

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE PER A LA CONCESSIÓ DE LA GESTIÓ I EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DEL RESTAURANT “CAN MASCARÓ” PROPIETAT DEL CENTRE DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA FORESTAL DE CATALUNYA (CTFC). Exp. PR2024_08_01

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present contracte la concessió de la gestió i explotació del servei del restaurant “*Can Mascaró*”, propietat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC), el qual s’executarà de conformitat amb allò disposat al Plec de Clàusules Administratives Particulars. El contingut d’aquest servei es detalla al Plec de prescripcions tècniques.

La gestió del servei es durà a terme mitjançant una concessió administrativa de serveis a una empresa del sector, per la qual el concessionari gestionarà assumint el risc operacional.

La concessió es realitzarà a tot l’espai físic que ocupa el Restaurant “*Can Mascaró*”, assenyalat als plànols que s’acompanyen com annex 1 d’aquest Plec.

El present contracte no es fracciona en lots atès que la naturalesa i objecte del contracte no ho permeten en tant que l’objecte de la licitació es la concessió d’un únic servei indivisible com es la gestió i l’explotació del servei del restaurant “*Can Mascaró*”, titularitat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya (CTFC). Així, d’acord amb la previsió de l’article 99.3.b) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic (LCSP), no es possible dividir l’objecte del contracte en lots, atesa la naturalesa unitària del mateix.

La codificació corresponent a la nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes (CPV) que pertoca d’acord amb el Reglament (CE) 213/2008 de la Comissió de 28 de novembre de 2007, que modifica el Reglament 2195/2002 del Parlament Europeu i del Consell, és:

Descripció Categoria	CPV Categoria
Serveis d’hostaleria	55100000-1
Serveis de preparació de menjars	55321000-6
Serveis d’elaboració de menjars	55322000-3
Serveis de cafeteria	55330000-2

2. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ

2.1. Horaris d’obertura:

El servei del restaurant haurà d’estar operatiu de dimarts a divendres, excloent festius, com a mínim i amb caràcter general, amb l’horari següent:

- **De dimarts a divendres:**
 - De 09:00 a 17:00

Entre els dies **8 i 11 de setembre**, en ocasió de la celebració de la **Festa Major de Solsona**, l'empresa concessionària podrà suspendre les seves activitats dels dies no festius.

En circumstàncies excepcionals, els serveis podran operar sota un horari alternatiu, sempre que es compti amb l'autorització expressa del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

Tota modificació d'horaris concertada amb el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya ha de ser comunicada als usuaris mitjançant un cartell a la porta d'accés del Restaurant. En cas d'impossibilitat de complir l'horari per motius excepcionals, és imprescindible notificar-ho al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya i exhibir un cartell visible a la porta per informar els usuaris de la situació.

2.2. Tipologia del servei:

El servei inclourà:

- Servei de bar i cafeteria amb oferta de begudes, entrepans, pastisseria i altres productes similars.
- Servei de restauració amb oferta de menú diari, plats combinats, amanides i altres plats similars.
- Servei d'àpats al restaurant i de càtering, d'almenys esmorzar i *coffee-break*, per a esdeveniments organitzats directament pel Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

2.3. Qualitat i varietat de l'oferta gastronòmica:

L'adjudicatari haurà de assegurar una oferta gastronòmica de qualitat, diversificada i equilibrada, que inclogui productes frescos i de temporada.

Es fomentarà una oferta que satisfaci les exigències de les persones amb requisits alimentaris específics, com ara vegetarianes, vegans, celíacs, al·lèrgics, entre d'altres, amb una àmplia gamma de modalitats dietètiques.

2.4. Menús i preus:

Els preus de venda al públic dels productes i serveis hauran de ser raonables, amb una adequada relació qualitat preu i s'entenen amb IVA inclòs.

En el marc de la present licitació, es determina que el preu màxim del menú destinat al personal del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya serà de **12 euros** per al menú complet i de **8 euros** per al mig menú.

En el cas dels plats combinats, el preu màxim pel personal del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya serà de **8 euros**.

Pel que fa a les amanides, aquestes tindran un preu màxim de **7 euros** per al personal del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.

Respecte als esmorzars, el preu màxim pel personal del CTFC serà de:

- Opció 1: **3,5 euros**. Beguda (*cafè, infusió, cafè amb llet o beguda vegetal, llet,...*) i un entrepà d'almenys 20 cm fred (*amb embotit, formatge, pernil, tonyina...*) o producte de pastisseria (croissant, pasta, dònut, ...)
- Opció 2: **4,5 euros**. Beguda (*cafè, infusió, cafè amb llet o beguda vegetal, llet,...*) i un entrepà d'almenys 20 cm calent (*truita, bacó, cansalada...*)

El contractista podrà oferir a la resta d'usuaris, les altres opcions de menú que consideri oportunes a més a més de les opcions de menú complet i menú reduït. Els preus d'aquests menús i dels plats de carta els establirà d'acord amb la seva estratègia de negoci.

2.5. Neteja i manteniment:

L'adjudicatari serà responsable de la neteja diària i del manteniment en perfecte estat de conservació i funcionament de totes les instal·lacions i equipaments del restaurant.

També haurà de complir amb les normatives higiènic-sanitàries vigents.

2.6. Personal:

El personal de servei ha de posseir la formació requerida per a l'exercici de les seves funcions, amb especial èmfasi en la manipulació d'aliments i l'atenció al client.

L'adjudicatari està obligat a assegurar condicions laborals equitatives i a complir rigorosament amb la normativa laboral vigent aplicable als seus treballadors/es.

2.8. Condicions de les instal·lacions:

Les instal·lacions del restaurant seran entregades en perfecte estat de conservació i hauran de ser mantingudes en aquestes condicions per part de l'adjudicatari.

Qualsevol millora o modificació que es pretengui realitzar haurà de ser prèviament aprovada pel Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya i quedarà en propietat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya una vegada finalitzat el contracte, sense possibilitat de compensació.

2.9. Subministraments

En relació amb els subministraments imprescindibles per a l'execució de les prestacions objecte del present contracte, el concessionari assumirà l'obligació de subscriure i formalitzar, sota la seva exclusiva titularitat, els contractes corresponents als subministraments d'energia elèctrica i gas, responsabilitzant-se plenament de les condicions i obligacions derivades d'aquests durant tot el període de vigència de la concessió.

3. DESCRIPCIÓ DE LES TASQUES OBJECTE DE CONTRACTE

L'adjudicatari haurà de prestar els serveis de gestió i explotació del restaurant "Can Mascaró", incloent-hi:

3.1. Gestió operativa:

- Organització i supervisió de les operacions diàries del restaurant.
- Contractació, formació i gestió del personal necessari per a l'operació del servei.
- Manteniment de la qualitat del servei, assegurant la satisfacció dels clients.

3.2. Elaboració i servei d'àpats:

- Preparació i servei d'àpats diaris amb opcions saludables i variades.
- Servei de begudes calentes i fredes.
- Servei de càtering per a esdeveniments especials organitzats pel Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.
- L'empresa concessionària ha de vetllar per la qualitat del servei i dels aliments que ofereix. Ha de garantir la seguretat alimentària en tots els procediments de l'activitat.

3.3. Neteja i manteniment:

- L'empresa concessionària serà responsable de mantenir en bon estat de neteja els espais cedits per a l'explotació del servei, incloent la neteja interior dels espais, així com els vidres interiors i exteriors, independentment del grau de dificultat. Els sanitaris seran netejats com a mínim dues vegades al dia i es mantindrà un registre visible d'aquesta neteja, exposat en el propi lavabo.
- És també responsabilitat de l'adjudicatari mantenir en bon estat de neteja les zones exteriors, com ara les terrasses, en conformitat amb els indicadors esmentats anteriorment. Per a això, el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya es reserva el dret de verificar l'estat de neteja amb l'empresa contractada en aquell moment per a controlar la qualitat del servei de neteja.
- Neteja diària de les instal·lacions, incloent la cuina, el menjador, els lavabos, i les zones comunes. La neteja requerida per a l'operació dels locals i instal·lacions s'haurà de dur a terme de manera que no ocasioni incomoditats als usuaris.
- Manteniment dels equipaments del restaurant en bon estat de funcionament.
- Serà responsabilitat de l'adjudicatari la instal·lació i manteniment del mobiliari específic de les terrasses.
- Els productes de neteja utilitzats a les cuines, als rentaplats, etc., han de complir amb la normativa vigent de seguretat i han de ser respectuosos amb el medi ambient.
- El concessionari ha de retirar de manera contínua els residus i ha de gestionar adequadament la recollida i la separació dels residus (vidre, paper i cartró, matèria orgànica, olis i envasos, i els que es puguin determinar per normativa en un futur).

- Els costos de manteniment i neteja de la via pública per a la retirada dels residus són responsabilitat del concessionari.
- El concessionari ha de gestionar els residus que no es recullen a través del servei de recollida domiciliària (residus d'aparells elèctrics i electrònics, mobiliari, restes d'obres menors, palets...) generats a les instal·lacions del servei.
- El concessionari s'ha de fer càrrec dels residus especials i els envasos de productes especials (olis minerals derivats d'operacions de manteniment, detergents i altres productes químics caducats, filtres de campanes d'extracció...) generats a les instal·lacions en què presta el servei.

3.4. Relació amb els clients:

- Atenció al client amb amabilitat i professionalitat.
- Gestió de queixes i suggeriments dels clients de manera efectiva i proactiva.
- És requisit obligatori tenir disponibles els fulls de reclamació oficials i anunciar-ho mitjançant el rètol corresponent.

3.5. Gestió de subministraments:

- Compra i gestió de matèries primeres necessàries per a l'operació del servei.
- Garantir i promoure l'ús de productes frescos i de temporada.
- Gestió de l'estoc i control de qualitat dels productes subministrats.

3.6. Sostenibilitat i responsabilitat social:

- Implementar pràctiques sostenibles en la gestió del restaurant, incloent la reducció de residus, reciclatge i ús de productes ecològics.
- Promoure iniciatives que fomentin la responsabilitat social, com la col·laboració amb productors locals i la donació d'excedents alimentaris a organitzacions benèfiques.

Aquestes tasques han de ser executades amb la màxima diligència i professionalitat, assegurant la satisfacció dels usuaris del restaurant "*Can Mascaró*".

4. CONDICIONS DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ

4.1. Menú

L'empresa concessionària haurà d'oferir obligatòriament un menú diari complet amb l'opció de menú reduït o mig menú. La dieta proporcionada haurà de ser suficient, variada i equilibrada, conforme als estàndards nutricionals establerts.

Es valoraran positivament les ofertes de plats amb productes de proximitat i de certificació ecològica inclosos com a plats del menú del dia o bé com a menú a part, la utilització d'aliments amb un nivell baix de preparació i transformació i les ofertes de plats en què es prioritzi la qualitat

de l'aliment

Menú complet: El menú complet inclourà un primer plat, un segon plat, pa, postres i aigua o vi, tots ells integrats en el menú. Tant el primer plat com el segon hauran de ser seleccionables entre una oferta d'un mínim de quatre plats diferents. Tant els primers com els segons plats han d'incloure una opció vegetariana. Entre els primers plats, un haurà de consistir en una amanida verda o verdura i, entre els segons plats hi haurà d'haver una opció de carn o peix a la planxa, permetent així la combinació dels plats per seguir una dieta baixa en calories.

En referència al pa, l'empresa concessionària haurà també d'oferir pa integral com a alternativa al pa blanc.

Les postres ofertes diàriament hauran d'incloure, com a mínim, dos tipus diferents de fruita i dos tipus diferents de làctics.

Dins de cadascuna de les temporades de l'any (*primavera, estiu, tardor i hivern*) hi haurà d'haver una rotació de menús cada dos setmanes com a mínim. Aquests hauran de seguir les pautes de la dieta mediterrània.

Aquestes especificacions s'estableixen en el marc de la licitació, amb l'objectiu de garantir la qualitat i varietat dels serveis alimentaris proporcionats, assegurant el compliment de les normes legals i nutricionals vigents.

Menú reduït o mig menú: El menú reduït o mig menú consistirà en l'elecció d'un únic plat del menú complet, a escollir entre un primer o un segon, amb beguda inclosa (aigua o vi de la casa), pa amb opció de pa integral i postres.

Plats combinats

L'adjudicatari haurà de proporcionar, com a mínim, quatre opcions de plat combinat, a un preu màxim de 8 euros per plat, incloent-hi el pa. Aquesta oferta inclou únicament el plat principal i el pa, sense incloure beguda ni postres.

Així doncs, de manera enunciativa i no limitativa, s'hauran d'oferir, com a mínim, les següents opcions de plat combinat:

Opcions mínimes de plats combinats
<u>Plat combinat de carn 1:</u> (<i>Llom o xai o conill...</i>) + patates fregides + ou ferrat o dur + amanida o llegums
<u>Plat combinat de carn 2:</u> (<i>Botifarra o hamburguesa...</i>) + patates fregides + ou ferrat o dur + amanida o llegums
<u>Plat combinat de peix:</u> (<i>Sípia o calamars o peix...</i>) + patates fregides + ou ferrat o dur + amanida o llegums
<u>Plat combinat d'au:</u> (<i>Pollastre o gall d'indi...</i>) + patates fregides + ou ferrat o dur + amanida o llegums

Menú d'amanides

S'hauran de proporcionar diferents tipus d'amanides completes, amb un mínim de quatre

varietats. Cada amanida haurà de contenir almenys cinc ingredients, que caldrà detallar. El pa estarà inclòs en el preu però les begudes no i es facturaran a part.

Les opcions d'amanides hauran d'incloure, a títol enunciatiu i no limitatiu, les següents varietats:

Opcions mínimes d'amanides
Amanida cèsar
Amanida amb tonyina
Amanida amb formatges
Amanida vegetariana

A continuació, es presenten a títol d'exemple, i sense caràcter exhaustiu, els ingredients mínims que han d'incloure les diferents varietats d'amanides:

▪ **Amanida Cèsar:**

- Enciam romà
- Pollastre a la graella
- Crostons
- Formatge parmesà
- Salsa Cèsar

▪ **Amanida amb tonyina:**

- Enciam *mesclum*
- Tonyina
- Tomàquet
- Blat de moro
- Olives

▪ **Amanida amb formatges:**

- Enciam *mesclum*
- Formatge de cabra i feta
- Nous
- Poma
- Vinagreta de mel i mostassa

▪ Amanida vegetariana:

- Enciam variat
- Tomàquet
- Pastanaga ratllada
- Cogombre
- Cigrons

Entrepanes

Pel que fa als entrepanes, el contractista haurà de garantir que aquests estaran disponibles al llarg de tota la jornada, i no només durant l'horari habitual d'esmorzar.

Això implica que les diferents varietats d'entrepanes, tant freds (formatge, llonganissa, fuet, pernil dolç, pernil salat, tonyina, donegal, etc.) com calents (llom, bacó, truita, etc.), hauran d'estar accessibles per als usuaris en tot moment.

4.2. Dietes especials

Cal que l'empresa concessionària adopti les mesures necessàries per cobrir les necessitats de dietes especials, garantint així la inclusivitat i el respecte a les necessitats individuals dels usuaris, com a mínim en els casos de:

- **Opcions per a celíacs:** Que exclouï qualsevol tipus de gluten, complint estrictament amb les normatives sanitàries i els protocols establerts per a l'elaboració i servei d'aliments lliures de gluten.
- **Opcions per a intolerants a la lactosa:** Que prevegi opcions sense lactosa, substituint els productes làctics convencionals per alternatives adequades.

L'empresa concessionària haurà d'implementar procediments rigorosos per assegurar que aquestes dietes especials es gestionen adequadament, incloent la segregació adequada dels aliments durant l'emmagatzematge i la preparació, així com la disponibilitat d'informació clara i detallada per als usuaris sobre els ingredients i possibles al·lèrgens presents en els plats servits.

4.3. Esmorzars

Pel que fa als esmorzars, es requerirà oferir diverses opcions que inclouen entrepanes, cafès i suc, així com un assortiment de productes de fleca i pastisseria com croissants, magdalenes, dònuts, entre altres opcions d'esmorzars.

Hi haurà d'haver la disponibilitat de pa integral.

S'hauran d'oferir diverses opcions de llet com ara llet sencera, semidesnatada, begudes vegetals (de civada, soja, ...).

Es valoraran de manera positiva aquelles ofertes que incloguin productes de brioixeria o altres productes amb baix contingut de greix transformat, així com productes d'agricultura ecològica i de comerç just.

4.4. Cafè i qualitat requerida

La provisió d'una nova cafetera anirà a càrrec del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya; no obstant això, l'adjudicatari estarà obligat a subministrar un cafè de qualitat excel·lent.

El cafè subministrat haurà de ser molt al moment, de torrat natural i de qualitat superior. Preferentment haurà de ser 100% aràbiga, sense excloure altres modalitats de cafè de primera qualitat.

L'adjudicatari haurà de garantir que el producte ofert manté aquestes característiques, assegurant així una experiència satisfactòria per als usuaris del servei.

4.5. Espais

Terrassa coberta.

Terrassa-jardí.

Menjador de primera planta.

Menjador de segona planta. Caldrà que una part de la segona planta estigui reservada, i delimitada físicament, a plena disposició per al Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya, quan així es requereixi pel CTFC amb la deguda antelació.

5. LOCALS I BÉNS A DISPOSICIÓ DEL CONCESSIONARI

Per a la gestió del servei, el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya facilita a l'adjudicatari l'ús del local i dels béns mobles identificats als annexos 1 (plànols) i 2 (inventari), respectivament, mantenint-ne la titularitat.

5.1. Adequació i modernització del local:

Qualsevol obra d'adequació, reforma i modernització del local que l'adjudicatari desitgi emprendre serà a càrrec seu. Aquestes actuacions requereixen l'autorització prèvia del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya, que determinarà els paràmetres a seguir i informará l'adjudicatari. En cas necessari, l'adjudicatari haurà d'obtenir les llicències municipals pertinents per a la realització d'aquestes obres. Les obres, reformes, etc. que porti a terme d'adjudicatari quedaran en propietat del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya a la finalització del contracte, sense cap contraprestació.

5.2. Cessió d'ús de béns mobles:

5.2.1. Pel que fa a l'explotació del servei de restaurant, el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya cedeix l'ús dels béns mobles enumerats a l'inventari de l'annex 2. Aquests béns han de ser destinats exclusivament per a la prestació del servei i es troben en condicions de

conservació i funcionament adequats per a aquest propòsit.

5.2.2. Pel que fa als equips de treball, l'adjudicatari pot incorporar al restaurant els materials que consideri oportuns i adequats per millorar la prestació del servei. En finalitzar el contracte, el contractista té el dret de retirar aquests elements incorporats, sempre que aquesta retirada no comporti cap mena de perjudici o deteriorament del local o de les instal·lacions fixes.

No obstant això, el concessionari estarà obligat a retirar aquests elements si el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya ho considera necessari i ho requereix.

5.2.3. El concessionari proporcionarà el material, la vaixel·la addicional, els estris i, en general, tots els materials necessaris que no figurin a l'inventari per a dur a terme l'explotació de la concessió del restaurant. Aquest material pertany al concessionari i no serà considerat com una inversió en el marc d'aquest contracte. A títol merament exemplificatiu, i no exclusiu, aquest material inclou:

- Màquines registradores, equips informàtics, electrònics i màquines expenedores de tiquets.
- Reparacions o modificacions de les instal·lacions.
- Maquinària o utensilis necessaris o recomanables per assegurar, mantenir o millorar les condicions higièniques del personal, dels magatzems, de la cuina, etc.
- Material amb la marca de l'empresa concessionària (senyalització, vinils, paraments).
- Material auxiliar necessari (*vaixel·la, cristalleria, coberts, estris de cuina, petits electrodomèstics, cortines, vinils i qualsevol altre material fungible o susceptible de deteriorament ràpid*) que el concessionari ha d'aportar per a l'explotació.

5.3. Manteniment i conservació del local, dels aparells i d'altres elements.

5.3.1. El concessionari ha de fer, a càrrec seu, els manteniments correctius del local, de les instal·lacions i de l'equipament objecte de la concessió, a excepció de les reparacions que superin individualment la suma de **1.000 € (IVA no inclòs)**, relacionades amb l'equipament l'ús del qual se cedeix, a excepció d'aquelles despeses degudes a un mal ús o negligència per part del concessionari.

5.3.2. Les tasques correctives s'han de fer permanentment sobre les instal·lacions, reparant o substituint els elements deteriorats i proposant sistemàticament la introducció de reformes, a les quals es puguin sotmetre les instal·lacions, basades en els avanços tecnològics aplicables a aquest camp.

6. SUPERVISIÓ DE L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE, COORDINACIÓ I SEGUIMENT

Pel que fa a la metodologia de treball, el Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya vetllarà per la correcta execució de la prestació del servei, prendrà les decisions pertinents i impartirà les instruccions necessàries per garantir l'adequada realització de la prestació acordada, dins del marc de les seves competències atribuïdes.

7. ALTRES OBLIGACIONS ASSUMIDES PER L'ADJUDICATARI

Les empreses licitadores podran realitzar una visita presencial a les instal·lacions abans de presentar la seva oferta, el dia **19 d'agost de 2024 a les 12:00 hores**.

Per sol·licitar la visita, els interessats hauran de dirigir la seva petició formal per correu electrònic a secretaria@ctfc.cat abans del dia **19 d'agost de 2024 a les 10:00 hores**.

8. RESPONSABLES DEL CONTRACTE

L'òrgan de contractació designa les següents persones que assumiran el control i la coordinació de l'execució contractual amb l'empresa contractista per tal de tractar directament les qüestions relacionades amb el desenvolupament normal de les tasques indicades en aquest plec. Per tant:

1. Serà **Imma Riudalbàs Codina**, Àrea de Gerència del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya.
2. Les persones responsables del contracte exerciran, entre d'altres, les funcions següents, d'acord amb l'establert als articles 62, 194, 195 i 311 LCSP:
 - *Supervisar l'execució del contracte i prendre les decisions i dictar les instruccions necessàries per assegurar la correcta realització de la prestació, sempre dins de les facultats que li atorgui l'òrgan de contractació.*
 - *Adoptar la proposta sobre la imposició de penalitats.*
 - *Emetre informe que determini si el retard en l'execució és produït per motius imputables a l'empresa contractista.*
 - *Emetre l'informe d'avaluació final de la contractació que ha de servir per valorar els resultats aconseguits en relació amb els objectius previstos i avaluar els aspectes econòmics i pressupostaris i tècnics del contracte.*
 - *Donar les instruccions necessàries al contractista per poder interpretar correctament el contracte i que aquest s'executi amb subjecció al que s'estableix en el seu clausulat i en els seus plecs.*

9. LLOC PRESTACIÓ DEL SERVEI

La prestació del servei, objecte del present contracte, es desenvoluparà al Restaurant "Can Mascaró", propietat de l'ens contractant (Ctra. de St. Llorenç de Morunys, km 2 (direcció Port del Comte), 25280 Solsona.

Imma Riudalbàs Codina

Àrea de Gerència del Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya