
PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONCESSIÓ DE SERVEIS D'EXPLOTACIÓ DEL BAR-CAFETERIA "CAFÈ DE LA LLUM" SITUAT A LES INSTAL·LACIONS DE L'INSTITUT DE CIÈNCIES FOTÒNIQUES (ICFO), MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT NO SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA

NÚMERO D'EXPEDIENT: 2023.SE.002
--

Índex

1. OBJECTE DEL CONTRACTE.....	1
2. FUNCIONAMENT DEL SERVEI I HORARIS D'ATENCIÓ AL PÚBLIC.....	1
3. DURADA DEL CONTRACTE	2
4. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI.....	2
4.1. Productes.....	2
4.2. Suspensió o tancament del servei.....	3
4.3. Recursos humans.....	3
5. RÈGIM ECONÒMIC – FINANCER DE LA CONCESSIÓ I VEC	4
5.1. Consideracions generals	4
5.2. Retribució de l'empresa concessionària.....	4
5.3. Tarifes.....	4
5.4. Cànon	4
5.5. Valor estimat del contracte	5
6. ORDRE INTERN DEL SERVEI	5
7. PROVEÏMENT DE PRODUCTES	5
8. IMATGE I QUALITAT	6
9. DENOMINACIÓ DELS ESPAIS	6
10. DRETS DE L'ADJUDICATARI	6
11. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.....	7
12. ASSEGURANCES.....	9
13. ATRIBUCIONS DE L'ICFO.....	10
14. RÈGIM DE FALTES I SANCIONS	10
15. PENALITZACIONS.....	11
16. INDICACIONS SOBRE L'OFERTA GASTRONÒMICA	12
17. CONSERVACIÓ DE LES INSTAL·LACIONS	12
18. HIGIENE I NETEJA	13
19. CRITERIS MEDIAMBIENTALS EN ELS PRODUCTES DE NETEJA UTILITZATS	14
19.1. Productes químics	14
19.2. Embalatges.....	14
19.3. Bosses d'escombraries.....	15
19.4. Paper i altres productes de cel·lulosa.....	15
20. CONTROL DE QUALITAT	15
ANNEX 1	16
ANNEX 2	17
ANNEX 3	18

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte d'aquest plec fixar les prescripcions tècniques que han de regir l'explotació del servei de bar-cafeteria del "Cafè de la Llum", situat a les instal·lacions de l'Institut de Ciències Fotòniques (endavant ICFO) la seu de la qual es troba instal·lada al Parc Mediterrani de la Tecnologia, a Castelldefels, per part d'una única entitat que resulti adjudicatària del contracte, en modalitat de concessió de serveis.

L'ICFO compta amb un personal aproximat de 450 persones, distribuïts de la següent manera:

- Personal investigador: 350 persones
- Personal administratiu i de serveis: 100 persones

Els servei de bar-cafeteria es prestarà a l'espai destinat per a aquesta finalitat, que es conforme d'un local de 50m². S'adjunta com a **annex 1** un plànol del local que es posarà a disposició de l'empresa adjudicatària.

La zona de bar-cafeteria es divideix de la següent manera:

- L'espai interior de 172,80 m, dividit alhora en dos espais:
 - o Zona de barra:
 - o Menjador:
- L'espai exterior de 250 m², dividit també en dos espais:
 - o Terrassa exterior:
 - o Terrassa coberta: aproximadament.

Aquests espais hauran de ser habilitats com a bar-cafeteria per l'adjudicatari.

Totes aquestes mides i superfícies quedaran perfectament definides i grafiades en plànols d'ubicació i delimitació que s'adjuntaran al corresponent contracte, juntament amb l'especificació de les instal·lacions i equipament amb què ja compta l'espai del bar-cafeteria, i que es posaran a disposició de l'adjudicatari.

Els licitadors podran sol·licitar qualsevol informació sobre les instal·lacions fixes i l'espai destinat a l'objecte del contracte, dirigint-se a l'adreça de correu electrònic següent: tenders@icfo.eu o al telèfon 93 554 22 97.

2. FUNCIONAMENT DEL SERVEI I HORARIS D'ATENCIÓ AL PÚBLIC

L'objecte del contracte és la concessió de la gestió i explotació del servei de bar-cafeteria del "Cafè de la Llum", en coincidència amb l'horari i tancament de l'activitat del centre. En cas que el centre modifiqui el seu horari, el bar-cafeteria s'hi haurà d'adaptar sense dret a cap indemnització.

Els horaris de l'ICFO són actualment:

Horaris de l'ICFO	Local Edifici ICFO - Av. Carl Friedrich Gauss n. 3
Horari habitual de DILLUNS a DIVENDRES	De 08:00h - 17:00h
Horari habitual els DISSABTES I DIUMENGES	TANCAT
AGOST	Segons les necessitats d'ICFO
Vacances de Setmana Santa	Segons les necessitats d'ICFO
Vacances de Nadal	Segons les necessitats d'ICFO

El calendari de l'ICFO de les vacances de Setmana Santa i Nadal li serà lliurat amb un mes d'antelació. D'altra banda, i pel que fa al mes d'agost, l'ICFO es compromet a comunicar l'última setmana del mes de juny l'eventual necessitat de que el local estigui obert.

L'adjudicatari s'obliga a mantenir en complet servei el bar-cafeteria al llarg de tot l'horari d'obertura del centre. Per altra banda, l'adjudicatari podrà no prestar el servei els dies que l'ICFO resti tancat al públic, segons la relació feta a l'apartat anterior.

Durant el període d'obertura al públic del servei de bar-cafeteria, aquest s'haurà d'adaptar a les necessitats de l'ICFO amb motiu d'inauguracions, activitats especials i esdeveniments, que puguin exigir el tancament de l'espai, sense que d'això se'n derivi cap dret a reclamació per part de l'adjudicatari.

3. DURADA DEL CONTRACTE

El termini de durada del contracte serà de 24 mesos, a partir de la data de signatura del contracte. Serà prorrogable expressament per mutu acord per períodes de 12 mesos més fins a un màxim de 48 mesos.

Per tant, la durada màxima del contracte serà de 4 anys.

El bar-cafeteria ha d'obrir al públic en un termini màxim de 1 mes a partir de la formalització d'aquest contracte.

Previ a la iniciació de la prestació del servei, s'aixecarà la corresponent acta d'inventari d'equips, instal·lacions, mobiliari i quants estris es posen a disposició de l'empresa adjudicatària, on es reflecteixi el seu estat de funcionament.

4. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI

El servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, adaptant-se a les necessitats reals de les persones usuàries dels equipaments.

4.1. Productes

L'adjudicatari ha de respectar les limitacions següents:

- No es permet la venda ni el consum ni de tabac ni de begudes alcohòliques als diferents espais de l'ICFO.
- No es permet la instal·lació de màquines expenedores de tabac.
- No es pot instal·lar cap tipus de màquina recreativa, de joc, escurabutxaques o similar.
- No es permet l'exposició ni la venda de productes que no siguin els propis d'un servei de bar-cafeteria.

4.2. Suspensió o tancament del servei

Qualsevol suspensió o tancament d'aquest servei per causes alienes a la voluntat de l'ICFO, es resoldrà d'acord amb el que estableix Llei de Contractes del Sector Públic.

4.3. Recursos humans

L'adjudicatari ha de destinar els recursos humans necessaris per garantir que el servei es dugui a terme correctament d'acord amb les condicions establertes en el present Plec de Prescripcions Tècniques i al de Clàusules Administratives.

El personal que presti servei al bar-cafeteria dependrà directa i únicament de l'empresa adjudicatària, la qual tindrà tots els drets i deures inherents a aquesta condició, atenent el Plec de Clàusules Administratives. L'adjudicatari es compromet a contractar més personal de manera eventual quan el servei ho requereixi.

El personal de bar-cafeteria es trobarà en situació d'acreditar, en qualsevol moment, la formació necessària per a la manipulació dels aliments, la qual podrà ser exigida en qualsevol moment per part de l'ICFO. L'adjudicatari ha de garantir la supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària. En les visites de control oficial, s'haurà d'acreditar que els manipuladors han estat degudament formats en les tasques encomanades.

El personal que treballi en el servei ha de complir tota la normativa vigent en matèria laboral, sanitària, de seguretat i higiene en el treball.

L'adjudicatari ha d'assegurar, en tot moment, la presència d'algun responsable de l'explotació capaç de prendre decisions, resoldre qüestions, portar la interlocució amb el/la responsable del contracte o fer-se càrrec de les reclamacions dels clients. L'adjudicatari haurà de comunicar a l'ICFO el nom de les persones responsable/es de l'explotació i que portaran la interlocució amb el/la responsable del contracte. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar al responsable del contracte un número de telèfon mòbil per poder-hi contactar.

L'ICFO, en qualsevol moment, podrà exigir a l'adjudicatari que acrediti estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del personal que té contractat. L'incompliment d'aquestes obligacions es considerarà com a greu incompliment del contracte. L'adjudicatari donarà compliment al conveni aplicable al sector i complirà la legislació vigent en matèria d'igualtat entre homes i dones en quant a sou i la resta de drets reconeguts.

En cas d'accident laboral, l'adjudicatari complirà l'assenyalat a la normativa vigent, sota la seva responsabilitat. L'adjudicatari és el responsable dels danys que pugui rebre el personal que treballa en el servei durant l'exercici de l'activitat.

L'adjudicatari serà responsable dels mals que el personal pogués ocasionar als locals i instal·lacions del bar-cafeteria.

L'adjudicatari inclourà a la proposta el personal que prestarà els serveis, concretant tant el seu nom com categoria laboral. L'adjudicatari, en un termini de 15 dies, després de la signatura del contracte, facilitarà noms i fotocòpia del DNI del personal que hagi de prestar servei al bar-cafeteria.

L'ICFO es reserva el dret de recusar qualsevol membre de l'equip humà destinat al contracte i exigir a l'empresa adjudicatària la designació immediata d'una altra persona en substitució. Podrà fer-ho en cas que aquest personal no disposi de formació o titulació adequada, o en cas que no reuneixi les degudes condicions de correcció exigibles, prèvia comprovació dels fets i amb intervenció de l'adjudicatari. En el cas que una persona hagi de ser substituïda, el procés que comprèn la proposta de substitució i l'aprovació o recusació per part de l'ICFO es produirà en un període no superior a 48 hores. La substitució s'ha de completar en el termini d'una setmana i no s'admet cap pròrroga del termini. És responsabilitat de l'adjudicatària vincular al servei i proposar persones amb el perfil i capacitació adequats per a assumir les posicions encomanades i és potestat exclusiva de l'ICFO acceptar o no la proposta de l'adjudicatària.

5. RÈGIM ECONÒMIC – FINANCER DE LA CONCESSIÓ I VEC

5.1. Consideracions generals

Aquesta concessió serà a risc i ventura de l'empresa contractista de conformitat amb l'article 15 LCSP.

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació d'enregistrar tots els ingressos dels serveis que presti que podran ser sotmesos al control de l'ICFO, que podrà comprovar i fiscalitzar les factures, llibres de comptabilitat i documents de qualsevol classe que consideri necessaris per a la determinació del volum d'ingressos, amb l'obligació d'aquesta de facilitar la informació a requeriment del/la responsable del contracte.

5.2. Retribució de l'empresa concessionària

L'empresa concessionària serà retribuïda directament mitjançant el preu que abonin les persones usuàries per la prestació dels serveis de bar-cafeteria, i que seran acordats amb l'ICFO.

5.3. Tarifes

Els preus màxims de les consumicions seran els que es determinin en l'acord d'adjudicació del contracte, en base a l'oferta econòmica que realitzi qui result contractista.

A l'efecte, s'inclou com a Annex 2 el Llistat de preus màxims autoritzats i que podran millorar les empreses licitadores.

Durant la vigència del contracte aquests preus no podran ser objecte de modificació.

5.4. Cànon

El cànon anual del contracte serà el què es determini en l'acord d'adjudicació definitiva, en base a l'oferta econòmica que realitzi qui resulti contractista.

A l'efecte, s'assenyala un **cànon mínim anual de 3.000,00 €**. Aquest cànon es considerarà com a quantitat mínima a millorar per les empreses licitadores.

Trimestralment s'efectuarà la pertinent liquidació i l'abonament per part de l'empresa contractista de l'import del cànon corresponent mitjançant transferència bancària al compte corrent que l'ICFO li hagi indicat i d'acord amb la factura emesa.

5.5. Valor estimat del contracte

El valor estimat (VE) del contracte, a efectes de determinar el procediment d'adjudicació, la publicitat, la competència de l'òrgan de contractació és de **102.112,12 euros**. Aquesta xifra inclou l'import net de la xifra de negocis i inclou possibles pròrrogues i altres conceptes, tot d'acord la previsió de l'article 101 LCSP.

	Valor estimat del contracte (sense IVA)				
Any	VE prestació	VE eventuais pròrrogues	VE modificacions previstes	VE altres conceptes	Total
2024	25.108,03 €			800,00 €	25.908,03 €
2025	25.108,03 €			800,00 €	25.908,03 €
2026		25.108,03 €		800,00 €	25.908,03 €
2027		25.108,03 €		800,00 €	25.908,03 €
TOTAL	50.216,06 €	50.216,06 €	- €	3.200,00 €	103.632,12 €

D'acord amb la clàusula 11.4 s'ha valorat dintre del concepte VE altres conceptes la part dels subministraments energètics i d'aigua que aniran per compte de l'adjudicatari, que haurà d'assumir una despesa anual, independent del cànon, de 800 € anuals en concepte dels esmentats subministraments.

6. ORDRE INTERN DEL SERVEI

L'ICFO es reserva la facultat d'inspeccionar, per sí mateix o per delegació, la prestació del servei, les condicions d'higiene i salubritat amb què es desenvolupa l'estat de neteja i conservació de les dependències, instal·lacions, mobiliari, aparells i eines posades a disposició de l'adjudicatari i qualsevol altre aspecte relacionat amb el compliment de les obligacions consignades en aquest contracte. Podrà ordenar, amb càrrec a l'adjudicatari, l'execució de les activitats necessàries, o la correcció de les que siguin deficientes.

Sempre que l'adjudicatari vulgui organitzar una activitat que surti fora dels terminis del contracte, aquesta ha de requerir d'autorització prèvia per part de l'ICFO.

L'adjudicatari està obligat a complir amb la normativa vigent en quan a tenir fulles de reclamacions a disposició dels usuaris i afrontar qualsevol responsabilitat derivada de la prestació del servei. De les reclamacions que es rebin haurà de remetre el mateix dia o el següent dia hàbil un exemplar amb un informe a la Direcció de l'ICFO.

7. PROVEÏMENT DE PRODUCTES

L'empresa adjudicatària està obligada a efectuar les operacions de proveïment de productes i, recepció tant de mercaderies com de matèries primeres, de dilluns a divendres, de 8 a 12:00 h. També és l'encarregada de fer complir aquestes normes als seus proveïdors habituals. Per a aquest fi, podran fer servir, dins l'horari indicat, l'accés existent des de la part posterior de l'edifici, que dona directament a l'espai del bar-cafeteria.

8. IMATGE I QUALITAT

Tot tractament gràfic referit al servei de bar-cafeteria es sotmetrà als criteris generals sobre imatge de l'ICFO, requerint, en tot cas, la prèvia conformitat d'aquest. En aquest sentit, no es podran col·locar cartells anunciadors ni propaganda, sense la prèvia autorització de l'ICFO.

Seràn a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- a) Els uniformes del personal, que haurà de ser aprovat per l'ICFO. El personal sempre haurà de prestar el servei uniformat.
- b) La dotació del parament del bar-cafeteria, essent, així mateix, del seu compte, el manteniment, reposició i reparació del mateix, atenent sempre a les exigències d'un servei de la màxima categoria. L'adjudicatari aportarà també els elements necessaris per als serveis no habituals o esporàdics que es sol·licitin.
- c) Els productes i la qualitat dels articles i consumicions que s'ofereixen al públic. El servei que es doni es farà en consonància amb la categoria d'un establiment de primer ordre.

9. DENOMINACIÓ DELS ESPAIS

El bar-cafeteria es denomina "CAFÈ DE LA LLUM", i no serà possible canviar-ne la denominació sota cap circumstància.

10. DRETS DE L'ADJUDICATARI

Els drets de l'empresa adjudicatària són els que tot seguit es relacionen:

1. Explotar el servei de bar-cafeteria del "CAFÈ DE LA LLUM" i les seves terrasses, sempre que disposi dels elements, les persones i les matèries primeres per a gestionar-los i explotar-los de manera adequada.
2. Promocionar la seva marca o logotip en el recinte de l'ICFO, en la forma i mides que aquest autoritzi.
3. Percebre directament dels usuaris dels diferents serveis l'import de les prestacions efectuades i vendes realitzades.
4. Un cop finalitzat el contracte, l'adjudicatari podrà retirar els elements mobles de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la signatura del contracte i que siguin susceptibles de trasllat. Malgrat això, no podrà fer-ho amb els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici si la seva retirada pot ocasionar qualsevol desperfecte o canvi en les instal·lacions existents, aquests quedaran com a propietat de l'equipament sense que l'ICFO hagi d'abonar cap tipus d'indemnització o diferència.
5. L'adjudicatari podrà realitzar serveis de càtering de qualsevol activitat organitzada al recinte de l'ICFO, en el cas d'esdeveniments o activitats organitzades per aquest, sense que aquesta facultat impliqui un dret d'explotació en exclusiva d'aquests tipus de serveis.

11. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

1. El contractista assumeix la gestió i explotació del servei de bar-cafeteria sota els seu propi risc i ventura, i l'obligació d'abonar a l'ICFO el cànon fix ofert d'acord amb el previst al Plec de Clàusules Administratives Particulars del contracte. El contractista aportarà els mitjans personals, materials i tècnics necessaris per a la correcta execució del contracte.
2. Exercir l'activitat dels serveis especificats als plecs que regeixen la present contractació i assumir les responsabilitats que se'n deriven.
3. L'adjudicatari es farà càrrec, mitjançant acta de lliurament i inventari, de la instal·lació i maquinària propietat de l'ICFO. Els rebrà en ús durant el temps de durada del contracte i es compromet a aportar tots aquells elements necessaris per a la prestació del servei que no es posin a la seva disposició, els quals seran de la seva propietat. Així, anirà a càrrec de l'adjudicatari l'adquisició tots els elements de mobiliari (dels espais de bar, menjador i terrassa exterior) i decoració, així com de tots els elements necessaris per al funcionament del bar- cafeteria: tovalles, vaixel·la, coberteria, cristalleria, etc., que no podran ser de plàstic ni de cartró, així com els estris i dispositius de cuina.

En tot cas, es valorarà, segons el que disposa l'Annex núm. 2 del PCAP, que l'adjudicatari porti els següents elements:

- Forn de panificació
- Càmera frigorífica
- Planxa industrial

S'adjunta llistat d'inventari d'instal·lacions i de l'equipament de l'ICFO que es troba en el local, com a Annex 3.

4. S'acorda un sistema per determinar el pagament de la despesa proporcional d'electricitat, gas i aigua, segons el que s'ha previst a la clàusula 5.5 del present plec.
5. L'empresa adjudicatària ha de disposar des del primer moment dels permisos i autoritzacions necessaris per exercir l'activitat del bar-cafeteria i abonar tots aquells impostos, arbitris, i gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, municipi o de qualsevol altra Administració competent, que afectin a l'activitat objecte de contractació. A aquest efecte, ha d'exhibir, a petició del/de la responsable del contracte, el document que acredita que els ha satisfet.
6. Exercir per sí mateix la gestió amb prohibició de cedir-la, alienar-la, gravar-la o arrendar-la sens perjudici d'allò que s'estableix al plec de clàusules administratives particulars.
7. L'adjudicatari ha de prestar el servei d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte, els plecs, la legislació d'hostaleria, sanitària, de seguretat, laboral i d'altres que siguin aplicables. Ha de complir en tot moment els requisits que estableix la normativa específica relativa a l'activitat objecte del contracte, especialment la relativa a les normes generals d'higiene dels manipuladors d'aliments i a les normes d'higiene dels productes alimentaris i de protecció de la salut alimentària, i també els requisits que estableix la normativa general en matèria tributària, laboral, de seguretat social, de prevenció de riscos laborals i d'instal·lacions industrials, i acreditar documentalment el compliment dels requisits a que fa referència aquest subapartat.

8. L'empresa adjudicatària ha de respectar els horaris i el procediment que determini el responsable del contracte pel que fa a la recepció de les mercaderies i de les matèries primeres, tal i com està especificat al punt destinat a aquesta menció.
9. L'adjudicatari, un cop finalitzat el contracte, ha de deixar les instal·lacions objecte d'aquesta contractació lliures, vàcues i netes, i ha de restituir-ne la possessió a l'ICFO juntament amb la dels equips, maquinari i estris propietat de l'ICFO, en perfecte estat de funcionament. Podrà retirar els elements mobles de la seva propietat susceptibles de trasllat. No així els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals quedaran propietat de l'ICFO, sense que això generi el dret a percebre cap tipus d'indemnització. En cas de resolució del contracte s'aplicarà l'establert en els articles 294 i 295 de la Llei 9/2017 de contractes del sector públic.
10. És responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari la vigilància i custòdia dels equips, maquinari, béns i materials adscrits al servei que es trobin dins de les instal·lacions i espais del bar-cafeteria, dels quals l'ICFO no se'n responsabilitza.
11. Sotmetre's en tot moment a les indicacions i instruccions dictades pel responsable del contracte, especialment les observacions referents a deficiències en els serveis prestats que puguin repercutir en la imatge de la institució. Permetre que el/la responsable del contracte pugui inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del local i de les instal·lacions i pugui complir la funció de control necessària per a comprovar si la part adjudicatària compleix els objectius fixats.
12. No utilitzar el nom i la imatge de l'ICFO sense que aquest ho autoritzi prèviament per escrit.
13. Comunicar qualsevol incidència que pugui afectar, perjudicar o menyscar el funcionament del servei a l'ICFO.
14. No alienar els béns propietat de l'ICFO afectes al servei i no destinar-los a altres usos o finalitats diferents.
15. L'adjudicatari es compromet a mantenir tant bar-cafeteria com la seva terrassa en bon estat de conservació, neteja, i funcionament, tal i com s'indica posteriorment.
16. Gestionar els serveis amb precisió, regularitat i ininterrompudament dins l'espai destinat al bar-cafeteria, d'acord amb els horaris i períodes de funcionament prèviament acordats.
17. Indemnitzar a tercers pels danys i perjudicis que els puguin ocasionar.
18. Prestar els serveis a totes les persones que ho demanin, sempre que es comportin degudament, sense perjudici del dret previst al punt 5 de l'apartat anterior.
19. Tenir un tracte correcte i respectuós amb les persones usuàries de l'equipament, així com amb el personal de l'ICFO.
20. Designar, entre el seu personal, un interlocutor, que haurà de ser la persona encarregada de la gestió ordinària del servei i de portar la interlocució amb el/la responsable del contracte. En aquest sentit, l'adjudicatari farà els possibles per evitar canvis en la persona designada. L'adjudicatari, en cas de baixa del interlocutor per incapacitat temporal transitòria o maternitat, ha de designar una persona responsable perquè el substitueixi.

21. L'adjudicatari està obligat a acceptar qualsevol mitjà de pagament dels següents: (i) efectiu, per mitjà de la moneda nacional de curs legal; (ii) Targetes de crèdit: com a mínim American Express; Visa Card i Master Card. No es permet sobrecàrrecs/interessos en targetes de crèdit; (iii) tiquets o vals restaurant que l'ICFO lliuri als seus treballadors, i a gestionar el seu cobrament directament amb les empreses emissores.
22. No percebre dels usuaris preus superiors als establerts. La llista de tots els preus haurà d'emplaçar-se en llocs suficientment visibles per al públic.
23. L'adjudicatari establirà mecanismes informatitzats de control necessaris, sobre les vendes i distribució dels productes objecte del contracte per poder facilitar al/a la responsable del contracte qualsevol informació que aquest consideri oportuna per al control d'existències, vendes, pagament d'impostos sobre les vendes i seguiment d'aquestes.
24. Vetllar perquè el seu personal compleixi la reglamentació higiènica i sanitària i perquè sigui titular, si escau, del carnet de manipulador o manipuladora d'aliments. Es preveu la possibilitat de vetar els membres del personal que cometin algun incompliment greu o la d'aplicar-los mesures disciplinàries.
25. Fer-se càrrec de la neteja de tots els espais i dependències del bar-cafeteria. Fer els controls preventius periòdics que estableix el pla de prevenció, encarregar a un laboratori o a una empresa especialitzada que faci els controls higiènics periòdics i de qualitat i lliurar una còpia compulsada dels informes corresponents al/a la responsable del contracte. Fer-se càrrec permanentment de la neteja de les instal·lacions, tenint una cura especial de les instal·lacions extractores de fums i del mobiliari.
26. Fer-se càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, les quals, mantenint les condicions higiènicosanitàries, s'han de dipositar als contenidors de reciclatge o reutilització i amb bosses de plàstic sempre que sigui preceptiu. L'adjudicatari s'haurà de fer càrrec de les despeses derivades de les taxes municipals de recollida d'escombraries
27. Utilitzar preferentment productes etiquetats en català, garantir que els usuaris d'aquest servei podran ser atesos en català, castellà i anglès i redactar les cartes i els menús en els mateixos idiomes.
28. Complir els requeriments legals de caràcter ambiental establerts a la normativa vigent, especialment pel que fa a la matèria de residus i contaminació acústica.
29. Permetre la instal·lació de màquines expenedores de begudes i altres productes en el bar-cafeteria, que podran ser explotats per tercers.
30. Permetre la instal·lació d'un espai per a la recollida del servei de menús de repartiment, que podrà ser explotat per un tercer.

12. ASSEGURANCES

L'adjudicatari es fa directa i exclusivament responsable de qualsevol mal que es pugui ocasionar a terceres persones, coses o local, com a conseqüència directa o indirecta de la seva activitat o negoci, eximint de tota responsabilitat a l'ICFO.

L'adjudicatari s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurança per una cobertura d'un import mínim de 600.000 € per sinistre. Les garanties de la pòlissa han de ser les d'explotació (incloent subministrament de menjars i begudes), responsabilitat civil patronal, responsabilitat civil locativa (entenent-se com a tal la que per a l'assegurat resulti de lesions o morts sofertes per empleats al seu servei a conseqüència d'un accident laboral i davant del propietari de l'edificació en què es desenvolupa la seva activitat i que siguin conseqüència directa d'incendi, explosió i acció de l'aigua).

L'adjudicatari, a la pòlissa que contracti amb les condicions esmentades, s'obliga a donar condició d'assegurat a l'ICFO.

Caldrà que l'adjudicatari presenti a l'ICFO còpia de l'esmentada pòlissa i el rebut que demostrï la seva vigència, segons el plec de clàusules administratives.

El/la responsable del contracte podrà obligar l'adjudicatari, en qualsevol moment i de manera justificada, a incrementar la cobertura de l'assegurança, qualitativa i/o quantitativament, i aquest haurà de promoure la modificació oportuna de la pòlissa i assumir-ne el cost, sempre respectant el principi de proporcionalitat.

Així mateix, l'adjudicatari serà el responsable d'assegurar tots els béns que disposi en les dependències de l'ICFO per exercir la seva activitat, siguin de la seva propietat o de tercers.

L'incompliment de les obligacions contingudes a aquest pacte és causa de resolució contractual.

13. ATRIBUCIONS DE L'ICFO

1. Controlar de forma permanent la gestió correcta del servei.
2. Inspeccionar el servei i posar en coneixement del prestador dels serveis qualsevol deficiència que s'observi per a la seva reparació.
3. Exigir a l'adjudicatari el lliurament d'una còpia de les claus dels espais del contracte per lliurar al responsable de l'equipament, el qual en podria fer ús només en circumstàncies de màxima necessitat i urgència.
4. Fiscalitzar la gestió de l'adjudicatari, inspeccionar l'estat de les instal·lacions i l'equipament del bar-cafeteria, i controlar els ingressos.
5. Donar les indicacions i instruccions que calguin per al bon funcionament del servei i imposar a l'adjudicatari les sancions corresponents a les infraccions que cometi.

14. RÈGIM DE FALTES I SANCIONS

Les faltes i infraccions que pugui cometre l'adjudicatari, per sí o pels empleats que d'ell depenguin, es classificaran en lleus, greus i molt greus.

1. Es considerarà falta lleu:

- a) L'incompliment, per una sola vegada, de les obligacions que d'acord amb aquest plec corresponen a l'adjudicatari, excepte les previstes com a falta greu i molt greu.
- b) No observar la puntualitat d'hora d'inici i acabament del servei.
- c) La manca d'atenció amb el públic.
- d) La manca de neteja o la conservació inadequada de qualsevol element de la instal·lació (aparells, estris o béns en general, destinats a la prestació del servei).

2. Serà considerat falta greu:

- a) La reincidència en la comissió de faltes lleus.
- b) La perillositat derivada de la falta de conservació o manteniment o neteja de les instal·lacions, o el seu mal ús.
- c) El cobrament de les consumicions sense lliurament del tiquet corresponent, o amb preus superiors als autoritzats.
- d) Les discussions violentes amb el públic, amb independència de qui sigui el causant del conflicte.
- e) L'incompliment per part de l'adjudicatari de l'obligació d'estar al corrent de les obligacions salarials i de la seguretat social del personal que té contractat.
- f) L'incompliment de l'obligació d'informació sobre les condicions de subrogació en contractes de treball en els termes previstos per l'article 130 de la LCSP.
- g) L'incompliment de l'horari del servei.

3. Es consideraran faltes molt greus:

- a) L'incompliment de les normes sanitàries o de seguretat.
- b) L'incompliment de les condicions especials d'execució previstes en el PCAP.
- c) La reincidència en la comissió d'una falta greu o la persistència en la situació infractora.
- d) La instal·lació per part de l'adjudicatari de nous serveis o la reforma dels ja existents sense la prèvia autorització de l'ICFO..
- e) La manca de pagament del cànon per part de l'adjudicatari.

La comissió d'una falta molt greu donarà dret a l'ICFO a resoldre immediatament el contracte, i a incautar la garantia constituïda i sense que el concessionari tingui dret a cap indemnització. L'ICFO es reserva el dret d'exigir a l'adjudicatari el pagament dels danys i perjudicis que l'incompliment hagi pogut ocasionar-li.

15. PENALITZACIONS

Segons el descrit en el present plec de condicions es contemplen les següents penalitzacions, que l'ICFO aplicarà obrint el corresponent expedient sancionador, sense perjudici de la seva facultat de poder apercerebre o amonestar prèviament, i independentment d'altres tipus de reclamacions i penalitzacions que es citin en altres documents per a la contractació del present concurs:

Sancions per cada falta:

- Cada falta molt greu al llarg d'un període mensual es penalitzarà amb el 5% de l'import del cànon fix anual.
- Cada falta greu al llarg d'un període mensual es penalitzarà amb el 2,5% de l'import del cànon fix anual.
- Cada falta lleu al llarg d'un període mensual es penalitzarà amb l'1% de l'import del cànon fix anual

En el cas de les penalitzacions per no compliment dels terminis de lliurament de documentació, certificats i informes als responsables de l'ICFO, els percentatges de penalització seran acumulatius fins que no es regularitzi la situació.

Quan l'ICFO decideixi aplicar qualsevol de les penalitzacions establertes en el present plec de condicions, comunicarà per escrit a l'empresa adjudicatària el motiu de la mateixa, el percentatge que representa la penalització i l'import absolut de la mateixa.

L'empresa adjudicatària haurà d'abonar a l'ICFO aquests imports en el període de facturació immediatament següent, mitjançant majoració del corresponent import en la següent factura.

16. INDICACIONS SOBRE L'OFERTA GASTRONÒMICA

Com a norma general, la línia de productes ha d'estar sempre adaptada a les necessitats dels usuaris i ha de **donar una solució integral de restauració**. La presentació, quantitats i qualitats hauran de ser adequades a les necessitats alimentàries mitjanes d'una persona adulta, i l'oferta, adequada a l'estació climàtica.

El bar-cafeteria comptarà així mateix amb propostes aptes per a celíacs, vegans i vegetarians. En tot cas, i com a mínim, l'adjudicatària haurà d'oferir els productes següents:

- Cafès i infusions.
- Begudes i refrescs.
- Entrepans, freds i calents.
- Brioxeria.
- Amanides, preferiblement en format de bufet.
- Plats combinats (amb una opció saludable)
- Opcions de plat calent (amb un mínim de 2 opcions). A l'annex núm. 2 del PCAP, es preveu la possibilitat d'incrementar el número d'opcions, que s'avaluarà d'acord amb els criteris previstos al citat annex.

Els productes i serveis oferts hauran de respectar les línies d'alimentació saludable, d'acord amb les recomanacions dels organismes de salut pública, especialment del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'emmagatzematge dels aliments serà l'adequat i amb la temperatura apropiada segons el tipus d'aliment. Les begudes se serviran tancades i sense reomplir.

17. CONSERVACIÓ DE LES INSTAL·LACIONS

L'ICFO posa a disposició de l'adjudicatari els espais necessaris per a la prestació del servei i les instal·lacions i escomeses d'aigua, llum i gas. Així mateix, es posa a disposició de l'adjudicatari les instal·lacions i equipament bàsic per al servei de bar-cafeteria que ara existeixen i que formen part de la infraestructura fixa de l'espai, les quals es relacionen en la documentació annexa a aquests plecs. Aquests elements restaran propietat de l'ICFO, però el concessionari s'obliga al seu manteniment i conservació.

Per la seva banda, el concessionari assumirà el cost de tots elements de mobiliari i parament de bar-cafeteria, així com qualsevol altre utilitat necessari i/o element complementaris per al correcte funcionament del servei. També aniran a càrrec del concessionari els elements d'aquella maquinària o instal·lacions que es consideri adient afegir-hi per al funcionament del bar-cafeteria.

Els treballs de manteniment i conservació (manteniment preventiu, normatiu i programat, correctiu i substitutiu) de les instal·lacions hauran de córrer a càrrec de l'adjudicatari, tenint l'obligació de mantenir tant les instal·lacions com aparells i altres béns mobles propietat de l'ICFO en perfecte estat de conservació i funcionament. Aniran al seu càrrec totes aquelles reparacions d'aquests elements que siguin necessàries, sense perjudici que quan la reparació resulti tècnicament o econòmicament inviable i el seu desgast es derivi de l'ús normal del bé la reposició vagi a càrrec de l'ICFO.

L'adjudicatari no podrà exigir la modificació dels espais actualment existents per a la realització del servei. Prèvia autorització de l'ICFO podrà efectuar, a costa de l'adjudicatari, les modificacions i reformes que

18. HIGIENE I NETEJA

La prestació dels serveis objecte de la contractació haurà de realitzar-se en òptimes condicions de sanitat, salubritat i higiene, tant als locals, com amb les persones i productes emprats, d'acord amb la legislació vigent. Amb aquest fi, l'adjudicatari estarà sotmès a les inspeccions tècnico-sanitàries periòdiques, que podran dur a terme les persones o comissions autoritzades per l'ICFO i, en tot cas, les autoritats sanitàries competents.

Cal que l'adjudicatari presenti un manual d'Higiene i Neteja, el qual serà revisat per l'ICFO en el cas que s'actualitzi. En tal cas, s'haurà de comunicar i enviar còpia electrònica a l'ICFO.

La neteja, desinfecció i desratització corren a compte de l'adjudicatari. Els serveis de desratització i desinsectació es duran a terme sempre que l'ICFO ho consideri necessari, havent l'adjudicatari de contractar-los amb una empresa especialitzada i entregant el contracte a l'ICFO. Com a mínim, s'efectuaran aquests serveis cada quatre mesos.

L'adjudicatari ha de fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament dels espais, segons els criteris de gestió mediambientals vigents i utilitzant els contenidors reglamentaris habilitats.

Està prohibit fumar en el lloc de feina, i no es permetrà l'entrada a la cuina de persones alienes, tret del personal assignat al servei, els inspectors i el/la responsable del contracte de l'ICFO.

Seràn a compte de l'adjudicatari els productes de neteja i desinfecció a utilitzar i els estris necessaris. Els detergents i desinfectants utilitzats seran els adequats a les funcions a les que estan destinats i compliran els requisits legalment exigits per la normativa vigent i els del present Plec.

19. CRITERIS MEDIAMBIENTALS EN ELS PRODUCTES DE NETEJA UTILITZATS

19.1. Productes químics

Les empreses licitadores aportaran informació sobre les previsions de consums de productes químics expressada en mg de matèria activa/m². En el càlcul s'han d'incloure els productes químics utilitzats en la neteja de les eines i els instruments de neteja. En cas que el consum de productes químics sigui superior a 140 mg/m², caldrà aportar-ne una justificació i un projecte per reduir-lo. S'entén com a matèria activa el pes sumatori de tots els components d'un producte químic a excepció de l'aigua.

Les empreses licitadores aportaran un llistat amb tots els productes químics a utilitzar. Caldrà aportar fulls de seguretat i instruccions concretes per a la seva manipulació i ús, amb una descripció sobre la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.

Qualsevol canvi en els productes utilitzats requerirà una comunicació prèvia, el compliment estricte de totes les prescripcions que li siguin d'aplicació i una justificació del canvi de producte. Les següents prescripcions tècniques són aplicables per a les categories de productes següents:

- Netejadors d'ús general i de sanitaris
- Netejadors per al rentat manual de vaixella
- Netejadors per al rentat automàtic de vaixella

Els productes químics utilitzats en les neteges estàndard (s'entén com a neteja estàndard en aquest plec la neteja regular amb una periodicitat mensual, com a màxim) no contindran cap ingredient (substància o preparat) en proporció superior al 0,01% del producte final que estigui classificat com a R40, R45, R46, R49, R50153, R51153, R59 (excepte els netejadors per al rentat automàtic de la vaixella), R60, R61, R62, R63, R64 i R68.

Els següents ingredients no podran formar part dels productes químics de les neteges estàndard en cap quantitat: EDTA, NTA, nitroalmescs i almescs policíclics, sals d'amoni quaternari que no siguin fàcilment biodegradables (excepte els netejadors per al rentat automàtic de la vaixella).

La quantitat total de fòsfor elemental en les neteges estàndard, tenint en compte tots els ingredients que contenen fòsfor (per exemple, fosfats o fosforats), no podrà superar el 0,02% pels netejadors d'ús general i 1'1% pels netejadors de sanitaris. Els productes emprats per a la neteja de vidres no podran contenir cap quantitat de fòsfor.

La quantitat total de fosfats (solament per al rentat automàtic de vaixella) no excedirà els 10 g. per rentat.

La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer mitjançant el certificat de l'etiqueta ecològica europea pels productes utilitzats, excepte per a la prescripció sobre consum de matèria activa, que s'haurà de justificar de forma específica, o mitjançant un dossier tècnic dels fabricants dels productes, on es demostrï el compliment de cadascuna de les prescripcions anteriors.

L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una relació dels consums reals dels productes químics utilitzats (mg. de matèria activa/m²) on s'ha d'observar una tendència a la seva reducció.

19.2. Embalatges

- Els embalatges no podran contenir PVC ni altres plàstics clorats.

- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts monomaterials per poder ser reciclats.
- Si els materials dels embalatges són d'origen reciclat, s'aplicarà la norma 14.021 sobre auto-declaracions.

19.3. Bosses d'escombraries

- La matèria primera emprada ha de ser plàstic reciclat de post consum en més d'un 95%.
- La suma del contingut en plom, cadmi, crom hexavalent i mercuri no pot ser superior a 250 ppm.
- El producte ha de complir els requeriments de la norma UNE 13592:2003.
- La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer d'una de les següents formes: distintiu de garantia de qualitat ambiental, altra etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, altra evidència documental.

19.4. Paper i altres productes de cel·lulosa.

- La matèria primera ha de ser 100% fibra reciclada.
- No es pot emprar cap mena d'agent blanquejant òptic.
- No es pot utilitzar com a agent segrestant l'àcid etilendiaminotetracètic (EDTA).
- No es poden emprar els alquilfenoletoxilats (APEOs) ni els seus derivats.
- No es poden utilitzar en el procés de fabricació substàncies o preparats que continguin crom, cadmi, mercuri, plom, níquel, coure o zinc.
- La verificació del compliment dels requisits anteriors es podrà fer d'una de les següents formes: distintiu de garantia de qualitat ambiental, altra etiqueta ecològica oficial amb acreditació del criteri corresponent, declaració del fabricant, altra evidència documental.

20. CONTROL DE QUALITAT

L'adjudicatari posarà a disposició dels usuaris i en lloc visible fulls per recollir els suggeriments i les queixes que aquests vulguin fer constar en relació a la qualitat del menjar i beguda oferts.

L'ICFO es reserva el dret de realitzar, si ho creu convenient, revisions de qualitat i enquestes als empleats del contractista i usuaris, sobre els productes o serveis que podran servir com a indicadors del compliment del servei.

Els elements a tenir en compte per mesurar la qualitat del servei són, entre d'altres: professionalitat, aspecte cuidat dels empleats, tracte als clients, pulcritud del menjar, i instal·lacions, rapidesa en el servei, qualitat del menjar, begudes i matèries primeres.

L'ICFO té drets de control, supervisió i inspecció del servei i podrà donar instruccions a l'adjudicatari d'acord amb la llei.

L'adjudicatari es comunicarà amb l'ICFO a través del /de la responsable del contracte.

Castelldefels, a data de la seva signatura digital

M. Dolors Mateu
Gerent de l'ICFO

ANNEX 2

LLISTAT DE PREUS MÀXIMS AUTORITZATS

ARTICLE/PRODUCTE	Preu màxim IVA inclòs
Cafè sol	1,20
Tallat	1,40
Cafè amb llet	1,60
Entrepans freds: Petit / Gran	3,20 / 4,90
Entrepans calents: Petit / Gran	4,00 / 6,00
Cappuccino	2,10
Infusions	1,80
Infusions especials	1,90
Cola-Cao	1,70
Refrescos	2,10
Bikini	3,20
Vegetals	5,50
Croissant	1,30
Croissant xocolata	1,40
Mini Croissant	0,60
Magdalena	1,60

ANNEX 3

INVENTARI D'INSTAL·LACIONS I DE L'EQUIPAMENT DE L'ICFO QUE ES TROBA EN EL LOCAL ON S'HA DE EXPLOTAR L'ACTIVITAT

- **CAMPANA MURAL**, construïda en acer inox., soldada en acabat *schotch*, incorpora col·lector interior amb 2 filtres de lames en acer inox. 1.200 x 750 mm. fons.
- **EQUIP D'EXTINCIÓ D'INCEDIS tipus T-Firex**: Aquest sistema funciona per mitjà d'un agent extintor líquid espumós de PH baix (no corrosiu i de fàcil neteja). Sistema mecànic autònom (no incorpora elements de funcionament elèctrics). Incorpora un fusible a cada boca d'extinció.
- **CAIXA DE VENTILACIÓ PER EXTRACCIÓ TMT 4 9/9 de 1,00 CV de potencia d'impulsió horitzontal III de 400° 2 hores.**
- **ZONA DE BARRA:**
 - Taula de treball: Dimensions 1.600x600x850 mm alt.
 - Taula de treball amb estanteria intermitja: Dimensions 1.050x600x850 mm alt.
 - Boteller frigorífic de conservació, refrigerat mitjançant tir forçat. Construït en acer inox, excepte respatller. Dotat de tres portes frontals amb prestatgeries interiors plastificades. Dimensions 2.000x600x850 mm.
 - Vitrina vidre – Expositor E-26
 - Vitrina frigorífica
 - Rentagots
 - Sistema TPV + localitzadors
- **ZONA DARRERA LA BARRA:**
 - Moble prestatge recte, realitzat en acer inox. Dotat de peus regulables en altura. Dimensions 1.200x600x1.050 mm alt.
 - Baix mostrador frigorífic, construït en inox, dotat de 2 UDS portes frontals tipus ronda. Prestatges plastificats interiors per a la col·locació de gèneres. Dimensions 1.050x600x850 mm alt.
 - Mòdul cafeter realitzat en acer inox., dotat de porta frontal per l'allotjament d'automatismes cafetera, caixons neutres, calaix pica marros i recollida. Moble prestatge lateral. Dimensions 1.050x600x1.050 mm alt.
 - Moble prestatge recte, realitzat en acer inox. Dotat de peus regulables. Porta frontal i prestatgeria interior intermitja. Dimensions 550x600x1050 mm alt.
 - Exprimidor Palanca Acid-2
 - Caixa registradora ER-260
- **ZONA COCCIÓ I PREPARACIÓ:**
 - Baix mostrador frigorífic, construït en acer inox, dotat de 2 UDS portes frontals tipus ronda. Prestatgeries plastificades interiors per a la col·locació de gèneres.

Temperatura de treball +1°C a + 4° C en ambient de 32°C. Control electrònic de la temperatura. Grup compressor incorporat. Incorporada al damunt la planxa Fry-top. Dimensions 1.350x640x850 mm alt.

- Plafons de parets d'acer inox. a la zona de preparació d'entrepans. Dimensions: 1.750x750x1.400 mm alt.
- Taula de treball, recta, d'acer inox. Dotada de peus regulables. Prestatgeria inferior i book amb 4 calaixos. Dimensions 3.300x600x1.050mm alt.
- Baix mostrador frigorífic, construït en inox, dotat de 2 UDS portes frontals tipus ronda. Prestatges plastificats interiors per a la col·locació de gèneres. Grup compressor incorporat. Amb pica de 400x400x200 mm, aixeta pedal d'aigua f/c. Dimensions 1.050x600x850 mm alt.
- Congelador horitzontal C-6. 1600x630x840
- Prestatgeria llisa mural, construïda totalment en acer inox, dotat dels seus corresponents recolzaments murals a paràmetre. Dimensions: 1 unitat de 1.900 x 400 mm. fondo. 1 unitat 1900 x 300 mm fondo.
- Talladora embutit
- Planxa mixta amb sandvitxera. Potència 4.300 kcal/h + 1.000w. Dimensions: 650x520x250 mm alt. (zona darrera la barra)

• ZONA NETEJA:

- Taula de neteja mural, recta, construïda en acer inox., zona lliure inferior per a la ubicació del cubell de les escombraries i peus regulables. Taulell de 1,5 mm espessor.
 - Pica de 600x420x250mm.fons. Dimensions: 1.860x600x850 mm alt.
 - Aixeta dutxa dos aigües mono comandament model GDM2.
 - 2 UDS mobles murals rectes suspesos a la paret per a la vaixela. Construït en acer inox, amb portes corredisses frontals. Dimensions: 1 UD de 1.000 x 400 x 600 mm alt; 1 UD 800x400x600 mm alt
 - Rentavaixelles Model Logos-D. Construcció acer inox. Producció 30 cistells/h. Boiler aigua aclarit incorporat. Dosificador automàtic d'abrillantador. Regulat termostàticament
- Resistència a la cuba de rentat. Microruptor de seguretat a la porta. Potència: 3,75 kw/h. Dimensions: 600x600x825 mm alt. (zona de neteja vaixela)

• ZONA RECOLZAMENT:

- Taula de treball, mural recta especial, d'acer inox. Dotada de prestatgeria inferior i intemig, de peus regulables. Taulell de 1.5 mm espessor. Dimensions 1.200x600x850mm alt.
- 2 UDS Prestatge llis mural, construït en acer inox. dotat dels corresponents recolzaments murals. Dimensions: 2 UDS de 1.400x350 mm fons.
- Nevera + congelador.