amb la ubicació de les màquines expenedores que l'empresa contractista haurà d'instal·lar a l'edifici PRBB.

PLANTES	SNACKS/BEGUDES FREDES	BEGUDES CALENTES
Planta 1a	1	1
Planta 3a	1	1
Planta 5a	1	1
Planta 6a	1	1

ANNEX IV

Llistat d'articles obligatoris i de preus màxims (IVA Inclòs) per al Servei de Càterring.

Les ofertes es valoraran pel preu unitari/persona, amb l'IVA exclòs. A continuació, al present plec, s'indica el preu màxim de licitació per cada tipus de càterring.

PREUS SENSE IVA. Preus màxims per serveis de fins a 10 persones

1. CÀTERING DE REUNIÓ

Model 1: Preu unitari màxim/persona: 4,75 €

- Cafè càpsules (normal i descafeïnat) i infusions
- Llet i beguda vegetal
- Aigua
- Pastes de te o brioxeria petita (mín. 2 peces per persona)

2. CÀTERING D'ESMORZAR

Model 1: Esmorzar dolç. Preu unitari màxim/persona: 6,75€

- Cafè (normal i descafeïnat) i infusions
- Llet i beguda vegetal
- Aigua
- Sucs frescos
- Brioxeria o bescuits artesans (5 o 6 peces persona)

Model 2: Esmorzar salat. Preu unitari màxim/persona: 6,75 €

- Cafè (normal i descafeïnat) i infusions.
- Llet i beguda vegetal
- Aigua
- Sucs frescos
- Sandvitxos variats

Model 3: Esmorzar mixt. Preu unitari màxim/persona: 9,50 €

- Cafè (normal i descafeïnat) i infusions
- Llet i beguda vegetal
- Aigua
- Sucs frescos
- Brioxeria o bescuits artesans
- Sandvitxos variats
- Broqueta fruita fresca o similar

3. CÀTERING DINAR

Model 1: còctel amb aperitiu. Preu unitari màxim/persona: 18 €

- 5 Aperitiu calents
- 3 Aperitiu freds
- 2 postres artesanals
- Fruita tallada i pelada
- Begudes: vi, cerveses amb/sense alcohol, refrescos, aigua i sucs naturals
- Cafè (normal i descafeïnat) i infusions
- Llet i beguda vegetal



Parc
Recerca
Biomèdica
Barcelona

ANNEX V

Estudi de Viabilitat