

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE RIGE LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURANTE, CAFETERÍA Y COMIDAS ESPECIALES EN EL CENTRO DE SANT JOAN DESPÍ DE LA SOCIEDAD MERCANTIL CORPORACIÓ CATALANA DE MITJANS AUDIOVISUALS, SA

- PROCEDIMIENTO ABIERTO-

EXPEDIENTE NÚM. 2407OB10

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de esta concurrencia es la contratación por parte de la Corporació Catalana de Mitjans Audiovisuals, SA (en lo sucesivo CCMA, SA) del servicio de restaurante, cafetería y comidas especiales en el centro de Sant Joan Despí (Calle Oriol Martorell, 1).

El servicio de cafetería y comedor consiste en ofrecer el servicio de almuerzos, comidas y cafetería diarios en los horarios que se establezcan. El servicio de comidas especiales consiste en ofrecer los servicios de cáterin (comidas en grupo), picnic (comidas individuales) y menús festivos por Navidad.

Este servicio comporta todas las actividades correspondientes al efecto, desde la compra, aprovisionamiento, recepción y almacenamiento de las materias primas, preparación y elaboración de los productos alimentarios hasta la prestación del servicio final al usuario, además de todas las operaciones de limpieza, mantenimiento y las que se consideren necesarias.

El objeto se desarrollará de acuerdo con las condiciones establecidas en este pliego de prescripciones técnicas y será gestionado a riesgo y ventura del contratista.

El objetivo principal de este contrato es poner a disposición de los trabajadores de la CCMA, SA un servicio de restauración basado en alimentación sana y de calidad.

2. RECONOCIMIENTO DE INSTALACIONES Y DEPENDENCIAS

Las empresas licitadoras tendrán que hacer, obligatoriamente, una visita a las instalaciones del centro de de CCMA, SA en Sant Joan Despí con el objeto de conocer y comprobar in situ la ubicación, distribución y el estado de los espacios objeto del contrato.

La visita obligatoria tendrá lugar, previsiblemente, **el 4 de septiembre del 2024 a las 09:30 horas** en las instalaciones de la CCMA, SA en Sant Joan Despí, en la C/ TV3 s/n. Para acceder, los licitadores tendrán que identificarse con su DNI.

A tal efecto, tendrán que confirmar por correo electrónico su asistencia a la visita en la dirección administracioiserveiscompres@ccma.cat, indicando en el asunto del correo: **CPO 2407OB10. Petición visita. Fecha límite de aceptación de la solicitud las 13:00 horas del día 3 de septiembre del 2024.**

En este correo tendrá que figurar, necesariamente, el nombre de la empresa, el nombre y número de DNI de la persona o personas que asistirán (máximo dos), y el nombre de la persona de contacto, su teléfono y la dirección de correo electrónico.

En esta visita le será librada una certificación de haber realizado la visita que tendrá que presentar con la documentación del Sobre A. Así mismo, también le será entregada una lista con el equipamiento técnico que dispone la cocina y el que previsiblemente dispondrá una vez iniciado el servicio.

3. USUARIOS

En el centro de Sant Joan Despí de la CCMA, SA trabajan actualmente unas 1.700 personas de plantilla y existe un grupo de unas 300 personas de empresas subcontratadas que prestan sus servicios de manera puntual. Adicionalmente, pueden hacer uso del servicio de cafetería y restauración invitados y público en los programas.

El número aproximado de usuarios que hacen uso de los servicios de cafetería, comedor y comidas especiales, calculado en base a la facturación actual y a la elaboración de una encuesta interna a los trabajadores de la CCMA, SA, es el siguiente:

	Laborable	Fin de semana y festivo
Almuerzos	250 diarios	40 diarios
Comidas	250 diarios	30 diarios
Cenas	15 diarios	10 diarios
Comidas especiales	750 mensuales	

4. GESTIÓN DE EXPLOTACIÓN

La fórmula para la explotación objeto de este contrato será de gestión directa. La contraprestación que recibirá el adjudicatario viene dada por los siguientes conceptos:

1. La percepción directa que recibirá de los usuarios del servicio de cafetería y restauración;
2. La percepción que recibirá de parte de la CCMA, SA por la facturación mensual de los diferentes servicios de comidas especiales solicitados;
3. Los gastos de agua, gas y electricidad, generados como consecuencia de la prestación del servicio, que van a cargo de la CCMA, SA.
4. La cesión del uso, no exclusivo, de los espacios indicados en el punto 5.1. de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

5. CONDICIONES DEL SERVICIO

5.1. Descripción de las instalaciones

Para el desarrollo del servicio, la CCMA, SA pone a disposición de la empresa adjudicataria las siguientes áreas habilitadas:

- Restaurante CEI:
 - o Capacidad de 116 plazas;
 - o Local con cocina propia, equipado como comedor de mediodía y noche con servicio de bocadillos y de almuerzos;
 - o Extensión área consumidores: unos 207 m²;
 - o Extensión cocina 39 m².
- Restaurante CPA:
 - o Capacidad de 182 plazas;
 - o Local equipado con cocina central para servir como cafetería para el almuerzo y como restaurante principal para la comida;
 - o Extensión área consumidores 337 m²;
 - o Extensión cocina 216 m².

Ambos comedores están equipados de microondas y neveras para que puedan ser utilizados como "office". Los usuarios del servicio de restauración y los trabajadores que no hagan uso del servicio podrán compartir el espacio de manera indistinta.

5.2. Horarios

Como norma general y, como mínimo, los horarios de funcionamiento de los restaurantes-bares serán los que se especifican a continuación:

- El servicio del CPA estará abierto desde las 7:00 h. hasta las 16:00 h., continuadamente durante todo el año, excepto sábados, domingos y festivos intersemanales, que permanecerá cerrado. El horario de la comida será de 13:00 h. a 16:00 h.
- El servicio del CEI estará abierto, continuadamente durante todo el año, desde las 7:00 h. hasta las 23:00 h. El horario de las comidas será el siguiente: de 13:30 h. a 16:00 h. la comida y de 20:00 h. a 22:30 h. la cena.
- El servicio de cáterin será a discreción de la CCMA, SA y podrá ser solicitado en cualquier de las salas y edificios de las instalaciones de Sant Joan Despí dentro de la horario de prestación del servicio de restauración;
- Las comidas de Navidad se servirán en el comedor del CEI y se montará una mesa en el control de Continuidad de TV3.

El funcionamiento de los restaurantes-bares tendrá que hacerse con servicio de camarero/camarera durante su horario de funcionamiento.

Sin embargo, la CCMA, SA podrá modificar estos horarios para adaptarlos a sus necesidades de programación, de forma que el contratista quedará obligado a adaptarse a los horarios establecidos por la CCMA, SA. Cualquier adaptación horaria que se tenga que

llevar a cabo por la realización de una actividad puntual fuera del horario previsto, será notificada con la antelación suficiente.

Durante el año uno de los dos restaurantes cerrará en periodo 30 días. Las fechas de cierre estarán en función de la cuadrícula de programación.

En relación al servicio del CEI, las empresas licitadoras podrán presentar propuestas alternativas dentro de su propuesta de organización del servicio (Punto 10.2.1); teniendo en cuenta que obligatoriamente de 7:00 a 17:00 horas tendrá que haber servicio de camarero/a y que de 17:00 a 23:00 se tendrá que garantizar que los usuarios puedan cenar.

6. MEDIOS HUMANOS Y EQUIPO DE TRABAJO

La propuesta ejecutiva y organizativa de los licitadores tiene que incluir la propuesta de puestos de trabajo y detallar el perfil técnico y las competencias que tiene que tener el personal, su distribución según cada momento, el número de personas asignadas y la jornada laboral, de acuerdo con el que establece esta prescripción.

Se tendrá que reforzar el personal:

- cuando sea necesario para cumplir con los niveles de servicio ordinarios y recurrentes si son superiores a las previsiones iniciales del adjudicatario;
- cuando así se acuerde con la CCMA, SA para dar servicio a la organización de un acontecimiento planificado.

Cualquier variación en el número de personal destinado al servicio que se produzca en relación con la oferta inicial tendrá que ser comunicada por escrito a la CCMA, SA.

La CCMA, SA podrá exigir la sustitución del personal en caso de desempeño deficiente en el desarrollo de sus tareas, en la atención al público o por otras causas justificadas.

La empresa adjudicataria tiene que presentar y mantener actualizada su tabla de remuneración salarial.

La empresa adjudicataria tiene que garantizar que su personal responsable se personará en las instalaciones en caso de que se produzca, fuera de horario, cualquier incidencia, accidente, alarma o intervención rutinaria de mantenimiento y la CCMA, SA haga el requerimiento porque considera necesaria su presencia

6.1. Condiciones laborales de aplicación

La empresa adjudicataria tiene que garantizar a las personas adscritas a la ejecución del contrato derivado, durante toda su vigencia, la aplicación y mantenimiento de las condiciones laborales que establezca tanto el Estatuto de los Trabajadores como el convenio colectivo de trabajo de aplicación.

Esta obligación tiene carácter de condición esencial de ejecución y su incumplimiento podrá dar lugar a la resolución del contrato

6.2. Formación

La empresa adjudicataria tiene que aportar personal con la titulación adecuada para poder atender de manera correcta el volumen de trabajo, los plazos y los niveles de calidad establecidos tanto en el contrato como en la propuesta ejecutiva y organizativa presentada. La empresa adjudicataria tiene que velar para que el personal cumpla la reglamentación higiénica y sanitaria y reciba la formación adecuada para el desarrollo de sus tareas.

6.3. Deberes y obligaciones

El personal no objeto de subrogación que se destine a la ejecución del contrato tiene que ser asignado al servicio de una manera estable y tiene que tener la titulación adecuada para cumplir con los niveles de calidad establecidos.

El personal destinado al servicio al público tendrá que atender los usuarios en catalán, tanto en comunicación oral como escrita.

El personal tiene que cumplir la reglamentación higiénica y sanitaria y, si se tercia, tiene que ser titular del carné de manipulador de alimentos.

El adjudicatario tendrá que contratar el personal necesario para atender con la suficiente agilidad y efectividad sus obligaciones, evitando la formación de colas y esperas y tendrá que dar garantía de cobertura en caso de bajas y vacaciones.

El aspecto general del trabajador tiene que ser extremadamente pulcre, atendida la atención que requiere un centro de las características del servicio objeto de esta contratación.

El personal del servicio tendrá que guardar el respeto necesario a todas las personas que se dirijan a ellas, ya sea personal propio como ajeno a la empresa, expresándose siempre con la máxima corrección y educación, utilizando expresiones cuidadosas y usando la comprensión y la diplomacia en las situaciones delicadas.

El personal del servicio tendrá que mantener en adecuado estado y orden las dependencias que le sean asignadas y conservar en las mejores condiciones de funcionamiento todo el material y equipación asignados al servicio.

La empresa adjudicataria asumirá la total responsabilidad por cuántos daños, desperfectos o deterioros sean causados, en las propias instalaciones como consecuencia de culpa o negligencia por parte del personal de su plantilla. Así mismo, la empresa adjudicataria será responsable por los daños que se pudieran causar a terceras personas como consecuencia de la negligencia o de una mala praxis de sus trabajadores en el desarrollo de sus funciones.

6.4 Vestuario del personal

El adjudicatario facilitará a sus trabajadores los uniformes y ropa de trabajo adecuada para las funciones a realizar. Todo el personal tendrá que ir traje con la ropa de trabajo con una identificación personal y el nombre de la empresa muy visible y calzado antideslizante.

En el caso de que se detectaran señales de desgaste en el vestuario tendrá que ser inmediatamente reemplazado por otro nuevo. Los gastos de tintorería y reposición del vestuario irán a cargo del adjudicatario.

7. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

7.1. Aspectos generales

El servicio de restauración se presta en la modalidad de autoservicio.

Las personas trabajadoras de la CCMA, SA podrán utilizar todos los espacios y mobiliario (mesas y sillas) destinados al servicio comedor, incluso cuando se lleven comer propio, pero no podrán hacer uso de vinagreras, aceites, vinagres y otros condimentos así como el utillaje de la empresa adjudicataria (a excepción de los vasos que sí tendrán que estar a disposición de los usuarios).

La empresa adjudicataria se tiene que comprometer y poner los medios necesarios para ofrecer el servicio sin la existencia de colas de espera superiores a 5 minutos, coherente con los tiempos de descanso del personal de la CCMA, SA, en un plazo máximo que se determina en:

- 15 minutos para almorzar
- 30 minutos para comer (menú completo)

La empresa adjudicataria podrá ofrecer la posibilidad de que los usuarios del servicio se puedan llevar la comida para ser consumida fuera el espacio de restauración. Esta opción se tiene que servir en fiambra de material biodegradable o reutilizable proporcionada por el adjudicatario que establecerá el coste suplementario del material. Esta opción también se facilitará a las personas usuarias para llevarse alimentos no acabados de consumir.

La empresa adjudicataria tiene que ofrecer la opción de que los usuarios anticipen su pedido y el pago correspondiente mediante algún sistema electrónico (página web, app, quiosco autoservicio u otros). Dentro del horario de comidas y cenas, se facilitará la entrega de los pedidos realizados con previsión en una cola diferenciada o en un sistema de taquillas automáticas.

El licitador tendrá que instalar en los 2 comedores al menos un dispensador de agua por consumo de los usuarios sin coste.

En caso de que se habiliten cafeteras de autoservicio adicionales al servicio de cafetería, el café tiene que ser acabado de moler. No se aceptarán ningún tipo de cápsulas.

7.2. Oferta de productos

Los productos ofrecidos tendrán que ser de primera calidad, con indicación de clase, marca o distintivo acreditativo de la calidad y tendrán que cumplir los criterios siguientes:

- **Verduras y hortalizas:** serán frescas, preferiblemente de temporada y de proximidad;
- **Carnes:** serán frescas. Hay que limitar la carne con grasa excesiva;
- **Pescados:** serán frescos. Se tiene que evitar ofrecer pescados del tipo panga, tilapia o perca. Se tienen que acreditar la utilización de productos del mar y de acuicultura capturados o producidos con criterios de consumo responsable, sabiendo que la empresa adjudicataria tendrá que especificar siempre en el menú el tipo de pescado, la especie y si es fresco;
- **Fruta:** la fruta dulce (fruta de semilla y hueso) que se ofrezca tiene que haber sido cultivada siguiendo los criterios de la producción integrada y ser de temporada y de proximidad, siempre que sea posible;
- **El pan** tendrá que ofrecerse de tres variedades como mínimo, de las cuales una será integral y otra sin gluten;
- **El aceite** para aliñar tendrá que ser de oliva virgen. Para cocinar, se tendrá que utilizar aceite de oliva o bien aceite de girasol con alto contenido de ácido oleico;
- **Café y otros:** el café será necesariamente de comercio justo y producción ecológica. La empresa adjudicataria tiene que poner a disposición de los usuarios la posibilidad de escoger café descafeinado, azúcar blanco, azúcar moreno y edulcorantes naturales. La leche podrá ser entera, desnatada o semidesnatada. También se tiene que ofrecer leche sin lactosa y bebidas vegetales (arroz, soja, avena u otras).

No se podrán servir bebidas con un contenido alcohólico superior al 15%

La empresa adjudicataria tiene que velar por la inclusión de productos provenientes del comercio justo de acuerdo con los requisitos establecidos por la Organización Internacional de Etiquetado de Comercio Justo (FLO) o equivalente. La empresa licitadora tiene que presentar el listado de los productos ecológicos o de producción integrada que ofrecerá en sus menús y demostrar que tiene la certificación según el Reglamento CE 84/2007 por un organismo autorizado por la Comisión Europea o que dispone del sello del Consell Català de la Producció Integrada o de un organismo equivalente.

La CCMA, SA tiene la potestad de solicitar la incorporación o la eliminación de cualquier producto, ya sea en materia prima o plato confeccionado, de acuerdo con criterios económicos, de frecuencia, sanitarios o de interés propio de la institución.

7.3. Elaboración de la comida

La empresa adjudicataria tendrá que elaborar, como mínimo, el 80% de la comida en la misma cocina. Podrá servir hasta un 20 % de alimentos de cuarta gama (como por ejemplo alimentos pelados, cortados, picados y similares) siempre que haya sido cocinado o elaborado a otra cocina propia de la que disponga la empresa y, excepcionalmente, de quinta gama (elaborados, cocinados y envasados en la central), siempre justificando la procedencia y garantizando el etiquetado y el alta calidad gastronómica. Las comidas preparadas, cuando se expongan, se mantendrán aislados y protegidos en vitrinas o armarios y se mantendrán en adecuadas condiciones de conservación con la temperatura apropiada según el tipo de alimento.

Los almuerzos y menús tendrán que especificar el valor dietético con las calorías de cada plato e indicar si el plato pertenece a alguna dieta especial (hipocalórica, sin gluten, hiposódica, vegetariana, etc.) y poner a disposición de los usuarios información relativa a los alérgenos y el contenido de los alimentos elaborados (salsas u otras), de acuerdo con el Reglamento (UE) 1169/2011 que regula la información alimentaria que se tiene que facilitar a los consumidores sobre los catorce grupos de alimentos relacionados y que pueden producir alergias o intolerancias. Toda esta información tendrá que constar a los escaparates y mostradores de la zona comedor donde se ofrecerán los alimentos.

7.4. Servicio de cafetería

El servicio de cafetería consiste al ofrecer el servicio de almuerzos y cafetería diarios en los horarios que se establezcan. Se presta en modalidad de autoservicio y para agilizar el servicio se ofrecerán productos ya preparados al alcance, como mínimo: bocadillos hechos, fruta y pastas. Adicionalmente, se tienen que ofrecer bocadillos a la carta (fríos y calientes), con las variedades de panes descritas en el apartado 7.2.

La empresa licitadora tiene que presentar una lista de combinados para almorzar con un precio más ventajoso que el de la compra unitaria de los productos que lo componen. Los combinados de almorzar tendrán que ser como mínimo los siguientes:

- Combinado de almuerzo 1: Bocadillo básico y bebida caliente
- Combinado de almuerzo 2: Pasta (cruasán, magdalena, ensaimada, etc.) o tostada de pan con mantequilla y mermelada y bebida caliente

La empresa licitadora, en su oferta de productos de cafetería, tiene que detallar una descripción de los diferentes productos ofrecidos en la cafetería, la ficha técnica de los productos elaborados (incluyendo fotografías, ingredientes, peso en gramos, técnica culinaria utilizada y valor nutricional).

Antes del inicio de la ejecución del contrato, la CCMA, SA tendrá que estar informada y autorizar la inclusión de los productos ofrecidos en la cafetería y validará el precio. Así mismo, la CCMA, SA tendrá que estar informada de las actualizaciones que se hagan de la oferta.

7.5. Servicio de restaurante

El servicio de restaurante consiste en ofrecer el servicio de comidas y cenas en los horarios que se establezcan. Se presta en modalidad de autoservicio y se tiene que ofrecer, diariamente, y como mínimo, las opciones siguientes: menú ordinario (el precio de este menú es la base para calcular el resto de modalidades de menú); menú ordinario reducido; menú de plato combinado saludable; plato único sin bebida, pan ni postre. Estos menús tienen que haber sido previamente planificados por un nutricionista a fin de garantizar la cantidad, la variedad y la calidad. La composición tiene que variar de acuerdo con la estación del año.

7.5.1. Menú ordinario

El menú tiene que estar compuesto de un primer plato, un segundo plato, postre, pan.

En el menú se tiene que poder escoger diariamente entre un mínimo de dos opciones de primero y de dos opciones de segundo con dos tipos de acompañamientos y un mínimo de dos postres. Una de estas opciones, tanto de primero como de segundo plato como de postre, tiene que ser de régimen (dieta hipocalórica, pobre en grasas saturadas, etc.).

Adicionalmente a las dos opciones de primero y las dos opciones de segundo, se tiene que ofrecer dentro del menú la opción de ensalada como primero (preparada en la cocina o autoservicio de un bufet) y una variedad de opciones a la plancha de segundo, como mínimo: una carne, un pescado y una proteína vegetal.

Los usuarios tienen que disponer de toda la información nutricional de los diferentes platos que conforman el menú diario, los alérgenos que pueden contener y las características del producto (lugar producción, si es fresco,). La descripción del menú tiene que especificar el peso en gramos, que se comprobará en el transcurso de la ejecución del contrato, y si el producto es fresco.

Los menús tienen que ser planificados y diseñados por la empresa adjudicataria, tener una rotación mínima de cuatro semanas y adaptarse a los productos de temporada, como mínimo en cuanto a los periodos otoño-invierno y primavera-verano. La oferta tiene que ser suficiente, variada y equilibrada, y tiene que permitir, dentro de las posibilidades de la organización del servicio, adaptarla a las costumbres gastronómicas de los trabajadores de la CCMA, SA. La línea de alimentación tiene que ser saludable conforme a las recomendaciones de los organismos responsables de la salud pública conteniendo las vitaminas, los minerales y los nutrientes necesarios. Así mismo, la presentación de los alimentos tiene que ser esmerada.

La empresa licitadora, en su oferta de productos de restaurante, tiene que detallar una descripción de los menús ordinarios y la ficha técnica de los platos que conforman la programación, incluyendo fotografías, ingredientes, peso en gramos, técnica culinaria utilizada y valor nutricional. La planificación y rotación de los menús y la adaptación a los productos de temporada. Además, tiene que presentar un ejemplo concreto de planificación de menús para dos semanas consecutivas.

Durante la ejecución del contrato, la empresa adjudicataria tiene que presentar al responsable del servicio de la CCMA, SA, antes del día 25 de cada mes, una planificación de menús para el mes siguiente, evitando que las comidas propuestas sean repetitivas.

7.5.2. Menú reducido

Los usuarios podrán optar por pedir un menú reducido con un precio proporcional respecto al menú ordinario. Estos menús tienen que incluir un primero, dos primeros o un segundo del menú, con bebida, pan y postre incluidos, también se ofrecerá la opción de menú sin postre.

Precio respecto al menú ordinario

Menú primero	60%
Menú segundo	70%
Menú dos primeros	85%
Menú sin postres	95%

7.5.3. Menú de plato combinado saludable

Se tiene que ofrecer diariamente, como mínimo, un plato combinado saludable que incluya bebida, pan y postre en el precio, con un precio proporcional con respecto al precio del menú ordinario del 80%. Tiene que consistir en un plato único y contener hidratos de carbono, proteínas y minerales, vitaminas y fibra en la medida suficiente para conformar una comida nutricionalmente equilibrada.

	Precio respecto el menú ordinario
Menú plato combinado	80%

7.5.4. Plato único sin pan ni bebida ni postre

Se tiene que ofrecer la posibilidad de tomar un plato único (un primero o un segundo del menú diario) sin pan ni bebida ni postres con una precio proporcional al precio del menú.

	Precio respecto el menú ordinario
Primer plato	33%
Segundo plato	60%

7.6. Servicio de comidas especiales

La planificación, la coordinación y la gestión de los servicios de comida especiales dependen directamente de la CCMA, SA, que podrá requerir a la empresa adjudicataria que prepare el servicio de comidas para acontecimientos, recepciones o actas especiales. El servicio de comidas especiales en ningún caso puede afectar al funcionamiento normal del servicio diario.

Las propuestas de los licitadores tienen que ser generales y flexibles para que la composición del menú se pueda adaptar a las necesidades y la idiosincrasia de cada solicitud de servicio en concreto, y tienen que contemplar la mínima generación de residuos y envases desechables. Se evitarán las botellas de plástico y las cápsulas de café.

La propuesta para cáterin tiene que contemplar como mínimo estas opciones para satisfacer las necesidades de la CCMA:

- Pausa café (café, infusiones, leche, agua y mini bollería variada)
- Pausa almuerzo (café, infusiones, leche, agua, mini bollería variada, mini bocadillos variados y fruta variada)
- Pausa refrigerio (café, infusiones leche, agua, mini bollería variada, mini bocadillos variados, fruta variada, refrescos y zumos variados y una tapa)
- Cáterin completo (surtido de aperitivos, surtido de platos salados y dulces equivalentes por cantidad y calidad a un menú del día, surtido de bebidas frías, cafés e infusiones)
- Cáterin VIP (surtido de aperitivos, surtido de platos salados y dulces equivalentes por cantidad a un menú completo y de calidad extra, surtido de bebidas frías, cafés e infusiones)
- Picnic básico (aperitivo y bebida)
- Pícnico refrigerio (aperitivo, plato o bocadillo, fruta y bebida)
- Picnic completo (aperitivo, primer plato, segundo plato o bocadillo, postre y bebida)

Las opciones “pausa” y “cáterin” se servirán en mesas para ser consumidos en el momento y de forma colectiva. Las opciones “picnic” se servirán en raciones individuales fáciles de transportar para ser consumidas donde y cuando al usuario le convenga, con un margen de conservación óptima de los alimentos que las componen de dos horas sin necesidad de refrigerar.

El precio del servicio de comidas tiene que incluir el precio por comensal y todos los gastos necesarios para llevar a cabo el servicio, excepto del servicio de camareros/se durante el acontecimiento, si se requiere.

Para el servicio de cáterin la empresa adjudicataria tendrá que aportar todos los elementos que se requieran para prestar el servicio tales como: las vajillas, cubertería, menaje, servilletas, manteles, los equipos complementarios no fijos y con carácter general, cualquier otro elemento o instalación necesaria por la adecuada prestación del servicio de cáterin.

La CCMA, SA podrá optar por encargar el servicio de comidas especiales a otras empresas del sector, que tienen la posibilidad de utilizar las instalaciones y los espacios destinados a restauración, salvo las instalaciones de la cocina, que son de responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicataria.

El adjudicatario tendrá la obligación, antes de facturar estos servicios, de enviar a la CCMA, SA un albarán desglosado con la descripción detallada y por unidades de toda la

comida y bebidas que haya servido durante la comida. Mientras no se aporte esta documentación, no se podrá facturar el servicio.

7.6.1 Comidas de Navidad

Se servirán comidas especiales, para las personas que trabajen los días festivos de Navidad las siguientes comidas:

- Cena 24 de diciembre
- Comida 25 de diciembre
- Comida 26 de diciembre
- Cena 31 de diciembre
- Comida 1 de enero
- Comida 6 de enero

Estas comidas se pactarán con la CCMA, SA y contemplarán al menos una opción que dé respuesta a la diversidad de dietas y estarán formadas por primer plato, segundo plato y postre.

Se servirá una parte de las comidas en el comedor del CEI pero se montará también una mesa en el control de continuidad de TV3 y se servirán los menús para dar servicio al equipo técnico que trabaja en estos días.

8. MEDIOS TÉCNICOS Y EQUIPACIÓN

Al inicio de ejecución del contrato la empresa adjudicataria y la CCMA, SA firmarán un informe del inventario y el estado de todas las instalaciones, mobiliario, menaje y maquinaria que la CCMA, SA cede para la prestación del servicio. Este informe se revisará anualmente con el fin de detectar aquellos elementos que empiezan a deteriorarse o han quedado obsoletos. Al finalizar el contrato, se realizará un informe final donde la empresa adjudicataria detallará el estado de los elementos y certificará su estado. El adjudicatario tendrá el pleno derecho de uso sobre las equipaciones e instalaciones y la obligación de mantenerlos en buen estado.

La CCMA, SA no asume ninguna responsabilidad como consecuencia de las averías que se produzcan en las instalaciones o equipos o los daños que se produzcan en los productos almacenados, incluso cuando estos tengan su origen en la interrupción del suministro de la energía eléctrica.

En caso de que la empresa adjudicataria quisiera aportar otras equipaciones complementarias o condicionar los espacios de trabajo a sus necesidades, para llevar a cabo el servicio con las máximas garantías y estándares de calidad, necesitará la aprobación de la CCMA, SA, quien valorará la adecuación del espacio e inspeccionará las características de los equipos, los cuales tendrán que estar calificados como de uso eficiente de energía. Todos los costes adicionales (instalaciones, transportes, diferencia de consumo,...) que se generen por la aportación de estas nuevas equipaciones irán a cargo del adjudicatario. Una vez finalizada la adjudicación, todos aquellos equipos de los que la CCMA,SA no haya establecido su permanencia, tendrán que ser retirados por el propio

adjudicatario, dejando el espacio y las instalaciones del mismo modo que se lo habían encontrado.

Asimismo, la empresa adjudicataria estará obligada a consultar y consensuar con la CCMA,SA todas las bajas y reposiciones de equipamiento y maquinaria, así como las nuevas adquisiciones.

Adicionalmente a los elementos que proporcione la CCMA, SA, el adjudicatario tendrá que aportar todos los elementos que requiera para prestar el servicio, tales como:

- Enseres y menaje de cocina: bandejas compartimentadas de acero inoxidable, ollas, paellas, cubiertos de servir, pinzas, cazos, cucharones, raseras, espátulas, tijeras, cuchillos, y todos aquellos elementos para dar servicio de manera normativa e higiénica;
- Material auxiliar necesario para la conservación y distribución: cubetas gastronorm, contenedores isotérmicos, cubetas de plástico de uso alimentario y contenedores para el transporte hasta los puntos finales de distribución;
- Enseres y menaje de mesa: tazas, vasos, jarras, botellas, platos, cubiertos, vinagreras, saleros, servilletas, etcétera;
 - o La cubertería tendrá que ser mayoritariamente de acero inoxidable. Tendrá que reducirse los elementos desechables y en caso de que se tengan que utilizar, tendrán que ser biodegradables;
 - o La vajilla y cristalería. tendrán que ser adecuadas al nivel y calidad del servicio;
- Cajas registradoras, dispositivos de pagos TPV y datáfonos, equipación de control informático (terminales informáticos, softwares propuestos, etc.);
- Equipos complementarios no fijos y con carácter general, cualquier otro mobiliario, elemento o instalación necesaria por la adecuada prestación del servicio de restauración y catering.

Todos los equipos, materiales y accesorios aportados por el adjudicatario serán del más alto nivel y tendrán que someterse a la previa aprobación por escrito de la CCMA, SA.

9. LIMPIEZA Y RECICLAJE

9.1. Limpieza de las instalaciones.

La empresa adjudicataria tendrá que limpiar y mantener en todo momento en perfecto estado de higiene las áreas donde preste sus servicios y desarrolle su actividad, incluidos los accesos, menajes verticales, techos, vidrios, suelos, mesas y sillas de los comedores. A tal efecto, tendrá que aportar los productos, instrumentos y útiles precisos respetando en todo momento la normativa ambiental aplicable.

La empresa adjudicataria se hará responsable de la retirada y limpieza de toda la equipación necesaria para la realización de un servicio de catering (menaje, manteles, servilletas,...), con un margen máximo de 2 horas después de la finalización del servicio. La limpieza del espacio donde se realice este servicio será asumido por la CCMA, SA.

La CCMA, SA se encarga de llevar a cabo el plan de desinfección, desinsectación y desratización. La empresa adjudicataria tiene que facilitar y colaborar con la empresa que lo aplique y seguir el conjunto de medidas higiénicas que le marque la CCMA, SA directamente o a través de la empresa aplicadora para evitar el desarrollo y la proliferación de plagas en las instalaciones.

Antes del inicio de la ejecución del contrato, la empresa adjudicataria tiene que presentar un plan de limpieza con todas las frecuencias de actuación.

En el ejercicio de la actividad objeto del contrato la empresa adjudicataria tendrá la obligación del estricto cumplimiento de la normativa sanitaria. La empresa adjudicataria tendrá que presentar a la CCMA, SA copia de todas las comunicaciones que reciba de autoridades administrativas competentes en materia sanitaria. Además, la CCMA, SA podrá requerir la actuación de estas autoridades en cualquier momento para hacer las inspecciones sanitarias.

9.2. Gestión de residuos.

La empresa adjudicataria se compromete a minimizar, segregar y gestionar los residuos que se generen en las instalaciones, según el Plan de Gestión de residuos de la CCMA y siguiendo la normativa medioambiental vigente aplicable a la actividad, entre otros, la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados. Se encargará de sacar y depositar los desechos diariamente en los depósitos y contenedores que específicamente se destinen a este efecto, velando por su reducción, selección y posterior disposición en los contenedores instalados con cuyo objeto. En el caso de que la CCMA, SA no dispusiera de estos medios, la empresa adjudicataria se hará cargo del almacenamiento y entrega de los residuos a un gestor autorizado, acreditándolo en la CCMA, SA con la documentación correspondiente.

La empresa adjudicataria tiene que reciclar de manera autónoma siguiendo las normas que le dicte el gestor ambiental de la CCMA, SA y de acuerdo con el Plan de gestión de residuos establecido y tendrá que poner los medios para que las personas usuarias del comedor dispongan de los contenedores necesarios para depositar los desechos que generen. La CCMA proporcionará a la empresa adjudicataria un documento con el detalle de la ubicación de los puntos de recogida de cada tipo de residuo dentro de las instalaciones de la organización que será de obligado cumplimiento.

Sin embargo, la CCMA, SA podrá modificar su sistema de gestión de residuos para adaptarlos a sus necesidades estratégicas, de forma que el contratista quedará obligado a adaptarse. Cualquier modificación en este sistema, será notificada con la antelación suficiente.

10. GESTIÓN ENERGÉTICA.

La CCMA, SA proporcionará los suministros energéticos (gas y energía eléctrica) y de agua (agua caliente sanitaria y agua potable (clorada y descalcificada hasta 12 °F). El adjudicatario se compromete a hacer uno uso sostenible de los suministros puestos a su disposición.

Al inicio del contrato el adjudicatario tiene que librar un documento donde proponga, enumere y detalle los protocolos de aplicación de todas las acciones de sostenibilidad que aplicará en el ámbito energético. Anualmente se hará un informe de las acciones aplicadas y con los resultados obtenidos se actualizarán, si hace falta, los protocolos.

La empresa adjudicataria tiene que procurar que el plan y los protocolos de funcionamiento de la cocina, el bar y el restaurante se hagan bajo criterios ambientales y de eficiencia energética ateniéndose a los requerimientos y las recomendaciones de la CCMA, SA.

La empresa adjudicataria programará su trabajo, buscando en todo caso el máximo ahorro energético, sin detrimento de una correcta prestación de los servicios.

La empresa tiene que dar formación sobre gestión ambiental a sus trabajadores: reducción de derroche alimentario, gestión de residuos (minimización, recogida selectiva y tratamiento), uso eficiente del agua y la energía, información y garantías sobre los alimentos utilizados y conducción eficiente. La empresa tiene que presentar los registros de formación ambiental a los trabajadores según su sistema de gestión ambiental.

La gestión de la eficiencia energética de las instalaciones del bar restaurando y de los equipos se tienen que llevar a cabo bajo las directrices de la persona responsable de la gestión energética de la CCMA, SA.

En el supuesto de que la empresa adjudicataria instalara una nueva equipación adicional que comportara un incremento del consumo, este incremento le podrá ser repercutido por la CCMA, SA.

11. GOBERNANZA Y SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria tiene que designar:

- una persona responsable del servicio, con capacidad suficiente para tomar las decisiones necesarias para la organización del servicio y resolver cualquier incidencia de carácter menor, que ejercerá como interlocutor directo con la CCMA, SA, en relación a la ejecución operativa del servicio. Esta persona tiene que estar en las dependencias de la CCMA, SA diariamente durante la prestación del servicio.
- una persona responsable de calidad y seguridad alimentaria que, con una periodicidad establecida y acordada con la CCMA,SA, reporte sobre el desempeño del sistema de gestión y la calidad del servicio y que dé respuesta a reclamaciones de los usuarios del servicio;
- una persona responsable del cumplimiento contractual que ejercerá como interlocutor en relación al cumplimiento de las condiciones contractuales y tiene que hacer un seguimiento periódico del servicio para garantizar la calidad a lo largo del contrato.

El responsable del cumplimiento contractual y el responsable de ejecución del servicio mantendrán reuniones periódicas con la persona responsable del servicio designada por la CCMA, SA, quien supervisará el servicio de forma continua y podrá pedir informes puntuales sobre el desarrollo del servicio o sobre las incidencias producidas.

La empresa adjudicataria tiene que presentar mensualmente un informe resumen del servicio y de las incidencias con información diaria y agregada relativa a:

- facturación desglosada
- cumplimiento de las condiciones de oferta y planificación de menús
- personal adscrito al servicio
- relación de quejas y sugerencias recogidas mensualmente y las respuestas facilitadas a los usuarios/as.

La CCMA, SA y la empresa adjudicataria podrán una comisión mixta de seguimiento formada por las personas que consideren oportunas. Esta comisión velará por la calidad del servicio y el cumplimiento de las condiciones establecidas en esta concurrencia y verificará de manera periódica el precios del servicio.

12. VOLUMEN GLOBAL ESTIMADO DE NEGOCIO

A efectos exclusivamente informativos, la facturación global anual por los servicios objeto del contrato el último año fue de aproximadamente novecientos mil euros (900.000 €).

13. OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

La empresa adjudicataria tendrá que informar con exactitud y transparencia a las personas usuarias durante la ejecución del contrato en los términos siguientes:

- Los precios establecidos (incluidos los de los menús) tienen que estar exhibidos en un lugar visible, cartas o letreros en el punto de venta;
- Se tiene que informar del horario de prestación del servicio, visible desde el exterior de las instalaciones incluso cuando el servicio de cafetería y comedor permanece cerrado;
- Se tiene que anunciar la existencia de hojas oficiales de queja, reclamación y denuncia y disponer;
- Cuando se solicite, se debe librar factura, ticket o justificante de la transacción con la información siguiente:
 - o Identificación del prestamista del servicio de restauración o cafetería
 - o NIF del prestamista
 - o Dirección completa del establecimiento
 - o Detalle de los bienes consumidos
 - o Importe de cada bien consumido
 - o Importe total de la transacción
 - o Fecha de la transacción
- Hay que indicar, de forma visible, el lugar de las instalaciones del servicio de cafetería y comedor donde se encuentra disponible la información relativa a las sustancias o productos presentes en los platos que pueden provocar alergias o intolerancias alimentarias o bien hay que indicar la posibilidad de dirigirse al personal responsable del servicio para obtener la información;
- La información de carácter fijo (carteles) se tiene que redactar en catalán;
- La identificación del producto y el precio, la documentación contractual (ticket de caja comprobando el pago), las facturas y el resto de documentación se tiene que redactar en catalán;



- La información necesaria de trazabilidad en la manipulación de los alimentos que garantice a las personas usuarias el consumo de productos manipulados por personas sin eventuales síntomas de afectaciones derivadas de cualquier crisis sanitaria;
- Habrá que señalar con el nombre y logotipo de la empresa adjudicataria la entrada a los espacios donde esta dé servicio.

Otras obligaciones de la empresa adjudicataria:

- Presentar, al inicio del contrato, el plan de mantenimiento del mobiliario, instalaciones y equipaciones de la zona del restaurante y de la cocina. En cualquier momento la CCMA tiene derecho a pedir a la empresa adjudicataria los informes de mantenimiento que crea necesarios;
- Asumir todos los gastos producidos como consecuencia del mantenimiento regular de los equipos y de las instalaciones y de las posibles averías.
- Tener vigente, a su cargo y durante todo el periodo contractual, un contrato de mantenimiento con un industrial especialista en equipación de cocinas que cubra un mantenimiento preventivo y correctivo de la equipación puesta a su disposición. Presentará un informe del estado de la maquinaria con una periodicidad mínima de seis meses;
- Mantener limpios de grasa los filtros y conductos de las instalaciones de extracción de humos, aportando los certificados de limpieza por parte de una empresa especialista con periodicidad mínima de un año de los conductos de humos;
- Obtener todas las autorizaciones y licencias, tanto oficiales como particulares, que se requieran para la realización de estos servicios. Además tiene que estar al corriente de pago de todos los impuestos, los arbitrios y los gravámenes que afectan a la actividad objeto de la contratación. Toda esta documentación, tiene que ser presentada a la CCMA, SA en caso de petición;
- Cumplir con las leyes y normativa vigentes de protección al consumidor y usuarios, así como la licencia para ejercer actividades de catering en vigor;
- Tomar las medidas correspondientes por el cobro de los productos, y será el único responsable de la caja registradora para que se tengan el suficiente dinero en efectivo y monedas para operar y dar un servicio apropiado. Así mismo, se compromete a tener los aparatos y dispositivos electrónicos pertinentes para poder recibir pagos con medios electrónicos de pago (datáfonos, TPV) y tendrá que poder aceptar Ticket Restaurante;
- Librar a la CCMA, SA copia de los contratos que, por normativa, esté obligado a contratar y mantener durante la vigencia de sus prestaciones contractuales;
- Desconectar diariamente todos los equipos eléctricos que puedan ser desconectados y no almacenar artículos o líquidos inflamables;
- No utilizar la imagen interna y/o externa del bar-restaurante con motivos publicitarios o cualquier otro interés exclusivo, sin la autorización previa y expresa de la CCMA, SA;
- No mostrar ningún tipo de publicidad de terceros dentro de las instalaciones del bar restaurando, sin la previa autorización de la CCMA, SA;
- Asumir gestión de compras y la provisión de todos los alimentos que sean necesarios para poder llevar a cabo el servicio teniendo en cuenta la frecuencia de compra los espacios para almacenar existentes;



- Asegurar que todos los platos lleguen en perfectas condiciones a cada uno de los puntos de consumo en cuanto a cantidad, prescrita o no, calidad, higiene, temperatura, presentación y puntualidad;
- Adecuar a las normas de seguridad y el Planes de prevención de Riesgos de la CCMA,SA;
- Hacer los controles preventivos periódicos que establece el plan de prevención, encargar a un laboratorio o a una empresa especializada que haga los controles higiénicos periódicos y de calidad y librar una copia de los informes a la persona designada por la CCMA, SA.

La empresa adjudicataria se obliga a respetar los horarios y el procedimiento que determine la CCMA, SA en cuanto a la recepción de las mercancías y de las materias primas. Esta será la encargada de hacer cumplir estas normas a sus proveedores habituales.

La empresa adjudicataria es la única responsable ante los organismos competentes por cualquier posible irregularidad en la salubridad de alimentos y bebidas o de cualquier otro tipo.

Sant Joan Despí, agosto del 2024