

## **BANC DE SANG I TEIXITS**

### **Plec de prescripcions tècniques**

Expedient: CS/2000/1100005764/24/PO

Objecte: Concessió del servei de Menjador, màquines expenedores i la cafeteria del la seu Central del Banc de Sang i Teixits

Descripció: Plec de Prescripcions Tècniques per la Concessió del servei de Menjador, Màquines Expenedores i Cafeteria de la seu central del Banc de Sang i Teixits l'Edifici Dr. Frederic Duran i Jordà.

## 1 ÍNDEX

1.	Objecte .....	4
2.	Lot 1: Subministrament del refrigeri .....	4
2.1	Característiques dels aliments .....	4
2.2	Característiques de les begudes .....	5
2.3	Característiques dels sòlids .....	5
2.4	Logística .....	5
2.4.1	Termini de lliurament .....	5
2.4.2	Unitats mínimes de comanda .....	5
2.4.3	Lloc de lliurament .....	5
2.4.4	Condicions d'enviament i embalatge .....	6
2.4.5	L'albarà .....	6
2.5	Certificacions de qualitat .....	7
2.6	Oferta tècnica .....	7
2.6.1	Elements de valor afegit .....	8
2.6.2	Millores específiques .....	8
2.7	Oferta econòmica .....	8
3.	Lot 2: Concessió del menjador, cafeteria i vending .....	9
3.1	Abast del servei .....	9
3.2	Descripció de la prestació dels serveis .....	10
3.2.1	Funcions generals de l'empresa adjudicatària .....	10
3.2.2	Servei de menjador laboral i cafeteria .....	11
3.2.3	Servei de màquines expenedores de begudes i aliments .....	17
3.2.4	Característiques del local .....	19
3.2.5	Inventari .....	20
3.3	Recursos per a la prestació del servei .....	21
3.3.1	Recursos humans .....	21
3.3.2	Recursos Materials .....	23
3.3.3	Subrogació del personal .....	23
3.3.4	Formació de la plantilla .....	25
3.3.5	Uniformitat .....	25

3.3.6	Diplomats i tècnics en dietètica i altres tècnics qualificats .....	26
3.3.7	Responsable de centre o cap de servei de l'empresa adjudicatària .....	26
3.4	Medi Ambient.....	26
3.5	Gestió de residus.....	28
3.6	Lliurament de les mercaderies.....	28
3.7	Obligacions de l'empresa adjudicatària.....	28
3.7.1	Obligacions legals en la prestació del servei .....	28
3.7.2	Obligacions en matèria de seguretat i salut laboral .....	30
3.7.3	Seguretat alimentaria i control higiènic i sanitari .....	30
3.7.4	Acompliment de normes i despeses derivades de la realització d'obres i instal·lacions .....	32
3.7.5	Assegurança .....	32
3.7.6	Protecció de dades.....	32
3.7.7	Manteniment.....	33
3.7.8	Manual D'higiene Dels Serveis.....	35
3.7.9	Altres despeses derivades de la prestació del servei.....	35
3.7.10	Drets de l'empresa adjudicatària .....	36
4.	Altres requeriments.....	36
4.1	Reunions de seguiment .....	36
4.2	Penalitzacions .....	36
5.	Seguiment del contracte .....	38
5.1	Interlocució entre el contractista i el BST.....	38
5.2	Atribucions del BST.....	39
5.3	Valoració global.....	39
6.	Requisits d'informació mensual, trimestral i anual .....	39
7.	Altres Condicions del Contracte.....	40
7.1	Durada.....	40
7.2	Pòlissa De Responsabilitat Civil .....	41
8.	Contingut i presentació de les ofertes tecnico-econòmiques .....	41
8.1	Documentació a incorporar a l'oferta.....	41
9.	Consulta tècnica .....	41
10.	Annexos .....	42

## 1. Objecte

L'objecte de la present licitació és l'explotació del servei de càtering per al personal que treballa en la seu central del Banc de Sang i Teixits (en endavant BST), la gestió de la cafeteria, el subministrament d'aliments i begudes mitjançant màquines expenedores (vending) i el subministrament d'aliments i begudes (refrigerari) que és lliure als donants un cop realitzat l'acte solidari de la donació.

Aquesta licitació es divideix en dos lots diferenciats:

	Descripció dels components
	Subministrament de refrigerari
	Concessió del menjador, cafeteria i vending

## 2. : Subministrament del refrigerari

### 2.1 Característiques dels aliments

- Els productes aniran sempre envasats i etiquetats de forma clara i visible especificant la seva composició, d'acord amb la normativa vigent.
- Els productes no han de necessitar refrigeració per la seva conservació.
- Els productes preferentment han de ser saludables, es a dir, evitar un alt contingut en greixos saturats i sucres afegits.
- Han d'haver productes aptes per persones amb intolerància al gluten (celíacs) i a la lactosa.
- La qualitat dels productes ha de ser contrastada, no s'admetran productes fabricats i d'origen fora de la UE. Els productes han de ser d'una qualitat mitja-alta en el mercat.
- Serà avaluable que els embalatges siguin sostenibles –fets de material reciclat i que siguin 100% reciclables- i afavorir el reciclatge i la baixa generació de residus.

## 2.2 Característiques de les begudes

- Aigua mineral sense gas en format de 330ml en envàs amb un mínim de 50% de material reciclat
- Suc de fruita en envàs individual sostenible de 200ml aproximadament. Els sucs hauran de ser sense sucres afegits i aptes per intolerants al gluten i la lactosa.
- Refresc de cola en format de 330ml

## 2.3 Característiques dels sòlids

- Envàs de fruita deshidratada o semi deshidratada variada d'un mínim de 30gr. o producte de similars característiques. Varietat de sabors.
- Patates chips amb gramatge mínim de 40gr. Sense gluten.
- Palets de pipes amb gramatge mínim de 60gr. Varietat de sabors.
- Cookie en format individual amb gramatge mínim de 40gr. Varietat de sabors.
- Paquet de galetes amb gramatge mínim de 50gr. Varietat de sabors.
- S'acceptaran altres productes de naturalesa similar amb un preu màxim de 0,80€ sense IVA i que poden ser compatibles per diabètics, intolerants a la lactosa i/o al gluten. Aquestes característiques han de ser fàcilment identificables.
- Els productes proposats podran portar xocolata, sèsam, soja i altres característiques.

## 2.4 Logística

### 2.4.1 Termini de lliurament

Les empreses adjudicatàries, com a regla general, hauran de lliurar el material en la data que indica l'ordre d'entrega corresponent, que serà de 3 dies laborables a partir de la data de rebuda de la comanda, sempre i quan les empreses licitadores no en proposin un altre i el BST l'admeti.

### 2.4.2 Unitats mínimes de comanda

La unitat mínima de comanda serà equivalent a la forma de presentació del producte. Per exemple: caixa de 30 unitats.

No hi ha quantitat ni import mínim de comanda. Al ser un subministrament de tracte successiu, les quantitats de les comandes estaran en funció de les necessitats del BST.

### 2.4.3 Lloc de lliurament

Els productes es lliuraran en les instal·lacions de l'operador Logístic del Banc de Sang i Teixits: Logaritme Serveis Logístics AIE o, al magatzem que s'indiqui en l'ORDER.

#### **2.4.4 Condicions d'enviament i embalatge**

L'enviament dels productes s'han d'efectuar en paletes (amb l'excepció de volums petits de lliurament), i han de complir les condicions i característiques d'embalatge següents:

- Paletes europees de 800mm x 1200mm, , que compleixin la directiva UNE-EN 13698-1 i NIMF-15.
- Paletes retractilades
- Paletes amb un màxim de 750 kg, i alçada màxima de 165 cm. (inclòs la paleta)
- Les paletes, han de contenir un únic material i lot. En cas que el volum de l'article no superi el contingut d'una paleta, es podran ubicar a la mateixa diferents articles degudament ordenats i identificats externament.
- Les caixes vindran etiquetades amb etiquetes barrades (codi de barres EAN-13 i/o EAN-128-1) on s'informarà de: referència, lot i caducitat. La referència de l'etiquetatge haurà de coincidir amb la de l'albarà i amb l' adjudicada en el procediment.
- Els albarans aniran a l'exterior de l'embalatge.
- El centre destinatari verificarà la integritat de l'embalatge en el moment de la rebuda del material. En el cas que aquest no arribi en les condicions adequades, no s'acceptarà.

#### **2.4.5 L'albarà**

L'albarà s'entregarà en suport paper per duplicat. També s'entregarà l'albarà electrònic, missatge DESADV D 96A UN EAN005.

La informació que ha de contenir l'albarà és la següent:

- NIF del proveïdor
- Número d'ordre de lliurament (comanda)
- El codi d'article i si n'és el cas, el codi d'article de l'operador logístic
- La referència
- La descripció del producte
- El número de lot i la caducitat
- La quantitat per referència
- El preu unitari
- L'import total

## 2.5 Certificacions de qualitat

Les empreses licitadores, en el sobre núm. 1 hauran d'aportar certificats acreditatius dels subministraments de similars característiques realitzats en d'altres ens públics o empreses privades.

Les empreses licitadores han d'estar inscrites en el Registre General Sanitari d'aliments, l'acreditació d'aquest registre s'ha d'incorporar en el sobre núm. 1.

Les empreses licitadores en el sobre núm. 2 han de presentar els certificats de qualitat vigents que disposin i que podran ser objecte d'avaluació. Els certificats i les acreditacions han de referir-se a l'empresa i als productes proposats.

Per tal de disposar d'instruments de gestió eficients per garantir la seguretat alimentaria dels productes subministrats, es precís que les empreses licitadores tinguin implantats sistemes de traçabilitat, orientats al coneixement de les característiques higièniques i sanitàries tant de les matèries primeres com dels elements auxiliars.

## 2.6 Oferta tècnica

Les empreses licitadores han de presentar-se a tots els elements que es requereixen en aquest plec de prescripcions tècniques. La manca d'un o varis elements suposarà l'exclusió irreversible de l'oferta.

Les empreses licitadores han d'incloure en la seva oferta: aigua, suc, refresc de cola, patates chips, palets de pipes, fruita deshidratada, galetes i altres opcions. Hauran d'identificar perfectament els productes proposats, dels quals el BST escollirà els que consideri adients.

Les empreses licitadores hauran d'aportar la fitxa tècnica del producte, numeració sanitària i sistemes de traçabilitat del producte i producció.

En el supòsit que durant l'execució del contracte es vulguin modificar qualsevol dels productes adjudicats per part de l'empresa adjudicatària, serà necessari comunicar-ho expressament al Banc de Sang a fi i efecte de la seva aprovació.

Així mateix el BST podrà demanar a l'empresa adjudicatària la substitució de qualsevol dels productes en el sobreentès que el producte presenti dificultats de sortida, no sigui acceptat per als donants, o be tingui qualsevol problema sanitari. Aquest canvi serà obligatori per l'empresa adjudicatària, sense cap contraprestació addicional de caràcter econòmic.

En l'execució del contracte o en l'execució de la possible pròrroga, podria donar-se el supòsit que algun dels elements experimenti una reducció del nombre d'unitats com a conseqüència d'alguna activitat de patrocini aconseguida pel BST, en el cas que és doni aquesta circumstància, el BST i l'empresa adjudicatària haurà d'assumir aquesta circumstància.

### **2.6.1 Elements de valor afegit**

Les empreses licitadores podran afegir a l'oferta alguns elements de valor afegit que permetin una millor identificació, presentació o divulgació dels productes oferts, o be que proporcionin una distribució i/o identificació de la imatge de la donació de sang o per la sostenibilitat. En el cas que hi hagin elements addicionals, en els mateixos podrien identificar-se elements de la simbologia pròpia del BST, amb el vist i plau i col·laboració d'aquest.

### **2.6.2 Millores específiques**

Els proveïdors interessats podran presentar elements de millora que seran avaluable enfocats en la millora de la forma de presentació del refrigeri per fer-lo mes atractiu als centres territorials.

Aquesta millora s'haurà d'incorporar en l'apartat tècnic de l'oferta.

## **2.7 Oferta econòmica**

L'oferta econòmica estarà descrita al plec de clàusules administratives.

Atès que l'inici de l'execució del contracte no es pot identificar, un cop es subscrigui el contracte l'import s'ajustarà al període real d'execució pel que fa al primer exercici.

A l'oferta econòmica, els licitadors hauran d'especificar el preu unitari de cadascun dels productes oferts, sense iva. En aquest import, s'inclou les despeses logístiques que ocasionaran el proveïments dels aliments per a tot el període del contracte. Els preus són màxims, de forma que sí limiten el preu unitari de les ofertes.

El format de l'oferta econòmica haurà de ser seguint el model o formulari adjunt corresponent a l'annex 4 del plec de clàusules administratives.



## **3. Concessió del menjador, cafeteria i vending**

### **3.1 Abast del servei**

L'objecte del contracte és el servei de concessió de la restauració, cafeteria i de les màquines expenedores per les persones que treballen en la seu del BST.

Aquesta licitació inclou els aparells necessaris per totes aquestes activitats, la seva instal·lació i manteniment a l'Edifici (Dr. Frederic Duran i Jordà) ubicat en el passeig Taulat 106 -116 a Barcelona. Implicarà la transferència del risc operacional al contractista.

No hi ha cap cànon previst en l'àmbit d'aquesta concessió.

Aquesta licitació té una distribució que es descriu a continuació:

1. Concessió de servei de gestió i explotació dels àpats servits en el menjador laboral que el personal assumeix el cost del menú particularment.
2. Concessió de servei de gestió i explotació de la cafeteria per les persones que treballen en el BST.
3. Concessió de servei de gestió i explotació de màquines expenedores de begudes i aliments sòlids.

L'abast del contracte comprendrà, com a mínim, la prestació dels anteriors serveis descrits.

Aquest servei està dirigit als usuaris habituals que el BST autoritza, amb un número aproximat de 550 treballadors, i visites puntuals de persones externes a l'edifici, sota l'autorització del BST. El número potencial d'usuaris del servei com a clients habituals mig és de 85 persones diàries (dies laborals únicament) aproximadament. El promig dels menús diaris del 2023 va ser 80.

L'oferta ha de tenir en compte la variabilitat, a l'alça o a la baixa, de persones presents en el centre de treball i de les que es produeixin amb motiu dels períodes de vacances, condicions climatològiques adverses, activitats formatives, actes protocol·laris, congressos, etc..., de tal manera que haurà d'estar preparada per prestar el servei corresponent. El BST pren el compromís d'avançar d'aquestes possibles situacions, dintre de les seves possibilitats, de forma que es pugui preveure amb antelació aquestes possibles variacions i es puguin prendre accions preventives i/o correctives de cara als serveis oferts.

Les instal·lacions que aquesta empresa posi a disposició del contracte a la seu central del BST podran ser utilitzades tant per aquells usuaris que utilitzin el servei de cafeteria/menjador com per aquells que s'emportin el seu propi menjar en carmanyoles o altres utensilis o mitjans. D'aquests

darrers, no caldrà facilitar cap servei, donat que tot els estris i consumibles necessaris per dinar, sempre i quan no hi hagi cap consum a l'adjudicatari, tindran que ser aportats pels usuaris i per tant l'usuari no haurà de retribuir econòmicament a l'empresa adjudicatària per l'ús de les instal·lacions, llevat que facin ús dels estris facilitats per l'empresa adjudicatària (coberts, setrilleres, etc.) a les quals l'adjudicatari podrà posar un valor acordat prèviament.

Els serveis i requisits descrits en aquest plec s'han d'entendre com a mínims i obligatoris. Els licitadors estaran obligats a presentar oferta a la totalitat dels serveis descrits en el present document. La no presentació d'oferta en algun d'aquests serveis, suposarà l'exclusió de l'empresa en aquest procediment de licitació. En qualsevol cas, el BST podrà decidir l'ampliació de l'abast del servei si s'escau.

L'empresa adjudicatària no podrà subcontractar a cap altra entitat la prestació total i/o parcial del servei objecte d'aquest contracte, excepte en els casos que s'acordin amb la departament de Operacions i Enginyeria del BST.

Aquesta subcontractació es regularà en tot cas segons les clàusules 38 i 39 del PCAP corresponent.

L'empresa adjudicatària no podrà fer servir les instal·lacions de la cuina del BST per prestar serveis a altres entitats sense autorització prèvia del departament de Operacions i Enginyeria del BST del BST.

L'empresa que resulti adjudicatària de la concessió es compromet a efectuar la transició i relleu de la concessió en un termini màxim de 3 dies naturals, no podent ser interromput el servei durant el seu calendari i horari habitual. Per tant, aquestes tasques es tindran que preveure sempre fora d'horari o festius, i preferentment per garantir el servei, en cap de setmana, sense que això afecti a l'activitat objecte de contracte. Sobre aquestes tasques es donarà suport de gestió des del Departament d'Enginyeria del BST.

## **3.2 Descripció de la prestació dels serveis**

### **3.2.1 Funcions generals de l'empresa adjudicatària**

#### **3.2.1.1 Descripció**

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei tots els dies feiners (de dilluns a divendres) de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec de condicions tècniques.

El servei comprèn, de manera general, tot el procés: recepció i subministrament de matèria primera, conservació, elaboració, transport intern i distribució dels aliments a l'usuari final en perfectes condicions organolèptiques, temperatura, qualitat i condicions sanitàries; així com l'explotació de la cafeteria (per a professionals), menjador laboral i les màquines expenedores.

### **3.2.1.2 Consideracions generals**

La preparació i distribució dels aliments s'haurà de realitzar amb els medis adients per garantir que aquests arribin al personal en general, en perfectes condicions organolèptiques, qualitat i temperatura. Així doncs, els licitadors també hauran d'acreditar (sobre 1) les següents certificacions en vigència en algun dels centres gestionats per l'empresa:

- Certificació ISO 9001: 2008 del Sistema de Qualitat de l'organització de l'empresa.
- Certificació ISO 14001 del Sistema de Gestió Mediambiental.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir els següents aspectes:

- La realització de tot el servei d'alimentació, tant als menjadors laborals, com a la cafeteria de personal. Així mateix, s'adaptarà als horaris que determini el BST, tant pel que fa a la distribució com a la recollida.
- La venda de productes a la cafeteria de personal del BST i a les màquines expenedores haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent i no s'hi podrà vendre tabac ni begudes alcohòliques. L'aportació d'un pla de sostenibilitat on s'estableixin mesures per incentivar l'estalvi energètic, el malbaratament d'aliments, la reducció dels residus generats i l'afavoriment de la correcta segregació d'aquests.
- La neteja diària de la vaixela, safates, carros, estris i aparells utilitzats en la conservació, elaboració i distribució d'aliments; així com la neteja d'espais de cuina, de magatzems, de menjador i cafeteria, del seu equipament, de les instal·lacions annexes i de la cafeteria. Estarà inclòs la neteja dels microones.
- El trasllat dels residus segregats en origen a les zones que corresponguin i la utilització del contenidor adient; caldrà mantenir aquesta zona en bones condicions higièniques.

## **3.2.2 Servei de menjador laboral i cafeteria**

### **3.2.2.1 Servei de menjador laboral**

L'empresa adjudicatària garantirà la prestació del servei d'alimentació dels professionals del BST durant tots els dies laborals del l'any, en les condicions que s'especifiquen en aquest plec de condicions tècniques. Aquesta prestació inclourà:

- Menús per les persones del BST. El cost del menú es assumit per cadascú particularment.
- Menús per les persones vinculades amb el BST (empreses subcontractades). El cost del menú es assumit per cadascú particularment.

Per realitzar aquest servei, el BST disposa de un menjador per a treballadors on se serviran esmorzars i dinars. El menjador esta equipat com a autoservei assistit, amb capacitat proporcionada a les dimensions dels espais i al nombre de comensals, tant pel que fa al mobiliari com pel que fa al personal que ha d'oferir el servei.

El numero d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es derivi de les necessitats de les persones del BST. En l'Annex I es recullen les quantitats de serveis/menús per dinar que es van produir durant l'any 2022 i 2023.

L'adjudicatari serà responsable d'ajustar les capacitats i l'organització a la demanda de cada moment de la jornada amb l'objectiu d'evitar cues a hores punta. Es valoraran totes les accions que redueixin el temps d'espera dels professionals en aquests espais i la digitalització d'aquest sistema.

El servei de càtering es posarà a disposició dels usuaris mitjançant el sistema d'autoservei amb el suport del personal de l'empresa adjudicatària.

Es demana producció línia calenta, que compleixi amb les següents requisits:

Línia calenta composta de (planxa i fregidora) per fer fritures, planxa i amanides.

Línia freda:

- Sistema de producció amb una antelació mínima d'entre 4 i 5 dies. No congelada.
- Aquesta pot ser pasteuritzada (20, 30 o 60 dies) o tradicional envasada al buit (entre 4 i 7 dies).
- Ha d'existir un control de la traçabilitat.
- El transport dels aliments ha de ser en barquetes termo segellades i conservades en fred positiu de +4°C, garantint tota la seguretat alimentària i de la cadena de fred.
- L'envasat ha de ser amb productes biodegradables en compliment de la DIRECTIVA (UE) 2019/904 DEL PARLAMENT EUROPEO Y DEL CONSELL de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstic en el medi ambient.

La composició del menú estàndard (dinar) serà la següent:

- 1r plat: tres opcions, per escollir-ne una. Una de les opcions de 1r plat, sempre haurà de ser verdura o amanida. Esta inclòs en aquestes opcions les pastes, arrossos, cremes, etc...
- 2n plat: dos opcions, per escollir-ne una; amb guarnició. Una de les opcions de 2n plat, sempre haurà de ser carn o peix a la planxa feta al moment, amb guarnició.

- Postres: quatre opcions, per escollir-ne 1. Les opcions seran dues fruites del temps i dues de productes làctics.
- El menú també inclou panet (normal, integral o sense gluten).
- El menjador disposa de fonts d'aigua.
- La presentació haurà de ser acurada per tal de satisfer les exigències estètiques i sensorials dels usuaris.
- Els plats seran equilibrats, amb productes propis de la dieta mediterrània, i compensats dietèticament. Es podran sol·licitar per part del BST els oportuns estudis dietètics, exigint canvis immediats si es consideren no acceptables, a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- Es sol·licitarà disposar a l'etiqueta del plat una descripció breu que inclogui com a mínim:
  - Data de caducitat.
  - Estat adequat de conservació en temperatura.
  - Temps d'escalfament adequat, si escau.
  - Ingredients que conformen el plat.
- L'oferta serà suficient i variada permetent també l'adaptació als costums gastronòmics i necessitats dels comensals.
- El concessionari ha d'estar acreditat com a establiment promotor de l'alimentació mediterrània (acreditació Amed). L'empresa adjudicatària haurà de promoure aquest tipus d'alimentació i mantenir-ne l'acreditació.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar periòdicament (reunions de seguiment periòdiques) al responsable que el BST designi com a interlocutor pel seguiment i gestió de la concessió, la programació prevista de plats per als treballadors per la seva aprovació.
- Es sol·licitarà periòdicament que l'adjudicatari realitzi enquestes de satisfacció dels seus clients, per tal d'estudiar possibles modificacions i alternatives de millores contínues.

El pagament del preu del menú vindrà íntegrament a càrrec del personal del BST i s'estableix un preu màxim de 4,00€ (IVA inclòs).

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir en perfecte estat de manteniment i neteja els microones del menjador.

L'empresa també haurà de subministrar els amaniments (oli, vinagre, llimona, sal i pebre, etc.), condiments i varietat de salses necessàries en el format de presentació que compleixi la normativa.

En la preparació de tots els menús diaris s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa i equilibrada, es valorarà la diversitat i alternatives que es presentin.

Els àpats per a celíacs, en cas de sol·licitud prèvia.

Els aliments que formin part del menú més saludable estaran clarament marcats o assenyalats amb algun distintiu fàcil d'identificar i reforci la imatge i estil saludable (dintre del menú publicat).

Els gramatges per ració dels aliments servits hauran de complir les recomanacions de la piràmide saludable de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, en la promoció de la Salut i la prevenció a la malaltia.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar al departament de Operacions i Enginyeria del BST del BST, per a la seva aprovació, la programació estacional de menús pel menjador del personal laboral. Aquestes propostes han de contenir accions que afavoreixen la diversitat i variabilitat.

En relació amb l'emplatat, presentació i distribució dels plats als menjadors laborals, l'empresa adjudicatària presentarà al departament de Operacions i Enginyeria del BST les seves pròpies propostes d'organització i cronograma d'implantació per a la seva aprovació.

L'empresa adjudicatària oferirà i assumirà obligatòriament el servei de "per a emportar-se" per tal que el personal pugui emportar-se el menjar en envasos individuals d'ús alimentari i 100% biodegradable. Es valorarà que l'empresa presenti el seu propi pla de sostenibilitat per evitar la generació de residus en aquests espais.

Els horaris de servei mínims al menjador laboral serà el següent:

- Dinars de 12:30 h a 15:30 h

En qualsevol cas, l'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei de reserva de menú quan els professionals no puguin accedir al menjador en el horari establert per motius acreditats de necessitats del seu servei.

En la seva planificació de recursos i d'organització, l'adjudicatari haurà de tenir en compte la realització de la neteja general amb freqüència diària tant del paviment com de l'equipament del menjador i al manteniment en perfectes condicions de parets, vidres, finestres i sostres, així com la neteja de taules durant la prestació del servei de menjadors laborals.

Es valoraran les diferents propostes i el cronograma d'impartició, que impliquin millora i diversitat al menjador de personal, tant pel que fa a l'oferta gastronòmica com pel que fa a l'espai.

L'empresa adjudicatària proposarà un sistema per poder sol·licitar el menú diari a través d'una aplicació informàtica o via web. El menú diari es podrà sol·licitar el dia abans a partir de las 13:00 hores i fins a les 10:00 hores del mateix dia.

### **3.2.2.2 Servei de cafeteria de personal**

Aquesta licitació també inclourà un servei de cafeteria/bar.

Per a realitzar aquest servei, el BST disposa de una cafeteria que es el mateix lloc que el menjador.

El horari vigent a la cafeteria de personal actualment es de 08:00 a 11:00.

Aquests horaris podran ser modificats pel BST en funció de noves necessitats o en situacions d'alertes sanitàries, l'adjudicatari pot fer propostes d'ampliació d'aquests horaris, d'acord amb la departament de Operacions i Enginyeria del BST.

L'organització i assignació de recursos en la cafeteria de personal haurà de garantir que el temps de demora en el servei sigui inferior a 5 minuts. Es valoraran totes les accions que redueixin el temps d'espera dels professionals en aquests espais i l'aportació d'un pla de gestió de cues.

L'oferta haurà de ser variada pel que fa a begudes, entrepans i pastes. Serà indispensable l'oferta de productes sense gluten i sense lactosa.

En l'Annex II es relaciona el llistat d'articles oferts a la cafeteria del personal i els preus de venda que tindran caràcter de tarifes unitàries.

Altres productes no relacionats tindran un PVP en la mateixa proporció que els anteriors. Per a la venda i fixació de preus corresponents, s'haurà de demanar autorització per escrit al departament de Operacions i Enginyeria del BST.

Es valorarà que l'empresa presenti el seu propi pla de sostenibilitat per evitar la generació de residus en aquests espais.

### **3.2.2.3 Elements addicionals**

A continuació s'enuncien un llistat d'elements addicionals mínims però no limitant, per tal de poder dur a terme l'activitat àmbit d'aquest concurs:

- Compra de les primeres matèries i dels productes de neteja per la zona d'emmagatzematge i treball de preparació del servei (antiga cuina).
- Parament (vaixella, gots, coberts, safates) i carros porta-safates.
- Planificació de suggeriment de menú del dia i control dietètic.
- Control de qualitat i higiene.
- Disseny, implantació i seguiment dels APPCC.
- Neteja de la cuina, instal·lacions i estris, aquests darrers únicament si escau.

- Auditories del servei i del proveïdor d'aquest.
- Gestió del personal (contractacions, baixes i suplències).
- Supervisió continuada.
- Uniformitat i identificació adequada del personal.
- Assegurança de responsabilitat civil.
- Formació continuada del personal:
  - Guia de bones pràctiques de manipulació (manipulació d'aliments).
  - Formació en dietètica bàsica.
  - Formació en productes químics.
  - Formació en texturització.
  - Formació en matèria de prevenció de riscos laborals.
  - Formació específica en gestió de l'APPCC.
  - Formació específica segons lloc de treball i necessitats del treballador

#### **3.2.2.4 Sistema de pagament a la cafeteria de personal i sistema de control d'accés i pagament als menjadors laborals**

El BST implantarà un nou sistema de pagament a través de retribució flexible per als treballadors amb contracte al BST. Els empleats tindran aquesta opció per poder pagar tant la cafeteria, vending, com el menú diari amb una targeta subministrada per la empresa de retribució flexible. L'adjudicatari disposarà del codi de Hosteleria per poder integrar aquest sistema en el seu propi. Aquest sistema es preveu que serà implantat en el transcurs de l'any 2024. Per la resta de persones que treballen al FDJ que no pertanyen al BST, podran pagar a la cafeteria amb diners en efectiu i/o targeta.

L'adjudicatari instal·larà un sistema automàtic de cobrament de consumicions compatible amb el de venda de menjars per a l'usuari, mantenint la tecnologia descrita a l'anterior punt referent al pagament.

Per tant, el sistema de pagament serà indistintament en monedes en efectiu i també mitjançant targetes per al cobrament de consumicions.

Es podran aportar noves tecnologies per al cobrament, tals com TPV de targetes bancàries i/o sistemes mòbils, per tal d'afavorir la rapidesa de cobrament i la no manipulació d'efectiu, per temes d'higiene.



### **3.2.3 Servei de màquines expenedores de begudes i aliments**

#### **3.2.3.1 Descripció del servei**

D'acord amb les necessitats i especificacions d'instal·lació per a cada lloc que estableix el BST, l'empresa adjudicatària serà l'encarregada de la instal·lació, gestió i explotació de les màquines automàtiques expenedores de begudes calentes i fredes i d'altres productes alimentaris sòlids.

Actualment hi ha 3 màquines instal·lades en el menjador ( màquina de cafè, de begudes fredes i una ultima de productes alimentaris sòlids). L'empresa licitadora podrà proposar una nova distribució raonada de la instal·lació i ubicació de màquines que haurà de ser valorada i aprovada per el BST.

Durant la vigència del contracte, el BST podrà proposar la instal·lació de més màquines d'acord amb noves necessitats, i l'adjudicatari estarà obligat a la seva col·locació.

Les empreses licitadores hauran de presentar una llista dels productes que oferiran en el sobre B.

Com a condicions generals de l'oferta de sòlids/begudes s'estableix el següent:

- Els productes oferts han de ser de consum saludable i de qualitat; com a mínim 5 referències per màquina.
- L'adjudicatari haurà d'incloure, com a mínim, una referència de producte sense gluten, fruits secs i lactosa.
- Se valorarà aliments bàsics i manufacturats d'agricultura ecològica i de comerç just.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar un informe sobre la traçabilitat dels productes on es garanteixi l'assegurament de la cadena de fred.
- La gamma de productes a dispensar serà susceptible d'ampliació, reducció o canvi segons demanda.
- La màquina tindrà un sistema de pagament amb targeta de dèbit i/o crèdit. Aquest sistema permetrà el pagament amb la retribució flexible.

Els licitadors hauran de fer la seva proposta, de manera genèrica, on almenys un 35% dels productes i/o aliments que oferts siguin recomanats per a una Alimentació Sana (Estratègia NAOS), per tant controlada en calories, baixa en sucres afegits, baixa en greixos saturats i baixa en sal.

Els aliments més saludables estaran marcats amb algun distintiu fàcil de reconèixer, com per exemple un dibuix en forma de cor, algun gomet de color verd, o una paraula, a part d'estar col·locats en llocs estratègics. També estaran ben diferenciats els productes sense gluten.

El licitador presentarà una relació on s'indiqui el nombre de màquines, la seva marca, model, característiques i lloc a instal·lar. Dos terços de les màquines, seran noves a estrenar a l'inici del contracte i de màxima eficiència energètica, la resta de les màquines s'hauran d'anar renovant d'acord amb el departament de Operacions i Enginyeria del BST i segons les necessitats del centre.

Les màquines així com les instal·lacions, hauran de complir amb la normativa vigent.

Les condicions generals de les màquines són:

- Quan el BST ho sol·liciti, les màquines expenedores hauran d'estar integrades en mobles i també disposaran de papereres integrades que facilitin la segregació de diferents tipus de residus.
- La retolació de les màquines serà almenys en català, d'acord amb allò que disposa l'article 31 de la Llei 1/1998, de 7 de gener, de política lingüística.
- L'adjudicatari es comprometrà a mantenir en tot moment les màquines en perfectes condicions d'utilització, degudament aprovisionades dels productes a vendre, que seran de primera qualitat i de primeres marques de solvència nacional, tenint el corresponent registre sanitari.
- S'haurà de resoldre qualsevol anomalia o eventual avaria en un termini màxim de 24 hores i a substituir la màquina, si no fos possible la seva reparació, en un termini màxim de 72 hores. Les màquines dispensadores hauran de disposar d'un telèfon gratuït d'atenció al client durant les 24 hores del dia o altre sistema ràpid i fàcil per qualsevol incidència.
- L'adjudicatari es comprometrà a mantenir en tot moment les màquines en perfectes condicions de neteja i higiene, a tal efecte hauran de lliurar mensualment els registres de neteja al departament de Operacions i Enginyeria del BST. També estarà obligat a la retirada de les escombraries produïdes de manera selectiva.

Pel que fa al personal de reposició de productes, aquest anirà uniformat i identificat complint les normes generals vigents en el BST.

L'adjudicatari es farà càrrec de tots els costos derivats de l'explotació, entre d'altres:

- L'aprovisionament de màquines i de mòduls si s'escau.
- Les despeses de senyalització, neteja i manteniment.
- Els productes a subministrar així com el personal que realitza el manteniment i la seva reposició.
- El pagament de tots els impostos, arbitris, etc. que es deriven de l'explotació de les màquines.
- Qualsevol cost no exposat i imprescindible per a la prestació del servei.

Mensualment l'adjudicatari facilitarà un informe al departament de Operacions i Enginyeria del BST on consti el tipus, la ubicació i el nombre i volum de vendes de productes servits de cada màquina a fi d'avaluar l'adequació i la seva rendibilitat.

L'empresa adjudicatària podrà subcontractar el servei de vendent a tercers sense que això canviï les seves obligacions i responsabilitats respecte al servei.

Les màquines mostraran públicament i en lloc visible els productes i marques que ofereixin, nom de l'empresa explotadora, adreça i telèfon de contacte.

En cas de no disposició de productes a les màquines, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar la reposició d'aquests en un termini màxim de 12 hores, sigui quin sigui el producte.

Les màquines no podran estar fora de servei més d'un dia a comptar des de l'avís de l'avaría per part dels responsables del BST. Si no fos possible la reparació en aquest termini, l'empresa substituirà la màquina per una d'iguals característiques en un termini màxim de 3 dies. En altre cas, el BST es reserva el dret a aplicar les penalitzacions adients.

### **3.2.4 Característiques del local**

Les característiques del local estan reflectides en els plànols adjunts (annex III).

Anirà a càrrec de l'adjudicatari aportar i instal·lar el mobiliari, equipament i parament necessari així com la resta d'equips per donar el servei, exceptuant les taules i cadires, que són propietat del BST.

L'empresa adjudicatària assumirà l'actual instal·lació, sense cap cost per al BST, i farà constar l'acceptació de la ubicació, dels elements i d'altres equipaments instal·lats. Cal informar que l'actual instal·lació està amortida a efectes d'inversió, i per tant no suposarà càrrega per a l'adjudicatari.

En cas d'haver de realitzar modificacions en les actuals instal·lacions, amb la finalitat d'adequar i/o millorar aquestes, caldrà realitzar una planificació exhaustiva de les tasques a realitzar, coordinant aquestes i sent validades pel Departament d'Enginyeria del BST. Degut a les necessitats pròpies del servei, aquest no podrà ser interromput en el seu calendari habitual d'ús. Per tant, aquestes tasques s'hauran de preveure sempre fora d'horari, festius o cap de setmana, sense que això afecti a l'activitat objecte de contracte.

L'empresa adjudicatària acceptarà els elements actuals i que consideri necessaris per la realització del servei proposat per la mateixa. Els elements que no siguin necessaris per al funcionament normal del servei, l'adjudicatari i el BST acordaran com procedir amb ells, sense que en cap cas, generi cap perjudici per al BST.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-se càrrec del manteniment correctiu, preventiu i normatiu de les instal·lacions més endavant indicades. Per tant, haurà de presentar una Planificació Anual de Manteniment i l'empresa que realitzarà aquesta tasca, la qual haurà de ser homologada per als treballs encomanats, i presentar un procediment on s'estableixin les accions a seguir en cas d'avaries i/o incidències en les instal·lacions, tot acordat amb el Departament d'Enginyeria del BST (Manteniment) qui donarà el seu vist i plau.

El licitador i/o adjudicatari proposarà la incorporació de nous elements o instal·lacions, que seran criteri d'avaluació per part del BST, en funció de la proposta de servei, qualitat d'equipaments i presentació/exposició de cara al client. En tot cas, s'haurà de formalitzar el corresponent document, a fi i efecte de tenir constància i control de les amortitzacions previstes per inversió a realitzar, incloses als preus dels serveis oferts.

Les instal·lacions a mantenir per l'adjudicatari, dintre de l'àmbit d'aquest concurs, són:

- Electricitat: Subquadres elèctrics ubicats a l'actual cuina i espais de menjador.
- Sanejament i fontaneria: espai de neteja d'estris i equipament necessari, incloent desguassos i aixetes.
- Cambres frigorífiques per l'emmagatzematge de productes congelats i refredats (-20°C i +4°C).
- Neveres i/o congeladors existents destinats al servei.
- Mobiliari existent associat a l'activitat, no incloent taules i cadires propietat del BST.

El BST per la seva banda realitzarà el manteniment de les instal·lacions generals que donen servei a l'àrea, tals com:

- Climatització centralitzada pròpia de l'edifici.
- Aigua Calenta Sanitària (ACS).
- Electricitat: quadre/s elèctrics que alimenten el subquadre de l'àrea.
- Fontaneria: subministrament d'aigua als punts existents.
- Detecció i Protecció Contra Incendis.
- Servei d'emergència i megafonia.
- Control d'accés, si finalment s'ha d'instal·lar a l'àrea.

El local destinat al servei disposa d'un total de 206,01 m<sup>2</sup>.

### **3.2.5 Inventari**

L'empresa adjudicatària del contracte donarà conformitat d'aquest inventari d'acord amb l'establert en el plec de clàusules administratives d'aquest concurs, tant de l'existent a assumir, com del proposat per dur a terme l'activitat objecte de contracte.

El mobiliari aportat a aquest servei per part del BST constarà de 21 taules (mides: 160x80x72 mm) i 84 cadires.

L'inventari de parament e instal·lacions del servei de càtering, cafeteria i vending consta en l'annex V d'aquest plec de tècniques. Com s'ha indicat anteriorment, les instal·lacions àmbit d'aquesta licitació, inclouen cambres de fred industrial (-20°C i +4°C).

L'adjudicatari es farà càrrec del parament ( vaixel·la, coberts, gots, safates) així com el carros porta-safates.

### **3.3 Recursos per a la prestació del servei**

#### **3.3.1 Recursos humans**

##### **3.3.1.1 Recursos humans**

Les empreses licitadores presentaran la seva proposta d'organització del servei al BST: un estudi per al dimensionat i l'optimització de la plantilla actual, en funció de les necessitats expressades en aquest plec (inclourà el número de persones, categories laborals, horaris, presències per torn, etc.)

**Respecte a la proposta presentada per l'empresa, el BST té la potestat de realitzar els canvis que cregui convenients per tal d'ajustar horaris segons l'activitat.**

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar tots els recursos humans necessaris per a una òptima prestació del servei per al qual se la contracta. Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per el departament de Operacions i Enginyeria del BST abans de començar a prestar el servei. Així com, a petició raonada del departament de Operacions i Enginyeria del BST, l'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir a qualsevol treballador seu que presti serveis en el BST. La presentació de la persona candidata serà presentada mitjançant el CV. L'adjudicatari té l'obligació de traslladar la d'antiguitat en l'empresa del treballador presentat.

Una vegada el responsable del BST traslladi la conformitat del candidat presentat per a una nova incorporació, l'empresa adjudicatària haurà de donar d'alta els documents laborals en la plataforma habilitada en CTAIMA, perquè el servei de prevenció del BST revisi aquesta documentació i doni validesa a aquesta. No es podrà accedir al centre fins que la documentació no aquest validada en CTAIMA de la persona que es pretengui incorporar com a nova incorporació al BST.

L'empresa adjudicatària està obligada a realitzar la cobertura de les baixes (programades i no programades). En el cas d'absències programades, des del mateix dia i en el cas d'absències no programades, des del dia següent.

La gestió de la plantilla és responsabilitat de l'adjudicatari i haurà de proporcionar tots els recursos humans necessaris per a una òptima prestació del servei.

En l'organització diària dels llocs de treball, l'empresa haurà d'assegurar que els llocs de treball que representen jornades complertes sempre seran ocupats pel mateix treballador i no per la suma de jornades parcials de vàries persones. I, al mateix temps, aquests recursos han de ser fixes, és a

dir, que en cas de reducció puntual d'activitat, no es podran destinar a d'altres serveis sense autorització prèvia del departament de Operacions i Enginyeria del BST.

Les persones que exercissin el servei tindran una targeta identificativa. Aquesta targeta haurà d'anar sempre en un lloc visible.

El personal a càrrec de l'empresa adjudicatària que es destini al compliment de les prestacions i serveis de vending no tindrà cap dret ni vinculació laboral davant el BST. L'esmentat personal haurà de complir amb les condicions que es disposen en la legislació vigent pel que fa a higiene i seguretat alimentària i el transport d'aliments i haurà d'anar uniformat i identificat durant la seva jornada laboral.

El BST no serà responsable ni se subrogarà en cap cas en les obligacions i incidències, de qualsevol naturalesa, que puguin sorgir entre l'adjudicatari i el seu personal, siguin quines siguin les mesures que s'adoptin com a conseqüència directa o indirecta del desenvolupament regular o irregular d'aquest contracte.

### **3.3.1.2 Adequació progressiva de la plantilla**

La progressiva adequació de la plantilla tindrà per objecte el seu ajustament a les necessitats qualitatives i quantitatives derivades de l'organització prevista per a l'execució del contracte (incloses les cobertures per absentisme, vacances, torns festius i dies de lleure) i la seva evolució progressiva cap a configuracions òptimes de plantilla, a les quals es referiran les ofertes dels licitadors.

Per dur a terme l'adequació de la plantilla caldrà l'autorització prèvia i expressa del BST en els cassos següents:

- per a qualsevol augment o decrement de la plantilla fixa.
- per a qualsevol substitució de caràcter definitiu de la plantilla fixa.
- per a qualsevol canvi de categoria laboral o qualsevol altra disposició que suposi un increment de la massa salarial global, susceptible de subrogació

En cas d'infringir aquestes normes, l'empresa adjudicatària serà considerada com a única responsable de les conseqüències que del fet es puguin derivar.

Per a la validesa i efectivitat dels acords sociolaborals entre l'empresa i el treballador, es considerarà necessari el previ coneixement Del BST. En cas contrari, els acords es consideraran nuls de ple dret, per la qual cosa no tindran cap tipus de validesa. A més, el BST es reserva el dret d'emprendre les accions judicials que consideri oportunes.

### **3.3.1.3 Gestió de situacions singulars**

Tindran aquesta particularitat les situacions següents:

Les que facin referència a l'absentisme laboral temporal. L'empresa serà l'única responsable de la seva gestió i haurà de cobrir, en el mateix dia i en el mateix torn, els llocs previstos en la planificació de tasques acordada amb el BST.

Les que facin referència a aturades laborals. En aquest cas, l'empresa tindrà les obligacions següents:

- Cobrir els serveis mínims fixats per la Generalitat de Catalunya a proposta del BST. En aquests serveis mínims, s'inclouran les àrees que es contemplin en la normativa corresponent, encara que no s'hagin considerat d'alt risc segons aquest plec.
- Consensuar els possibles acords laborals amb el BST com a solució al conflicte.

Durant el període de vaga, la retribució de la prestació serà directament proporcional a les hores treballades realment en relació a les hores de treball previstes en una situació de treball normal.

## **3.3.2 Recursos Materials**

### **3.3.2.1 Subministraments**

L'BST garantirà el subministrament d'electricitat i aigua.

### **3.3.2.2 Utilització dels espais i locals**

El BST cedirà a l'empresa adjudicatària l'ús del espai necessari per a la prestació dels serveis al qual fa referència aquest plec.

L'Annex III recull el llistat d'espais cedits i els plànols de situació de l'edifici amb les instal·lacions per a aquest plec, que s'adjuntaran amb un arxiu a part, amb la localització plànols de situació en l'edifici, amb la localització dels espais per a la prestació el servei objecte del contracte.

### **3.3.3 Subrogació del personal**

L'empresa adjudicatària 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 i al de clàusules administratives. En aquest sentit, l'adjudicatari proveirà el personal necessari, adequant-lo en tot cas a les necessitats del servei, i dependrà directa, única i exclusivament de l'empresa que presta el servei, no tenint cap mena de vincle de dependència funcional ni laboral amb el BST.

En el Quadre de característiques es troben (s'adjunta l'annex V) les dades del personal a subrogar, treballadors que en l'actualitat estan realitzant el servei com a conseqüència d'un contracte de caràcter administratiu. En l'apartat l'annex indicat es detallen les següents dades: tipus de contracte, antiguitat, horaris, torns de treball i condicions econòmiques especials, a fi i efecte de la seva subrogació.

Les empreses que resultin adjudicatàries, en el seu cas, s'han de subrogar en els contractes laborals dels treballadors subrogables que venien prestant els serveis dels quals hagin resultat adjudicataris, respectant en tot cas la modalitat de contractació dels mateixos, i els drets i obligacions laborals i de Seguretat Social que hagin gaudit a l'adjudicació en l'empresa substituïda, incloent els compromisos de pensions, en els termes previstos en la seva normativa específica, i, en general, quantes obligacions en matèria de protecció social complementària hagués adquirit el cedent, sempre i quan les tasques que realitzaven són les mateixes que realitzaran durant el termini de contractació d'aquest concurs.

Són d'exclusiva responsabilitat de l'empresa adjudicatària la titularitat de les relacions laborals. Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de contractar el personal que resulti necessari, el qual dependrà exclusivament d'aquesta, restant obligada a acomplir, respecte al seu personal, els drets i obligacions inherents a la qualitat d'empresari.

L'empresa adjudicatària ha de garantir en tot moment el servei contractat, presentant al BST una planificació mensual (planificació a 4 setmanes) del seu personal davant de vacances, suplències, possibles imprevistos puntuals o contingències no usuals. Respecte al període de vacances, tenint en compte la naturalesa del servei contractat la rotació del personal haurà de ser informada amb un termini mínim de 2 mesos d'antelació, és a dir, serà obligatori disposar de la planificació de vacances dels treballadors 2 mesos abans d'aquests períodes (Setmana Santa, estiu i Nadal), sense que això afecti en cap moment al correcte desenvolupament del servei i la seva cobertura completa.

Qualsevol modificació en el personal relacionat a l'annex V, en la seva relació contractual, drets i/o obligacions, tenint en compte que BST disposarà de responsabilitat subsidiària d'aquest personal, haurà de ser informada de forma immediata i aprovada pel BST. S'exigirà per tant, informació documentada per tal de poder controlar adequadament l'estat del contracte i les seves possibles desviacions.

Quan el referit personal no procedeixi amb la deguda diligència o correcció o fora evidentment poc acurat en l'exercici del seu comès, el BST podrà exigir de l'empresa adjudicatària que substitueixi al treballador que aplica al nostre centre, i que és motiu de conflicte i estarà obligada a acomplir amb tal exigència en un termini màxim de 48 hores.

En cas de nova/es incorporació/ns, l'empresa adjudicatària presentarà el/s Currículum/s Vitae i la documentació associada per garantir la seva veracitat del/s possible/s nou/s candidat/s. El BST donarà la seva conformitat a la idoneïtat del personal, sempre en base a l'objecte del contracte, i podrà exigir canvi o substitució del mateix quan aquest no s'ajusti a les particularitats del servei a prestar.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de personal suficient degudament format (formació que s'exigirà documentada) per garantir en tot moment el servei objecte del contracte.



L'adjudicatari dotarà al seu personal del vestuari adequat pel desenvolupament de la seva feina, amb la identificació de la seva empresa ben visible. També els dotarà dels elements i estris necessaris per tal efecte, garantint estàndards òptims d'higiene i qualitat.

Annex V: Relació de persones, categoria professional, taula salarial, jornada i antiguitat.

### **3.3.4 Formació de la plantilla**

L'empresa contractada haurà de presentar, en el termini màxim d'1 mes, el Pla de Formació específic dels treballadors adscrits al servei del BST i l'avaluació de l'eficàcia de la formació que es vagi desenvolupant al llarg del contracte.

Els licitadors hauran d'aportar el Pla de Formació Anual que durà a terme el seu personal, exigint-se un mínim de 15 hores de formació continuada a l'any per cada treballador.

### **3.3.5 Uniformitat**

L'empresa adjudicatària uniformarà, al seu càrrec, el personal que presti servei en el BST destinats al servei de cafeteria i menjador. El personal haurà de disposar de la uniformitat i del calçat necessaris per les seves tasques. El personal haurà de dur en bon estat d'ús la uniformitat corresponent, durant tota la seva jornada laboral.

La uniformitat consistirà en roba de feina adequada, calçat antilliscant homologat. Està expressament prohibit utilitzar roba que no sigui homologada o roba de carrer. L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre. El BST haurà de donar la seva aprovació als uniformes proposats.

Totes les persones que accedeixin a les instal·lacions de cuina s'hauran de protegir amb bata i gorra, inclosos els transportistes i els proveïdors.

Tot el personal de l'empresa adjudicatària haurà d'anar identificat amb la targeta que proporciona el BST.

El personal de s'ha de canviar cada dia la roba del carrer abans de començar qualsevol tasca.

Els treballadors hauran d'anar correctament uniformats en compliment de les normes generals del BST i específiques de les zones on desenvolupen la seva tasca. Les mans han d'estar lliures de joies i les ungles curtes i sense esmalt.

L'empresa adjudicatària realitzarà periòdicament avaluacions d'aquests ítems de bones pràctiques d'obligat compliment: higiene de mans, ús de guants i uniformitat. Donada la importància d'un resultat negatiu d'aquestes avaluacions individuals, l'empresa haurà de preveure les conseqüències que se'n puguin derivar i aplicar-les respecte a cada treballador.

### **3.3.5.1 Equips de protecció individual**

L'adjudicatari ha petició del BST ha de poder acreditar, documentalment, el lliurament individual dels equips de protecció individual, en endavant (EPIS ) que correspongui a cadascun dels treballadors, per protegir-los dels riscos associats en les seves tasques. Entre aquest EPIS es troben els EPIS preceptius en cada moment del contracte i sota totes les circumstàncies inclosa una situació de pandèmia.

Els EPIS han de ser unipersonals i han de complir amb la normativa vigent per la protecció que es requereixi, a més han de ser idonis per l'ús a cada zona classificada.

### **3.3.6 Diplomats i tècnics en dietètica i altres tècnics qualificats**

L'empresa adjudicatària nomenarà un Responsable de l'Àrea de Dietètica i Nutrició del Servei de Restauració, amb formació universitària en Nutrició i Dietètica i experiència suficient en l'àmbit hospitalari. Dintre de les seves responsabilitats, coordinarà la seva àrea amb la resta de l'equip de restauració.

Així mateix, l'empresa adjudicatària disposarà d'un Responsable de Qualitat, amb formació universitària, que dedicarà un mínim de hores setmanals en presència física al BST, que vetllarà per garantir l'acompliment dels protocols d'higiene, qualitat i control de punts crítics.

### **3.3.7 Responsable de centre o cap de servei de l'empresa adjudicatària**

L'empresa adjudicatària nomenarà un cap de servei. Serà la persona nomenada per la empresa adjudicatària y representarà a la mateixa. Aquesta persona estarà cobren el servei tots el dies laborables del any en un horari no inferior de les 6 del matí a les 10 del vespre.

La persona s'ha de poder contactar per telèfon.

El cap de servei serà el primer interlocutor vàlid amb el BST i, per tant, la seva incorporació haurà de ser aprovada pel departament de Operacions i Enginyeria del BST. Així mateix, per causa degudament justificada, el BST podrà sol·licitar la seva substitució i l'adjudicatari haurà d'atendre la sol·licitud.

El cap de servei (o qui assumeixi la seva tasca en període de vacances, baixa per IT, etc.) haurà d'estar localitzable, mitjançant telèfon mòbil, les 24 hores i 365 dies de l'any.

## **3.4 Medi Ambient**

El BST en exercici de la seva Responsabilitat Social Corporativa (RSC), manté un fort compromís amb el medi ambient, amb la qual cosa es sol·licitarà als licitadors l'adscripció al mateix nivells de compromís. Es demana una correcta gestió ambiental de seu servei, prenent les mesures necessaris per minimitzar ( els impactes acústics sobre l'entorn, una correcta gestió dels embalatges i residus etc..) d'acord amb la legislació vigent i en tot el decurs del contracte. També es sol·licitarà un

consum responsable de l'aigua i llum. Amb aquesta finalitat restarà obligat a informar al responsable del servei qualsevol anomalia tècnica que comprometí l'estalvi energètic que observi.

L'empresa adjudicatària complirà amb les normes generals en matèria de medi ambient i en particular en els procediments de la ISO 14001 implantats al BST. Tot aquell residu que l'empresa adjudicatària generi, fruit dels treballs vinculats en aquest contracte, hauran de ser degudament gestionats o eliminats. A més el BST enviarà a l'empresa adjudicatària la política i informació ambiental per tal que sigui acceptada formalment. L'empresa adjudicatària pot estar subjecta a inspeccions per part del Responsable de Medi ambient o per qui aquest designi per garantir el correcte compliment de les clàusules ambientals.

El BST es troba en procés de pla d'acció vers les noves tendències i directrius referents a residus, tals com la DIRECTIVA (UE) 2019/904 DEL PARLAMENT EUROPEU I DEL CONSELL de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstic al medi ambient. Es valorarà favorablement l'aplicació d'activitats basades en aquest tipus de directives, i d'altres com l'eficiència energètica i l'empremta de carboni.

L'adjudicatari respondrà de qualsevol incident mediambiental per ell causat, alliberant al BST de qualsevol responsabilitat sobre el mateix.

Per evitar tals incidents, l'adjudicatari adoptarà amb caràcter general les mesures preventives oportunes que dicten les bones pràctiques de gestió, en especial les relatives a evitar abocaments de líquids indesitjables, emissions contaminants a l'atmosfera i l'abandonament de qualsevol tipus de residus, amb extrema atenció a la correcta gestió dels classificats com a perillosos.

L'adjudicatari adoptarà les mesures oportunes per a l'estricta acompliment de la legislació mediambiental vigent que sigui d'aplicació al treball realitzat. En casos especials, el BST podrà demanar a l'adjudicatari demostració de la formació o instruccions específiques rebudes per al personal per el correcte desenvolupament del treball.

L'adjudicatari es compromet a subministrar informació immediata al BST, sobre qualsevol incident mediambiental que es produeixi en el transcurs del treball que es realitza. El BST per sí mateix o a través del Centre BST, podrà demanar amb posterioritat un informe escrit referent al fet i les seves causes.

Davant un incompliment d'aquestes condicions mediambientals, el BST, podrà repercutir a l'adjudicatari el cost econòmic directe o indirecte que suposi dit incompliment.

A l'adjudicatari se li farà entrega d'una Carta de Compromís Ambiental del BST. Aquesta carta anirà acompanyada de la Política de Medi Ambient i d'Eficiència Energètica i del Protocol de Bones Pràctiques Ambientals. Aquesta Carta s'haurà de signar i retornar al Departament de Qualitat i Medi Ambient del BST.

### **3.5 Gestió de residus**

El proveïdor haurà de dotar l'espai d'elements per al tractament actual de residus, basats en la política mediambiental del BST, separant aquests per contenidors (plàstic, paper, vidres, orgànic i resta de residus), amb el dimensionament adequat per l'activitat prevista general. La gestió d'eliminació dels residus generats pel usuaris en l'ús del servei, anirà a càrrec dels serveis propis del BST. L'eliminació dels residus generats pel personal de l'empresa adjudicatària serà a càrrec de l'adjudicatari, seguint la mateixa política que el BST, per tal de garantir les bones pràctiques i adequada gestió mediambiental que el BST, com a entitat pública, està obligada a realitzar

Sempre formarà part de l'adjudicatari, la segregació acurada dels residus pel seu reciclatge, així com les prestacions següents:

- El transport de qualsevol tipus de residus del grup I del punt d'origen a les zones intermèdies a on s'agrupen. Aquesta tasca es realitza com el servei. El personal de cuina rebrà tota la informació referent de la recollida del mateixos i posar-los en el punt recollida final.
- Al finalitzar la jornada, el personal adscrit a cada contracte dipositarà les bosses de residus als contenidors apropiats. L'adjudicatari facilitarà el trànsit dotant el servei de carros o gàbies per aquest afer.
- Higienització de les papereres.
- Subministrar Cubells per segregat els residus de cuina.

L'adjudicatari prendrà les mesures necessàries per a la minimització, reutilització i reciclatge dels residus generats durant la seva activitat, i està obligat a informar i formar els treballadors de la seva empresa i les empreses que subcontracti en una correcta gestió dels residus a nivell ambiental i de prevenció de riscos laborals.

En cap cas pot quedar cap residu ni cap material en el centre.

### **3.6 Lliurament de les mercaderies**

Es pactarà un horari de lliurament de les mercaderies amb el BST. En cap moment els repartidors podem accedir a les instal·lacions del BST sense acompanyament de una persona interna (càtering o altres).

### **3.7 Obligacions de l'empresa adjudicatària**

#### **3.7.1 Obligacions legals en la prestació del servei**

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei objecte d'aquest contracte seguint les condicions ja descrites en l'apartat 3 d'aquest plec de condicions tècniques.

A més de les que s'especifiquen en aquest plec, són obligacions de l'empresa adjudicatària, les següents:

- L'adjudicatari assumeix la transferència del risc operacional per la gestió i explotació del servei.
- Gestionar la prestació de la concessió d'acord amb el que disposa, o pugui disposar el contracte, els plecs de clàusules, la legislació higiènica i sanitària, hotelera, laboral i d'altres aplicables.
- L'adjudicatari aportarà els mitjans personals, materials i tècnics necessaris per a la correcta execució del contracte.
- Disposarà de la documentació legal necessària per a la realització de la seva activitat.
- Ha de disposar dels justificants de pagament de les cotitzacions a la Seguretat Social de les persones que presti serveis en el centre.
- En cas de que el BST comuniqui tres cops a l'adjudicatari, la necessitat de substitució del personal i aquest no respongui o tot i rebent resposta no es substitueixi el personal sol·licitat es considerarà un a falta greu i es penalitzarà segons l'establert a l'apartat de penalitzacions d'aquesta licitació.
- La substitució del personal haurà de cobrir al 100% del servei.
- L'adjudicatari no podrà subcontractar l'explotació dels serveis, objecte del present concurs, o part d'ells, sense expressa autorització del BST.
- L'empresa adjudicatària té l'obligació d'assignar un cap de servei amb capacitat d'interlocució amb el departament de Operacions i Enginyeria del BST, tots els dies de l'any.
- El model de contenidor/carro que s'haurà d'utilitzar per a la recollida de residus ha de ser l'adequat tenint en compte les dimensions i característiques del BST. Es responsabilitat de l'adjudicatari la separació/disgregació dels residus.
- L'empresa adjudicatària ha de respondre, en tots els casos, de les reclamacions / suggeriments que el BST pugui formular, mitjançant un canal específic per a aquest fi i d'acord amb les normes acordades amb el BST durant l'etapa d'implementació del nou contracte.
- La resposta a les reclamacions s'ha de donar en un període inferior a 10 dies a la persona que indiqui el departament de Operacions i Enginyeria del BST.
- Tenir tota la informació relacionada amb la empresa i treballador actualitzada en el programa CTAIMA.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a l'acompliment, sota la seva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, seguretat social i de seguretat i salut laboral.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei de restauració contractat del BST s'ajusti en tot a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.

### **3.7.2 Obligacions en matèria de seguretat i salut laboral**

A més de les que s'especifiquen en aquest plec, són obligacions de l'empresa adjudicatària, les següents:

- L'empresa adjudicatària serà responsable dels accidents que poguessin sobrevenir en les actuacions que han de portar a terme per l'acompliment del servei objecte de la contractació.
- L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys causats als equips i a tercers en el cas que aquests siguin provocats per fallides o negligències del seu personal.
- L'empresa adjudicatària haurà d'informar dels accidents laborals que es produeixin al BST durant l'execució de les tasques contractades, en els terminis establerts per la legislació vigent.
- L'empresa adjudicatària haurà de lliurar tota la documentació sol·licitada pel nostre centre en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Les seves persones treballadores compliran les normes que assenyalin els responsables del BST en tot moment i a més assumiran les necessàries segons les condicions del centre i/o dels usuaris.
- Respecte als diferents plans d'emergència del BST, l'empresa contractada s'haurà d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, tant per garantir la pròpia seguretat i la d'altres persones que puguin romandre en el BST, com per preservar la integritat dels béns i patrimoni del Banc de Sang.
- L'empresa contractada haurà de participar en totes les reunions de coordinació empresarial que convoqui el BST.

### **3.7.3 Seguretat alimentària i control higiènic i sanitari**

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei d'alimentació s'ajusti en tot moment a la normativa legal vigent, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària s'haurà de comprometre a complir la normativa vigent de restauració col·lectiva en relació amb l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC).

L'empresa adjudicatària haurà de presentar la següent documentació a la seva oferta tècnica:

- Sistema d'Autocontrol d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) que es valorarà. Haurà d'incloure els quadres de gestió previstos per cada fase, amb l'anàlisi dels perills i determinació de mesures preventives, determinació dels punts de control crític i establiment dels límits així com la vigilància i mesures correctores. Aquests quadres es podran modificar per ajustar-los a les instal·lacions a l'inici del contracte. També es presentaran els registres d'autocontrol proposats que es valoraran.
- Check list de verificació del sistema APPCC per a tots els espais que es valorarà. Aquest haurà de ser validat i podrà ser ampliat per la Unitat de Serveis Generals del BST i s'utilitzarà a les inspeccions que es programin de forma conjunta entre un membre designat pel BST i un tècnic qualificat de l'empresa adjudicatària com a verificació del compliment de normes higiènics sanitàries i de manipulació.
- Pla complet de Traçabilitat, incloent-hi els proveïdors d'origen.
- Procediment de gestió de les No Conformitats.
- Procediment en cas de crisi i/o alerta alimentària.

L'empresa adjudicatària, diàriament, ha de prendre mostres testimoni dels plats del servei del menjador de personal. Aquestes mostres, les conservarà congelades 7 dies a fi de permetre una actuació més àgil i eficaç en cas d'intoxicació alimentària.

En qualsevol moment, el BST podrà demanar al proveïdor que realitzi, per laboratoris externs, anàlisis microbiològiques i fisicoquímiques de les matèries primeres que el BST consideri dels seus proveïdors d'origen i lliuri els resultats de les anàlisis.

L'empresa adjudicatària realitzarà, mensualment, anàlisis bacteriològiques d'aliments en cru, plats semielaborats i elaborats i anàlisis de superfícies i estris. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat. L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant del BST els resultats de les anàlisis i tots els documents acreditatius del compliment de les normatives i dels controls higiènics. El BST, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics, mitjançant una entitat autoritzada en casos determinats com ara: menús de risc, superfícies de treball, estris, manipulació, etc. El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

### **3.7.4 Acompliment de normes i despeses derivades de la realització d'obres i instal·lacions**

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que les instal·lacions de la cuina i els equipaments s'ajustin a la normativa legal vigent.

Totes les despeses, relacionades amb la realització d'obres als locals que ocupin, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, incloent-hi les despeses relatives als permisos i llicències necessaris per a la legalització de les instal·lacions de tota mena, així com la tramitació i obtenció de les autoritzacions corresponents davant els organismes competents.

El departament de Operacions i Enginyeria del BST assumirà la supervisió de la correcta realització de les obres que es puguin aprovar, així com la supervisió de la conservació dels locals, equipament i instal·lacions.

Aniran també a càrrec de l'empresa adjudicatària tots els costos derivats dels dictàmens, anàlisis i proves que siguin necessaris realitzar.

### **3.7.5 Assegurança**

L'empresa adjudicatària ha de tenir una assegurança de responsabilitat civil suficient per cobrir qualsevol contingència que es pugui presentar i que cobreixi tots els seus béns i també els possibles danys que, per la seva causa, es puguin produir als actius propietat del BST. Haurà de cobrir els danys per aigua, incendi, explosió, danys per electricitat, actes vandàlics, robatori, expoli i responsabilitat civil per danys a concurrents i a tercers derivats de les condicions dels locals, de les seves instal·lacions i serveis, així com de l'activitat desenvolupada i del personal vinculat a l'adjudicatari que presti els seus serveis en el mateix.

L'empresa que resulti adjudicatària presentarà obligatòriament el contingut de l'assegurança que serà contractada abans de la signatura de l'adjudicació definitiva.

### **3.7.6 Protecció de dades**

L'empresa que resulti adjudicatària tindrà el deure de guardar la màxima confidencialitat sobre tota la informació quals pugui tenir coneixement per raó del contracte, responsabilitzant-se que el seu personal compleixi aquesta obligació.

La vulneració del deure de confidencialitat sobre les esmentades dades o l'incompliment de les obligacions derivades de la legislació de protecció de dades de caràcter personal, per part de l'empresa o personal al seu servei, podrà ser causa de resolució del contracte, sense perjudici de les accions de responsabilitat civil o penal que s'escaiguin.



No les podran cedir a tercers, sense obtenir l'autorització i complir els requisits pertinents, les dades esmentades o els arxius que les contenen, i mantindran un estricte compliment del que estableixen el Reglament (UE) 2016/679 del Parlament Europeu i del Consell de 27 d'abril del 2016 i, en aquells aspectes que continuïn vigents, i la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal i garantia de drets digitals, així com la normativa que es pugui dictar en aquest àmbit.

### **3.7.7 Manteniment**

L'empresa adjudicatària realitzarà el manteniment correctiu, preventiu i normatiu de les instal·lacions, àmbit d'aquest concurs, i indicades al punt 3.1 d'aquest plec.

L'adjudicatari haurà de presentar en un termini màxim d'un mes des del moment de l'adjudicació, un Pla de Manteniment Anual de les instal·lacions i equipaments propis, àmbit de la licitació i indicades al punt 3.1.

Aquest Pla haurà de ser revisat i validat per l'Àrea de Manteniment, inclosa dintre del Departament d'Enginyeria del BST.

De forma general, la tipologia de manteniments a realitzar a les instal·lacions i equipaments són:

- Manteniment elèctric (Baixa Tensió).
- Manteniment d'equipaments de fred i conservació.
- Manteniment d'instal·lacions de fontaneria.
- Manteniment d'instal·lacions de fred industrial.
- Altres.

Cal fer especial incís en 5 instal·lacions pròpies de l'àmbit de concurs:

- Equipaments de manteniment de producte: neveres per mantenir productes peribles. Caldrà realitzar manteniments amb periodicitat màxima de 6 mesos, de filtres, compressors, gasos, etc., segons especificacions tècniques dels fabricants dels equipaments.
- Rentavaixelles: en cas de mantenir aquest equipament, cal realitzar un manteniment amb periodicitat màxima de 2 mesos en el decantador dels equips de neteja, inclosos dintre de l'àrea de neteja d'estris del menjador.
- Microones: caldrà realitzar neteja i manteniment correctiu (i preventiu, si escau) d'aquests equipaments.

- Quadres elèctrics: les instal·lacions pròpies del concurs disposen de subquadres elèctrics de Baixa Tensió, propis de les instal·lacions potestat de l'empresa adjudicatària, els quals caldrà realitzar manteniments preventius amb periodicitat màxima de 6 mesos, que obligatòriament incloguin:
  - Termografia dels quadres, equips i connectors
  - Reajustament dels connectors de cablejat als equips i components elèctrics

Amb periodicitat anual, es sol·licitarà realitzar una anàlisi de xarxa (analitzador de xarxa) per tal de garantir que les potències estan balancejades adequadament, evitant així sobrecàrregues en els components per cada línia d'alimentació.

- Cambres de fred industrial: a la planta -1 de l'edifici FDJ, existeix una superfície de cambres de fred industrial de -20°C i +4°C, on s'emmagatzemen productes peribles. Aquest magatzem es considera en consigna i és d'ús exclusiu per productes propis de l'àmbit d'aquest concurs. Es sol·licita realitzar manteniments preventius amb periodicitat màxima de 6 mesos, incloent la revisió de compressors i evaporadors, nivell de gasos refrigerants, revisió electromecànica de la instal·lació, manteniment de portes i aïllants, etc..

A més, les reparacions o reposició del material que s'hagi aportat, que es facin malbé durant l'execució del contracte, aniran a compte de l'adjudicatari. En els casos en què per a la seva reparació s'hagi de traslladar l'aparell o l'equip a un servei tècnic, l'adjudicatari haurà de substituir-lo per un equip d'anàlogues característiques, sense afectació al servei.

Es demanarà, en tot cas, la còpia del contracte amb l'empresa mantenidora a la qual s'adjudiqui aquests manteniments (correctius, preventius i normatius) i s'exigirà la documentació associada a les revisions i actuacions necessàries per mantenir un correcte estat i un òptim funcionament d'aquestes instal·lacions i equipaments.

El cost d'aquests manteniments, neteges i destrucció dels residus anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, sense perjudici per al BST. En tot cas, el BST haurà de rebre còpia dels documents despresos d'aquestes tasques, necessaris per l'assoliment dels objectius d'aquest plec tècnic.

El manteniment de les instal·lacions generals pròpies de l'edifici, fora de l'àmbit indicat d'aquesta contractació, aniran a càrrec del BST, tal i com s'ha indicat al punt 3.1.

El BST es reserva la facultat de dur a terme pel seu compte a càrrec de l'adjudicatari, les accions oportunes davant de qualsevol desviació, retard o incompliment per part de l'adjudicatari, referents als aspectes generals descrits i d'altres que puguin ocasionar alteracions en l'activitat normal objecte de contracte.

Al finalitzar el contracte, el BST realitzarà una auditoria de l'estat de les instal·lacions i equipament cedits inicialment, els quals hauran de ser retornats amb les mateixes condicions del lliurament, amb l'excepció del desgast ocasionat per al seu ús durant el període d'execució del contracte.

### **3.7.8 Manual D'higiene Dels Serveis**

El BST ha implantat unes mesures preventives amb caràcter global en tots els àmbits de la prestació dels serveis amb l'objectiu d'aconseguir les condicions i la qualitat quant als recursos tècnics, humans i estructurals que permetin assolir una higiene òptima i segura.

L'empresa adjudicatària, en el termini d'un mes des de l'inici de l'activitat, haurà de presentar el document anomenat: Manual d'higiene, que inclourà la documentació següent:

1. Pla de neteja i desinfecció.
2. Pla de formació dels manipuladors d'aliments.
3. Pla de control dels proveïdors.
4. Pla de control dels paràmetres, processos i tractaments que incideixen en la seguretat alimentària, que recull un sistema d'autocontrol basat en els principis d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics.

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.

És important recordar que en cap cas, el treballador que pugui estar manipulant alimentació, podrà cobrar pagaments en efectiu, sense complir amb les normes de correcta manipulació i d'higiene adequades (canvi de guants, rentat de mans, etc.).

### **3.7.9 Altres despeses derivades de la prestació del servei**

Les despeses de telèfon, fax, internet, fotocòpies i altres sistemes de comunicació que s'utilitzin al servei de cuina i cafeteries hauran d'anar totes a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Així mateix, la reposició de vaixel·la, coberteria i cristalleria correspondrà a l'empresa adjudicatària. Els models i la qualitat hauran de ser aprovats pel departament de Operacions i Enginyeria del BST.

En cas que l'adjudicatari demori la compra d'aquests elements de forma injustificada, el BST es reserva el dret de realitzar la compra directament, deduint-ne l'import de la factura mensual corresponent.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altra despesa que origini la prestació del servei, incloent-hi taxes, tributs, llicències, permisos, etc.

La qualitat en la prestació del servei és un objectiu prioritari del BST. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària 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 posar a disposició de la totalitat dels usuaris, i en un lloc visible i de fàcil accés, un llibre de reclamacions i suggeriments, obligant-se a

lliurar còpia al BST de les reclamacions o suggeriments rebuts, així com de les mesures empreses en el seu cas.

### **3.7.10 Drets de l'empresa adjudicatària**

L'adjudicatari podrà promocionar la seva marca o logotip en el recinte on es desenvolupi la seva activitat, en la forma i mides que s'autoritzi.

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 el BST hagi d'abonar cap tipus d'indemnització o diferència.

## **4. Altres requeriments**

### **4.1 Reunions de seguiment**

El BST mitjançant el seus responsables del servei i del responsable del centre, realitzarà reunions de seguiment trimestral i és obligatori que l'empresa adjudicatària participi en aquestes reunions.

### **4.2 Penalitzacions**

En el cas que no es compleixi aquests requeriments, s'aplicaran el règim de penalitats que preveu en aquest PPT i en el plec de clàusules administratives particulars. Juntament amb el règim establert en PCAP, es preveuen les següent penalitats específiques:

A títol enunciatiu, i no exhaustiu es defineixen alguns dels incompliments considerats com a lleus:

- El retard injustificat en la obertura de la cafeteria i/o menjador laboral.
- El retard injustificat superior a 12 hores de reparació de les màquines de vending..
- La falta de comunicació via correu electrònic de necessitats per part del BST. Es obligatori respondre en menys de 48 hores.
- Manca de col·laboració amb el personal del BST.
- No lliurament de la informació diària i mensual del servei.

Es considerarà falta greu:

- La no presentació dels registres demanats al Plec.
- El no compliment amb el serveis contractats i demanats en aquest Plec.

- En cas de que el BST comuniqui tres cops a l'adjudicatari, la necessitat de substitució del personal i aquest no respongui o tot i rebent resposta no es substitueixi el personal sol·licitat.
- No dotar als seus operaris de tots els equips de protecció individual (EPI's) necessaris per a treballar en la instal·lació d'acord a la normativa vigent.
- Les faltes de respecte del personal tant entre el personal propi com amb el personal del BST.
- El trencament d'estoc de consumibles establerts.
- L'absència d'ordre, neteja i control en el/els magatzem/és dels recanvis necessaris per al desenvolupament normal activitat objecte del contracte actual.
- L'abandonament injustificat del lloc de treball d'algun dels operaris que es trobin en la cobertura mínima que s'hagi establert.
- L'incompliment d'alguna de les altres obligacions definides en aquest contracte, no qualificades com a incompliments greus o molt greus.
- El canvi de producte al frigoriferi sense conformitat del BST.
- El no apagat de llums en les dependències que disposin d'interruptor de qualsevol dels edificis, una vegada finalitzada la jornada.
- No realitzar un ús racional dels recursos. (aixetes obertes sense justificació).
- La substitució del 100% del personal que es trobi de baixa mèdica, excedència, etc.. en menys de 2 dies.
- Incomplir el regim intern dels procediments de interns.
- Incomplir una ordre directe del responsable del contracte.
- No realització de les inspeccions corresponents.
- Manca de lliurament en temps i forma de tota la informació respecte de l'execució del servei que li hagi estat sol·licitada per el BST.
- Comissió de tres o més faltes lleus.

Es considerarà falta molt greu:

- L'incompliment de les obligacions contingudes en aquest contracte, si una vegada advertit el contractista, mantingues l'incompliment o no s'esmenés la deficiència en el termini d'una setmana a partir de la data de l'avís.
- La deterioració greu de les instal·lacions, ocasionat per negligència greu.
- Passivitat, deixament i desídia en l'execució del servei.
- El trencament d'estoc del frigoriferi al magatzem del operador logístic LOGARITME.

- Incompliment de la normativa sobre prevenció de riscos laborals, qualificat de molt greu per la seva normativa específica, i especialment les infraccions molt greus del Pla de seguretat i salut aplicable al desenvolupament de les prestacions contractades.
- Utilització de sistemes de treball, elements, materials, màquines o personal diferents dels previstos i permesos en el PCAP, en el PPT i en l'oferta del contractista, si s'escau, quan produeixi un perjudici molt greu.
- La comissió de quatre incompliments lleus en menys d'un mes.
- L'acumulació de vuit incompliments lleus en tres mesos consecutius.
- L'acumulació de dotze incompliments lleus en un any.

Falta greu: entre el 1 per 100 i el 5 per 100 de l'import econòmic de cada factura del import mensual del servei presentada sense complir amb els requeriments dels plecs.

Falta molt greu: entre el 5 per 100 i el 10 per 100 de l'import econòmic de cada factura del import mensual del servei presentada sense complir amb els requeriments dels plecs. També es podrà produir la rescissió del contracte.

Les penalitzacions seran comunicades per el BST mitjançant un correu electrònic. El adjudicatari tindrà una setmana des de el enviament del correu electrònic per realitzar les al·legacions pertinents.

El BST es reserva el dret de contestar a les al·legacions o aplicar la penalització que correspongui en cada cas.

La penalització que sigui de mesos abans del mes en curs, se aplicarà en el mes en curs.

Les penalitzacions aplicaran en el mes en curs de la facturació. La factura vindrà amb la facturació de aquest mes menys el import de penalització.

## **5. Seguiment del contracte**

### **5.1 Interlocució entre el contractista i el BST**

Per a coordinar les relacions de treball entre el BST i el contractista, ambdues parts designaran representacions amb autoritat suficient, els quals seran els interlocutors habituals per a totes les qüestions que es suscitin en el dia a dia i resoldran les accions a realitzar i la seva implementació tècnica i funcional.

Per exercir les funcions de seguiment, control, inspecció i administració del contracte, el BST estarà representat pel Cap de la Unitat de Serveis Generals i en el seu defecte, per la persona que expressament es delegui.

## 5.2 Atribucions del BST

El BST exerciran en tot moment les funcions de seguiment, inspecció i control de la prestació del servei, prenent les mesures que consideri oportunes per al correcte compliment de les obligacions detallades en aquest PPT i en el contracte a que s'haurà sotmès el contractista.

El BST podran supervisar que es compleixin les premisses de dedicació i servei que s'hagin determinat amb l'empresa, si la situació així ho requerís, sense que això impliqui l'exercici per part de el BST de facultats de direcció sobre el personal de l'empresa adjudicatària.

## 5.3 Valoració global

El BST designarà la persona o les persones que assumiran la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb la que tractarà directament els aspectes relacionats amb el desenvolupament normal de les prestacions del servei.

Entre altres tasques, es realitzaran les següents:

- L'aprovació de la planificació de menús i les seves derivacions dietètiques.
- La recepció i avaluació dels resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls.
- La realització d'inspeccions periòdiques per a comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats com són: gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, etc.
- El control de l'acompliment de les normatives higiènic-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament i estris); del personal; de la matèria primera; i de qualsevol altre establert legalment.
- L'acompliment en general del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants del BST de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat i estarà obligada, en tot moment, a permetre el seu accés a les instal·lacions així com a revisar tota la documentació que es requereixi.

El BST podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació; l'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

Ahora, la Unitat de Manteniment del BST assumirà la supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària.

## 6. Requisits d'informació mensual, trimestral i anual

L'empresa adjudicatària, a més de les obligacions que s'estableixen en el Plec de clàusules administratives particulars, està obligada a informar per escrit i de forma immediata al BST de qualsevol incidència important del servei.

Així mateix presentarà, en la Unitat de serveis generals, la documentació següent:

<b>Documentació</b>	<b>Freqüència</b>
Proposició de Menú setmanal	Dos setmanes abans
Volum de venda de les màquines expenedores, desglossat per màquina.	Mensual
Volum de facturació del menjador ( Àpats diaris). Desglossat per dies.	Mensual
Volum de facturació de la cafeteria. Desglossat per dies i articles.	Mensual
Facturació	Mensual
RNT	Mensual
Volum de comandes de refrigeri desglossat per article	Mensual
Memòria anual del servei	anual
Calendari de vacances	anual
Quan ho requereixi el BST, l'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar els comptes d'exploració per totes les línies d'activitat, els balanços, la documentació econòmica i la documentació que s'estimi necessària.	A demanda

## **7. Altres Condicions del Contracte**

### **7.1 Durada**

La durada prevista d'aquest contracte és de 2a anys, des de la formalització del contracte fins el 31 de desembre de 2025. El contracte es preveu tenir dos prorrogues de 12 mesos cadascun i es podrà prorrogar fins el 31 de desembre de 2027, d'acord amb la normativa vigent de contractes del sector públic.



## **7.2 Pòlissa De Responsabilitat Civil**

Les empreses licitadores hauran de constituir una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil, almenys, per valor d'1.200.000 d'euros, en la qual s'especifiqui la cobertura per danys i perjudicis a tercers i a les instal·lacions, derivats de la prestació de serveis i del subministrament de productes.

Hi restaran coberts, especialment, els riscos per intoxicacions i accidents derivats del servei i del proveïment. També cal que s'especifiqui com a activitat assegurada el subministrament d'aliments i begudes pel sistema de vending.

Cal que els licitadors es comprometin a constituir aquesta pòlissa d'assegurança de responsabilitat en cas de ser adjudicatari, compromís que haurà de ser aportat juntament amb la resta de documentació exigida en el sobre A.

## **8. Contingut i presentació de les ofertes tecnico-econòmiques**

Les empreses licitadores hauran de presentar les seves propostes tècniques en el sobre oferta. Aquestes seran valorades d'acord amb allò previst en els criteris d'adjudicació establerts al Plec de Clàusules Administratives.

A banda del dossier es demana que l'empresa presenti una documentació complementària que no computarà a efectes d'extensió màxima.

L'incompliment dels requeriments del Plec de Prescripcions Tècniques donarà lloc a l'exclusió de l'oferta en el procés de valoració.

### **8.1 Documentació a incorporar a l'oferta**

Els conceptes i documentació tècnica objecte de valoració en el present concurs s'han triat amb la finalitat de poder evidenciar la experiència i coneixement dels serveis a encomanar, objecte d'aquest PPT.

Els licitadors hauran de presentar en el sobre oferta la seva oferta tècnica.

## **9. Consulta tècnica**

El licitador pot dirigir una consulta prèvia a l'òrgan de contractació, per tal sol·licitar informació addicional relacionada amb tots els requeriments tècnics necessari abans de presentar llur oferta.

## **10. Annexos**

Annex I: Quantitat de Menús per exercici.

Annex II: Llistat de articles de cafeteria

Annex III: Plànols

Annex IV: Inventari

Annex V: Llistat de subrogació

Annex VI: Llistat de productes amb preu de articles vending

**Pressupostos per Lots**

**Cabecera:** CS/2000/1100005764/24/PO SUBMINISTRAMENT DE REFRIGERI PER ALS DONANTS I LA CONCESSIÓ DEL MENJADOR, CAFETERIA I MAQUINES EXPENEDORES

**Lot:** 001 Subministrament refrigeri

**Partida:** 000000

<b>Article</b>	<b>Descripció</b>	<b>Exercici</b>	<b>CeCo</b>	<b>Descripció CeCo</b>	<b>Import amb IVA</b>	<b>Imp.sense IVA</b>	<b>Id IVA</b>
40002156	Llauna refresc de cola 33 cl.UNIT	<b>2024</b>			7.826,28	6.468,00	21
40002284	Aigua mineral sense gas 33 cl pet.FLAS	<b>2024</b>			82.390,08	74.900,07	10
40002903	Suc de pinya 20 cl.UNIT	<b>2024</b>			29.685,08	24.533,12	21
40003114	Cookie individual 40g	<b>2024</b>			40.040,22	36.400,20	10
40003869	Snatts pipes.UNIT	<b>2024</b>			67.818,92	61.653,56	10
40003871	Pack galetes 50 g	<b>2024</b>			40.040,00	36.400,00	10
40003993	Patates chips premium 40gr c/40outs s/glu.PAQ de 45 GR	<b>2024</b>			54.692,00	49.720,00	10
40005718	Coco Eco deshidratat Born 30g.UNIT	<b>2024</b>			49.280,62	44.800,56	10
40005723	Pinya deshidratada Born 30g.UNIT	<b>2024</b>			49.279,69	44.799,72	10
40005732	Suc de taronja 20 cl.UNIT	<b>2024</b>			29.685,46	24.533,44	21

*Pressupostos per Lots*

Total partida amb iva:	450.738,35
Total partida sense iva:	404.208,67
Total lot amb iva:	450.738,35
Total lot sense iva:	404.208,67

**Pressupostos per Lots**

**Cabecera:** CS/2000/1100005764/24/PO SUBMINISTRAMENT DE REFRIGERI PER ALS DONANTS I LA CONCESSIÓ DEL MENJADOR, CAFETERIA I MAQUINES EXPENEDORES

**Lot:** 002 Concessió servei menjador

**Partida:** 000000

<b>Article</b>	<b>Descripció</b>	<b>Exercici</b>	<b>CeCo</b>	<b>Descripció CeCo</b>	<b>Import amb IVA</b>	<b>Imp.sense IVA</b>	<b>Id IVA</b>
50000643	Servei concessió del menjador (menú ordinari)	2024			0,00	0,00	10
50000644	Servei concessió del menjador (menú especial)	2024			0,00	0,00	10

<b>Total partida amb iva:</b>	0,00
<b>Total partida sense iva:</b>	0,00
<b>Total lot amb iva:</b>	0,00
<b>Total lot sense iva:</b>	0,00
<b>Total expedient amb iva:</b>	450.738,35
<b>Total expedient sense iva:</b>	404.208,67