



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CAFETERIA, MENJADOR I EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE VENDA AUTOMÀTICA DE L'ISPC (ISPC-2025-1)

1	INTRODUCCIÓ	3
2	OBJECTE.....	4
3	Destinatari del servei. Nombre estimat d'usuaris	5
4	SERVEI DE CAFETERIA I MENJADOR	5
4.1	CARACTERÍSTIQUES DEL LOCALS	5
4.1.1	Capacitat dels espais.....	6
4.1.2	Inventari	6
4.2	CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI	6
4.2.1	Horaris	7
4.2.2	Servei de cuina	7
4.2.3	Calendari	7
4.3	RECURSOS HUMANS ADSCRITS AL SERVEI	8
4.3.1	Subrogació del personal	8
4.3.2	Coordinador/a del servei	9
4.3.3	Pla de formació	9
4.4	PRODUCTES I PREUS	9
4.4.1	Cafeteria	9
4.4.2	Menús.....	10
4.4.3	Preus dels serveis especials de direcció	14
4.4.4	Serveis especials de càterring a transportar amb motiu de formació descentralitzada.	15
4.4.5	Serveis especials per a actes o esdeveniments multitudinaris.....	15
4.5	OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	16
4.5.1	De caràcter general	16
4.5.2	Controls de qualitat complementaris en la prestació del servei	18
4.5.3	Manteniment	18
4.5.4	Neteja	20
4.6	ALTRES PRESCRIPCIONS	20
4.7	SUCCESSIÓ CONTRACTUAL.....	21
5	SERVEI DE MÀQUINES EXPENEDORES DE VENDA AUTOMÀTICA.....	21
5.1	UBICACIÓ DEL SERVEI	21
5.2	PREUS DEL SERVEI	21
5.3	DESCRIPCIÓ DEL SERVEI	21
5.3.1	Característiques tècniques generals.....	21
5.3.2	Màquines.....	22
5.3.3	Ubicació	23
5.4	OPERATIVA DEL SERVEI.....	24

5.5	PERSONAL DEL SERVEI	24
5.6	IDIOMA DE RETOLACIÓ	24
5.7	GARANTIES DE REPARACIÓ	25
5.8	CONSUMS ENERGÈTICS.....	25
5.9	CONDICIONS HIGIÈNIQUES	25
5.10	NETEJA	25
5.11	MÀQUINES O CONTENIDORS PER LA RECUPERACIÓ O EL RECICLATGE D'ENVASOS I GOTS 25	
5.12	TERMINI D'INSTAL·LACIÓ DE LES MÀQUINES	26
6	CÀNON DELS SERVEIS.....	26
6.1	CÀNON DEL SERVEI DE CAFETERIA-MENJADOR.....	26
6.2	CÀNON DEL SERVEI VENDA AUTOMÀTICA	26
7	COMPENSACIÓ <i>per la Prestació del servei</i>	27
8	DOCUMENTACIÓ A APORTAR.....	27
8.1	COMPTE D'EXPLOTACIÓ.....	27
8.2	INFORME SOBRE EL SERVEI	27
8.3	AUDITORIA DE COMPTES	28
9	FACTURACIÓ	28
9.1	Factura mensual, serveis prestats a l'ISPC.....	28
10	RESPONSABILITAT I ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL.....	28
11	ENQUESTA SOBRE LA QUALITAT DEL SERVEI	29
12	MEMÒRIA TÈCNICA.....	29
13	ANNEXOS.....	31



1 INTRODUCCIÓ

L'Institut de Seguretat Pública de Catalunya (en endavant ISPC) és una entitat autònoma de caràcter administratiu creada per la Llei 10/2007, de 30 de juliol, adscrita al Departament d'Interior.

Actualment l'ISPC imparteix els següents ensenyaments:

- Centre de formació i recerca que unifica l'Escola de Policia de Catalunya i l'Escola de Bombers, Protecció Civil i Agents Rurals de Catalunya. S'imparteix formació adreçada als col·lectius professionals de l'àmbit de la seguretat i les emergències. La majoria de cursos s'adrecen a personal des cossos de policia, bombers i agents rurals de Catalunya, tant d'accés a l'escala bàsica, com els cursos de promoció i especialització, bombers voluntaris i personal de protecció civil.
- Centre adscrit a la Universitat de Barcelona, imparteix el Grau en Seguretat i diversos Màsters.
- Com a centre del Departament d'Educació (codi de centre: 08073910), participa o imparteix part de la formació dels següents ensenyaments:
 - o Cicle Formatiu de formació professional de Grau Mitjà d'Emergències i Protecció Civil.
 - o Cicle Formatiu de formació professional de Grau Superior de Coordinació d'Emergències i Protecció Civil.

Els perfils d'usuaris del recinte són:

- Alumnes de l'entitat: personal dels col·lectius professionals de l'àmbit de la seguretat i les emergències, alumnes universitaris.
- Visitants i assistents a jornades obertes o a cursos adreçats a la ciutadania en general.
- Docents, majoritàriament empleats públics.
- Personal de l'entitat o adscrit a l'entitat: l'entitat compta actualment amb una Relació de llocs de treball de 120 persones, i existeix també personal adscrit o ubicat al recinte del Cos de Bombers de la Generalitat i del Cos de Mossos d'Esquadra.

Donat el volum d'usuaris del centre docent i les característiques físiques de la seva ubicació que determinen un públic potencial important es considera essencial garantir el funcionament del servei de cafeteria menjador i explotació de màquines de venda automàtica per a la prestació dels següents serveis:

- Servei de cafeteria
- Servei de menú econòmic al migdia

- Explotació de màquines de venda automàtica

Els tres serveis es consideren necessaris malgrat la fluctuació d'usuaris i usuàries, la qual està subjecte a les activitats previstes en el Pla d'Activitats Formatives aprovat pel Consell de Direcció de l'entitat. Cal tenir en compte que:

- un volum elevat d'usuaris porta la seva pròpia carmanyola per dinar
- La modificació del calendari lectiu comporta que molts cursos de llarga durada s'organitzen en dos torns. N'és l'exemple principal el Curs de formació bàsica per a policies.

2 OBJECTE

L'objecte del contracte és la prestació del servei de la cafeteria-menjador i de les màquines expenedores de begudes i menjar de l'ISPC als locals dels edificis situats a la seu de l'entitat autònoma, Ctra. C-17, Barcelona-Ripoll, km. 13,5 de Mollet del Vallès.

El servei de cafeteria i menjador consisteix en oferir el servei d'esmorzars, dinars, en alguns períodes sopars i cafeteria diaris en els horaris que s'estableixin; puntualment, es podrà requerir a l'empresa adjudicatària un servei d'àpats especials (càtering) a lliurar a algun dels parcs de bombers de Catalunya o a d'altres ubicacions on es realitzin activitats o formació descentralitzada.

Aquest servei comporta totes les activitats corresponents a l'efecte; des de la compra, aprovisionament, recepció i emmagatzemament de les matèries primeres, preparació i elaboració dels productes alimentaris (ja sigui en les dependències de l'ISPC o mitjançant cuina transportada) fins a la prestació del servei final a l'usuari, a més de les operacions vinculades (manteniment preventiu, correctiu, i altres) que es considerin necessàries.

Un dels objectius del contracte és posar a disposició dels usuaris de l'ISPC un servei de restauració (esmorzars, dinars, sopars, coffee-break, aperitius, càtering, etc) basat en alimentació sana i de qualitat al menor preu possible.

Atès que una part de la superfície del menjador és ocupada per alumnat amb carmanyola, la neteja de l'espai destinat a menjador i els sanitaris (wc) de la planta es delimiten com un servei separat de la prestació del servei de menjador. En l'**annex 1** d'aquest plec es detalla el plànol de la ubicació del servei de cafeteria-menjador, així com de la zona que queda exclosa de neteja per part de l'empresa adjudicatària d'aquest contracte. La contractació del servei de neteja de l'espai de carmanyoles es realitzarà mitjançant un altre procediment de contractació.

L'objecte es desenvoluparà d'acord amb les condicions establertes en aquest plec de prescripcions tècniques.



3 DESTINATARIS DEL SERVEI. NOMBRE ESTIMAT D'USUARIS

El nombre d'usuaris dels serveis que es lliciten en aquest contracte té relació directa amb l'execució dels programes formatius de l'entitat. El recinte no està obert al públic en general.

En la memòria justificativa de l'expedient consta un quadre de previsió de cursos i alumnes.

Respecte el Curs de formació bàsica per a policies (CFBP), actualment s'està desenvolupant en 2 torns de matí i de tarda; a tenir en compte que la previsió d'alumnes per a l'any acadèmic 2024-2025 serà de 1.250 alumnes en un curs que anirà d'octubre de 2024 a juny de 2025 i de 1.400 alumnes en un curs que anirà d'octubre de 2025 a juny de 2026 per a l'any acadèmic 2025-2026.

Orientativament, el volum d'alumnes total, incloent formació descentralitzada i tot tipus de formació, de cursos i hores de classe impartides durant l'any 2023 a l'ISPC ha estat de 22.884 alumnes, 1.037 activitats i 108.126 hores lectives, d'acord amb el desglossament següent:

Unitat	Activitats	Alumnes	Hores
Escola de Policia	383	8.662	73.495
Escola de Bombers, Prot. Civil i Agents Rurals	644	13.562	27.131
F. Univ	10	660	7.500
Totals	1.037	22.884	108.126

Al recinte de l'ISPC hi treballen, a data de redacció d'aquest plec, aproximadament 200 persones, entre funcionaris, instructors i altres treballadors.

Cal tenir en compte que hi ha variabilitat del nombre de comensals:

a) es pot determinar, de manera genèrica, l'existència de dies i períodes de menor o major afluència de públic, especialment en el servei del migdia:

- els períodes laborables, de dilluns a divendres són els dies amb major afluència de comensals. Aproximadament uns 700 usuaris setmanals.

- es pot produir una variabilitat de necessitat a l'alça de serveis, amb motiu d'activitats formatives, actes protocol·laris, etc.

- cal preveure també que pugui sorgir la necessitat de demanda de serveis de sopars els quals aniran condicionats a un increment de la formació en horari de tardes. En qualsevol cas aquesta necessitat sobrevinguda només hauria d'estar disponible de dilluns a dijous.

4 SERVEI DE CAFETERIA I MENJADOR

4.1 CARACTERÍSTIQUES DEL LOCALS

L'espai de cafeteria-menjador està ubicat a l'edifici C de l'ISPC. En l'**annex 1** d'aquest plec hi ha el plànol de l'espai.

Es programarà una visita a les instal·lacions per si els licitadors volen veure els espais abans de la presentació de les ofertes, per part de la unitat responsable del contracte.

L'ISPC posarà a disposició de l'empresa adjudicatària:

- Els espais i instal·lacions destinats a menjador d'alumnes, bar i cuina de l'edifici C per a usos propis que, extraordinàriament, quedin fora de l'objecte d'aquest contracte (aperitius, recepcions, etc.) o altres serveis especials.
- El mobiliari i aparells de cuina i de menjador que aporta l'ISPC per cobrir les necessitats del servei objecte d'aquest contracte es troben descrits en l'**annex 2**.
- Un ordinador i una impressora, amb els aplicatius informàtics adients, especialment eines de correu electrònic per fer més àgil les relacions entre l'equip directiu i tècnic de l'ISPC i l'encarregat/da dels serveis.

L'ISPC podrà utilitzar els espais en ocasions puntuals, com caps de setmana o esdeveniments, com espai polivalent o per a organitzar determinades activitats. Es comunicarà a l'empresa adjudicatària aquesta circumstància amb antelació suficient per si volgués disposar algun tancament de la zona de barra i cuina.

4.1.1 Capacitat dels espais

Cafeteria – Menjador 1 (Edifici C): Disposa d'un total de 1.199 m² i sis espais diferenciats:

- Menjador A: Amb capacitat per a 10 persones, serveis de direcció.
- Menjador B: Amb capacitat per a 50 persones, serveis al personal propi i adscrit a l'ISPC.
- Menjador C: Amb capacitat per a 400 persones, serveis per altres usuaris del recinte de l'ISPC.
- Àrea de cafeteria.
- Àrea d'autoservei, amb dues línies.
- Àrea de neteja, cuina, cambres frigorífiques, magatzem i vestidors del personal de cuina.

4.1.2 Inventari

L'empresa contractista, en el termini màxim de quinze dies a comptar des de la signatura del contracte, haurà de verificar i actualitzar si escau, l'inventari detallat a l'**annex 2**. Si no tramet cap comunicació a la unitat responsable, s'entén que accepta l'inventari adjunt al plec.

4.2 CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

La gestió dels serveis es realitzarà amb el compliment de les més estrictes normes higiènico-sanitàries, i romandrà subjecte a les inspeccions sanitàries que corresponguin.



Les instal·lacions que l'ISPC posa a disposició del contracte, especialment les destinades als menjadors dels alumnes, poden ser utilitzades tant per aquells usuaris que en fan ús dels serveis de cafeteria-menjador, com per aquells que s'emporten el seu propi menjar en carmanyoles o d'altres utensilis o mitjans. En aquest darrer cas, l'usuari no ha de retribuir econòmicament a l'empresa adjudicatària per a l'ús de les instal·lacions.

4.2.1 Horaris

Els espais de cafeteria-menjador així com la prestació del servei a demanda dels usuaris hauran de romandre oberts els dies feiners, de dilluns a divendres, de les 8:00 a 16:00 hores.

Aquest horari restarà subjecte als horaris acadèmics i laborals, respectivament, dels alumnes i del personal de l'ISPC, així com a les necessitats formatives de la programació acadèmica de la institució que es podria haver d'allargar fins a les 20.00 hores

4.2.2 Servei de cuina

Si la programació acadèmica ho requereix, i per als cursos grans, caldrà establir torns per dinar. En general, l'espai de menjador haurà d'oferir servei de cuina els dies feiners, de dilluns a divendres, de 13:00 a 15:30 hores.

La unitat responsable del contracte, podrà comunicar a l'empresa adjudicatària la modificació dels horaris previstos, en funció de l'alteració de les activitats formatives previstes durant el període de vigència del contracte, sense que suposi una modificació contractual.

4.2.3 Calendari

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la prestació del servei, amb caràcter obligatori, durant tots els dies laborables de l'any excepte el mes d'agost, quan cessen la majoria d'activitats formatives de l'ISPC. Respecte Nadal i setmana santa, la unitat responsable establirà l'horari del servei, el qual es podrà reduir en funció de l'afluència d'usuaris prevista i d'acord amb les indicacions de la unitat responsable del contracte.

En casos de necessitat es podrà considerar l'obertura del servei de cafeteria/restauració durant el mes d'agost. Aquesta opció contractual haurà de ser comunicada al contractista amb un mínim de 15 dies d'antelació per part de la unitat responsable del contracte

Puntualment, per circumstàncies excepcionals i en cap cas per un nombre superior a 8 dies l'any, el servei de cafeteria/restauració haurà d'obrir en dia no laborable; en aquests casos, s'avisaria amb antelació suficient.

4.3 RECURSOS HUMANS ADSCRITS AL SERVEI

4.3.1 Subrogació del personal

En l'**annex 3** consta la relació personal adscrit al centre de treball amb tota la informació prevista a l'article 130 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic ([LCSP](#)). D'acord amb allò previst a l'article 130.6 de la LCSP, el contractista sortint estarà obligat a respondre dels salaris impagats als treballadors afectats per la subrogació, així com les cotitzacions a la Seguretat Social meritades, encara en el supòsit de que es resolgui el contracte i aquells siguin subrogats pel nou contractista; en cap cas aquesta obligació correspondria al contractista entrant.

No s'estableix un nombre mínim de personal a adscriure a l'execució del contracte, sens perjudici de l'obligació de subrogar el personal existent.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar a la unitat responsable del contracte abans d'incorporar personal nou al servei, en cas que aquest fet suposi un increment en la dotació de personal subrogat. L'incompliment d'aquesta comunicació determinarà la imposició d'una penalitat per infracció greu de les obligacions del contracte.

El personal esmentat dependrà directa, única i exclusivament de l'empresa que presta el servei, no tenint cap mena de vincle laboral amb l'ISPC.

L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada, per a garantir que la prestació de la concessió adjudicada no es veurà afectada per mancança de personal qualificat.

L'ISPC podrà exigir la substitució del personal en cas d'acompliment deficient en el desenvolupament de les seves tasques, en atenció al públic o per altres causes justificades.

L'empresa adjudicatària ha de presentar i mantenir actualitzada la seva taula de remuneració salarial.

Les modificacions que es produeixin en matèria de recursos humans adscrits al servei (canvis de centre, de categories, baixes o incorporacions de noves persones, etc..) seran comunicades per escrit amb caràcter previ i amb antelació suficient, a la unitat responsable del contracte; sobretot, perquè serà qui haurà d'informar a la Unitat de Vigilància de l'ISPC a fi que els permeti l'accés a l'edifici, així com qui lliurarà les targetes que els acreditarà com a personal de l'empresa contractista; a aquests efectes, s'estableix l'obligatorietat d'ús de les targetes d'identificació que el centre lliuri a les persones adscrites a la concessió del servei.

L'empresa adjudicatària està obligada a subministrar als treballadors el vestuari adequat per la prestació del servei. Aquesta obligació inclou també totes aquelles peces de vestuari (guants, barrets especials, davantals, etc..) necessàries per una prestació del servei en estàndards òptims d'higiene, seguretat i qualitat.



L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

L'adjudicatari serà responsable davant l'ISPC de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir una prestació defectuosa del servei.

4.3.2 Coordinador/a del servei

L'adjudicatari designarà un/a coordinador/a amb els coneixements i autonomia necessaris per gestionar el personal, inspeccionar la qualitat del servei, resoldre les incidències que es produeixin, proporcionar assessorament de caire operatiu, tècnic, legal o administratiu. Actuarà com a interlocutor/a de l'empresa amb la unitat responsable del contracte. Es valorarà la presència d'un dia a la setmana en horari de 9.00 a 12.00 hores del coordinador/a del servei que determini l'empresa.

4.3.3 Pla de formació

L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors.

Els treballadors/es rebran formació continuada sobre seguretat alimentària, plans d'autocontrol previstos a la normativa vigent i gestió ambiental (reducció de malbaratament alimentari, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc).

L'empresa elaborarà un pla de formació anual de treballadors/es que la unitat responsable del contracte haurà de validar. A sol·licitud de la unitat responsable l'empresa justificarà l'execució del pla de formació i l'avaluació de l'eficàcia.

4.4 PRODUCTES I PREUS

Les referències als termes “dieta mediterrània”, “recepta tradicional”, “producte fresc”, “producte de qualitat diferenciada”, “producte de producció agrària ecològica”, “producte de producció integrada”, “producte de venda de proximitat” i “producte de temporada”, s'entendran definits a efectes d'aquest plec de conformitat amb les definicions contingudes a l'Acord del Govern d'aprovació del Pla de contractació pública alimentària de Catalunya aprovat en data 16 de juny de 2015¹.

Es valorarà en l'oferta el nombre de productes agroalimentaris oferts.

4.4.1 Cafeteria

Les empreses licitadores presentaran una tarifa de preus de cafeteria on s'entendran inclosos tots els impostos.

L'empresa adjudicatària, presentarà la llista de preus de productes obligatoris relacionada a l'oferta econòmica de begudes calentes, fredes, entrepans freds i calents, aperitius, pastes i combinats d'esmorzar.

¹ Disponible a: <https://contractacio.gencat.cat/ca/principis/contractacio-estrategica/alimentacio/>

L'empresa contractista podrà oferir productes variats i propis d'un servei de cafeteria no inclosos a la relació obligatòria. La unitat responsable haurà d'autoritzar la seva inclusió i el preu.

4.4.2 Menús

a. Disposicions generals

L'empresa adjudicatària haurà de servir amb caràcter obligatori diversos menús, amb les condicions mínimes següents:

- L'adjudicatari haurà d'oferir diverses opcions de menú:
 1. menú sencer
 2. mig menú
- El menú sencer que es prepari ha d'oferir com a mínim 1 producte de la llista de **l'annex 4** d'aquest plec, produït de forma ecològica tal com estableix el "Reglament CE 834/2007 sobre producció i etiquetat dels productes ecològics".
- Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: cereals (pasta, arròs...), hortalisses, verdures, llegums i patates.
- Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de guarnicions com amanides variades, verdures, hortalisses, llegums, pastes, bolets, patates fregides, etc. o combinacions d'aquests aliments. Cal limitar la carn amb greix excessiu i el peix de tipus panga o tilàpia.
- A les postres hi haurà fruita del temps en dues presentacions: peça de fruita o elaborada (macedònia, almívar...), amb l'alternativa d'unes altres postres (productes làctics, pastissos, cremes, natilles...).
- La fruita dolça i les hortalisses han de ser de temporada. A l'annex 5 trobareu una relació de fruites i hortalisses amb indicació de la seva estacionalitat.
- Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin, almenys durant dues setmanes. Es valorarà especialment la màxima variabilitat dels menús.
- La presentació haurà de ser acurada per tal de satisfer les exigències estètiques i sensorials dels usuaris.
- Els menús seran equilibrats, amb productes propis de la dieta mediterrània, i compensats dietèticament. D'acord amb el dictamen del Comitè europeu de les Regions - Incentius locals i regionals per promoure dietes saludables i sostenibles (2018/C 387/05) - totes les institucions públiques es constitueixen en models de referència, gràcies a la venda i distribució de productes saludables, locals i de temporada, que són garantia de sostenibilitat i contribueixen a la consecució de l'objectiu 12.7 de l'Agenda 2030, «Contractació pública sostenible», motiu pel qual es valorarà els menús que prioritzin productes frescos, de temporada i productes agroalimentaris.
- Com a mínim caldrà oferir productes frescos: peix/verdures en un dels menús un dia a la setmana.



- L'oferta serà suficient i variada permetent també l'adaptació als costums gastronòmics i necessitats dels comensals.
- Les opcions de menú, llevat dels corresponents a la dieta restringida/hipocalòrica, atesa l'activitat física i esportiva que es desenvolupa al centre, permetran mantenir una dieta igual o superior a 2000 calories, en el benentès que l'àpat del dinar ha de representar un 30% de l'aportació calòrica diària.
- Davant el cas de que s'esgotin els menús, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar consumició alternativa atenent a la varietat assenyalada dins d'aquest apartat.
- El producte finalitzat no necessàriament haurà d'elaborar-se a la cuina de l'ISPC, sinó que podrà tractar-se de menús mitjançant cuina transportada.
- Els productes de paper, tals com els tovallons de paper o els estalvis per les safates que s'utilitzin per dur a terme el servei, han de ser fets de material reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible.
- La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes.
- Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva o, en el seu defecte, oli de gira-sol altooleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
- S'acompanyarà el menjar amb pa, que pot ser integral.
- Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
- L'ISPC té previst la instal·lació d'una font d'osmosis al menjador durant el 2025, si hi ha suficiència de crèdit. Un cop posada en marxa la font:
 - a. l'empresa adjudicatària fomentarà l'ús d'envasos reutilitzables per reomplir amb aigua de la font d'osmosis als usuaris de carmanyola, posant a la venda bidons o ampolles de vidre, alumini o similar diferent al plàstic. Aquests bidons podran contenir logotip corporatiu de l'ISPC si així ho autoritza la unitat responsable del contracte.
 - b. La beguda que s'inclourà en el menú serà aigua procedent de la font d'osmosis del menjador. L'ISPC facilitarà a l'empresa adjudicatària les ampolles de vidre que seran emplenades amb anterioritat a l'horari de servei de menús, per a tenir-les a disposició dels usuaris en el circuit de recollida dels plats del menú. Després de dinar, cada client de menú, depositarà la safata al seu lloc i l'ampolla buida al *carrier* que facilitarà l'ISPC per a la neteja d'aquestes. Les begudes diferents a l'aigua d'osmosis, s'hauran de pagar a part del menú.
- S'estableix com a condició especial d'execució la prohibició d'utilitzar ampolles de begudes, coberts, plats, gots i bastonets per remenar begudes de plàstic d'un sol ús.

Com a alternativa s'utilitzaran prioritàriament productes reutilitzables o fabricats amb materials compostables, vidre, paper o fusta.

- Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.
- Està prohibida la utilització d'insecticides domèstics.
- Es prohibeix l'ús de serradures.
- Direcció (fins a 10 persones), podrà sol·licitar les prestacions d'un/a cambrer/a per a servir el menú diari al menjador A de direcció, sense cap cost afegit per a l'ISPC.

b. Menú complert

El menú complert estarà compostat per:

- Primer plat, a triar entre dos.
- Segon plat, a triar entre tres, amb dos acompanyaments.
- Pa, integral o normal.
- Postres, a triar entre més de tres postres: fruita, productes làctics, pastissos, cremes, flams, natilles, etc.
- Aigua o aigua osmotitzada

c. Mig menú

L'empresa podrà optar en realitzar diferents opcions de mig menú, amb preu variat que en cap cas podrà excedir el preu del menú sencer. Opcions possibles, sens perjudici d'altres variants que presenti l'empresa:

i. De primer:

- Primer plat, a triar entre dos.
- Pa, integral o normal.
- Postres, a triar entre més de tres postres: fruita, productes làctics, pastissos, cremes, flams, natilles, etc.
- Aigua o aigua osmotitzada

ii. De segon:



- Segon plat, a triar entre tres, amb dos acompanyaments.
- Pa, integral o normal.
- Postres, a triar entre més de tres postres: fruita, productes làctics, pastissos, cremes, flams, natilles, etc.
- Aigua o aigua osmotitzada

iii. Amanida:

- 1 base d'amanida a triar entre enciam, arròs, quinoa o similar.
- Ingredients a escollir com a complements a la base d'amanida (per exemple: tomàquet, ceba, pastanaga, olives, alvocats, pebrot vermell, pebrot verd, fruits secs, fruita, llavors, palets de cranc, talls de pernil dolç, ou dur, formatge de cabra, formatge parmesà, etc.)
- Pa, integral o normal.
- Postres, a triar entre més de tres postres: fruita, productes làctics, pastissos, cremes, flams, natilles, etc.
- Aigua o aigua osmotitzada

d. Dietes especials

El menú és el mateix per a tots els usuaris del servei; no obstant això, cal que l'adjudicatari faciliti el seguiment de dietes especials als usuaris que ho requereixin, i com a mínim ha de tenir la capacitat d'oferir les dietes següents: astringent, celiaquia, intolerància a la lactosa i al·lèrgia al peix i marisc.

L'adjudicatari haurà de facilitar diàriament un menú de règim o de dieta lleugera amb pollastre o peix a la planxa per les persones que es trobin indisposades.

Es valorarà que l'empresa ofereixi als usuaris un sistema automàtic, mitjançant app o tramesa de formulari, per demanar dietes especials.

e. Preu dels menús

Els preus dels menús no podran superar els següents preus màxims:

- a) Menú complert: 10,00 € (IVA Inclòs)
- b) Mig menú:
 - De primer: 6,00 € (IVA Inclòs)
 - De segon: 7,00 € (IVA Inclòs)
 - Amanida: 5,50 € (IVA Inclòs)

Únicament es valorarà la rebaixa en el preu del menú complert, en el benentès que el preu del mig menú en cap cas podrà superar el preu del menú sencer.

El pagament dels menús i productes de cafeteria s'ha de poder satisfer en metàl·lic o targeta.

Cal establir un sistema de pagament àgil que eviti cues en el moment del pagament.

En els criteris d'adjudicació es valorarà la implantació d'una línia de descomptes als usuaris que indiquin amb antelació mitjançant formulari en línia, peticions per app mòbil o similar, que permeti esbrinar el nombre d'usuaris interessats en consumir el menú de migdia, per tal de facilitar l'organització del servei.

La modificació dels preus o composició dels productes al llarg del període de licitació no implicarà una modificació contractual del servei però en tot cas requerirà l'aprovació de l'ISPC, prèvia justificació per part de l'empresa adjudicatària.

4.4.3 Preus dels serveis especials de direcció

Per tal d'atendre necessitats específiques de la Direcció de l'entitat, les empreses licitadores han de presentar també una relació de serveis, amb els preus corresponents, que ha d'incloure, com a mínim, l'oferta descrita a continuació o una altra d'equivalent.

Els preus d'aquests serveis especials seran els que l'empresa adjudicatària hagi proposat en l'oferta presentada a la licitació del contracte.

a. Coffe break:

Coffee break: Es valorarà el nombre d'opcions de coffe-break equivalents a les següents, de cost variable, per tal de que la direcció disposi de varietat de preus i opcions a triar, en funció de la tipologia d'esdeveniment organitzat. Cal presentar una oferta de cada.

- Coffee break 1 (exemple) només begudes tipus: cafè, llet i infusions.
- Coffee break 2 (exemple) que inclogui begudes, brioxeria variada i entrepà: cafè, llet, infusions, , brioxeria variada -1 peça per persona-, i 1 entrepà per persona.
- Coffee break 3 (exemple) que inclogui begudes, brioxeria variada i entrepà: cafè, llet, infusions, brioxeria -2 peces per persona-, i 2 entrepans per persona.

Cap de les opcions de coffee break inclou l'aigua atès que preferentment l'aigua la subministrarà l'ISPC. En cas d'haver d'incloure-la es demanarà i es valorarà el cost unitari en cada opció.

El coffee break es preveurà com un autoservei i inclourà tant la preparació del servei com la recollida i neteja del parament.

En casos extraordinaris o de grups nombrosos, l'ISPC podrà sol·licitar la presència d'un cambrer. L'empresa adjudicatària haurà d'oferir el preu d'un cambrer per fer el servei del coffe-break (1 cambrer per cada 20 persones).

b. Aperitius:



Aperitiu: Es valorarà el nombre d'opcions d'aperitius equivalents a les següents, de cost variable, per tal de que la direcció disposi de varietat de preus i opcions a triar, en funció de la tipologia d'esdeveniment organitzat. L'empresa haurà de presentar un mínim d'oferta de dos tipus d'aperitius de cada.

- Aperitiu 1: només productes freds
- Aperitiu 2: productes freds i calents
- Aperitiu 3: productes freds i calents més elaborats.

L'aperitiu es preveurà com un autoservei i inclourà tant la preparació del servei com la recollida i neteja del parament.

En casos extraordinaris o de grups nombrosos, l'ISPC podrà sol·licitar la presència d'un cambrer. L'empresa adjudicatària haurà d'oferir el preu d'un cambrer per fer el servei de l'aperitiu (1 cambrer per cada 30 persones).

c. Menús especials:

Menús especials: Es valorarà el nombre d'opcions de menús equivalents als següents, de cost variable, per tal de que la direcció disposi de varietat de preus i opcions a triar, en funció de la tipologia d'esdeveniment organitza. Els licitadors hauran de presentar 3 ofertes de menús per a la direcció.

Els menús inclouran el servei de cambrer. L'empresa adjudicatària podrà oferir un escalat de preus d'aquests menús, en funció del nombre de menús que es serveixin, atès que podran ser sol·licitats per direcció a partir de 4 persones.

La descripció de les ofertes presentades per a cada tipus de servei especial (coffee-break, aperitiu i menú de direcció) hauran d'anar dins del Sobre B.

4.4.4 Serveis especials de càtering a transportar amb motiu de formació descentralitzada.

L'empresa ha d'estar en disposició de subministrar càtering fred i/o calent a qualsevol punt de Catalunya pels casos en què sigui necessari impartir formació descentralitzada en el territori.

El lliurament requerirà, segons el cas, la distribució de tots els complements necessaris: coberts, estris i utillatge.

4.4.5 Serveis especials per a actes o esdeveniments multitudinaris

L'empresa adjudicatària tindrà la capacitat de proporcionar serveis de restauració addicionals per a actes o esdeveniments multitudinaris organitzats per l'ISPC. Aquests serveis podran incloure *food trucks*, parades de menjar ambulant o altres formats similars adaptats a les necessitats de l'esdeveniment.

La prestació d'aquests serveis especials haurà de ser acordada prèviament amb l'ISPC amb antelació suficient a la data de l'acte o l'esdeveniment.

Els aliments i begudes oferts hauran de complir amb els mateixos estàndards de qualitat, higiene i frescor que els serveis regulars de cafeteria i menjador. El llistat de preus i els

productes a subministrar als usuaris seran autoritzats amb caràcter previ per la unitat responsable del contracte.

L'empresa adjudicatària serà responsable de proporcionar i gestionar tota la infraestructura necessària per a aquests serveis especials, incloent-hi els *food trucks*, equipaments i personal.

Els costos associats a la prestació de serveis per a actes o esdeveniments multitudinaris seran assumits íntegrament per l'empresa adjudicatària. L'ISPC no incorrerà en cap cost addicional per la prestació d'aquests serveis.

4.5 OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

4.5.1 De caràcter general

L'empresa adjudicatària tindrà les següents obligacions:

- Gestionar la prestació dels serveis d'acord amb el que disposin el contracte, els plecs de clàusules, la legislació higiènica i sanitària, hotelera, laboral i d'altres aplicables.
- Obtenir i actualitzar els permisos i les autoritzacions necessàries per la prestació dels serveis d'acord amb les prescripcions legals i reglamentàries aplicables.
- Realitzar l'emmagatzematge dels olis de cuina usats que es generin de la prestació del servei, d'acord amb el Pla de gestió de residus de l'ISPC. La unitat responsable del contracte, aportarà els contenidors necessaris per al correcte emmagatzematge i gestionarà la recollida i tractament dels olis usats.
- Assegurar que existeixin en diferents punts del menjador, els contenidors necessaris per a la recollida selectiva de residus d'envasos lleugers, envasos de vidre, fracció orgànica i el rebuig. L'ISPC aportarà els contenidors necessaris per a la correcta segregació dels residus que es generin del servei de menjador.

Amb l'objectiu de crear un hàbit de segregació de les diferents fraccions de residus als usuaris del menjador, s'estableix com a condició especial d'execució, la obligació d'aplicar una sistemàtica de recollida selectiva que resulti didàctica.

- Realitzar la prestació i gestió del servei de restauració orientada sota criteris de sostenibilitat i respecte pel medi ambient en tots els seus aspectes: subministraments, producció i tractament, i eliminació.
- Col·laborar en la implantació dels plans d'evacuació i emergència, i mantenir lliures d'obstacles i objectes les vies d'evacuació i les boques d'incendis equipades existents en les instal·lacions.
- Registrar totes les vendes realitzades mitjançant l'aplicació electrònica que proposi l'adjudicatari, si és el cas, i conservar els justificants i registres i mantenir-los a disposició de la unitat responsable del contracte.



- Presentar mensualment un informe resum del servei i de les incidències amb informació diària agregada relativa a:
 - o Facturació desglossada
 - o Compliment de les condicions d'oferta i planificació de menús
 - o Personal adscrit al servei
 - o Relació de queixes i suggeriments recollits mensualment, així com les respostes facilitades als usuaris.
- Garantir que el comensal pugui dinar en un temps màxim de mitja hora, amb servei ràpid i evitant cues.
- Posar especial cura en normes d'educació i convivència, atesa la naturalesa de centre de formació de l'entitat autònoma.
- No instal·lar cap màquina recreativa, de joc o similar en les dependències adscrites al servei.
- No vendre begudes alcohòliques, llevat de la cervesa i el vi.
- Facilitar a l'ISPC quan ho requereixi, còpia autèntica del TCs, dels fulls de salaris, de les liquidacions d'IVA i IRPF, i anualment, liquidació de l'Impost de Societats, o qualsevol altra documentació relativa al contracte.

Segons l'article 159.1.2 de la Llei 5/2017, del 28 de març, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic, la manca d'atenció per part de l'adjudicatària del requeriment de les dades del personal a subrogar es considerarà incompliment greu a efectes d'imposició de penaltats.

- Donar compliment a la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària. En tot cas serà necessari garantir que el desenvolupament del servei s'efectua de manera segura, amb absència de riscos per a la seguretat alimentària dels destinataris i usuaris del servei objecte del contracte. A aquests efectes, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar, implantar i complir amb els plans d'autocontrol en matèria de seguretat alimentària imposats per la normativa vigent, que inclogui un procediment d'anàlisi de punts crítics de control (APPCC), i mantenir a disposició de la unitat responsable del contracte la documentació relativa als requisits o pla general d'higiene del servei, que s'elaboraran ajustats al servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la informació general i models continguts a la pàgina web del Departament de Salut que té aquest títol: Els autocontrols als establiments alimentaris: els requisits.

En tot cas l'empresa adjudicatària mantindrà actualitzada la documentació preceptiva en matèria de seguretat i salut d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut i l'Agència de Protecció de la Salut, i en general procurarà el compliment de les previsions legals i funcionals en matèria de seguretat alimentària contingudes en la

pàgina web del Departament de Salut que té per títol: Empreses i professionals de l'àmbit alimentari.

- Subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil almenys, per valor 1.000.000 €, en la qual s'especifiqui la cobertura per danys i perjudicis a tercers i a les instal·lacions, derivats de la prestació del servei. Estaran coberts, especialment, els riscos per intoxicacions i accidents derivats del servei. També cal que s'especifiqui com a activitat assegurada el subministrament d'aliments i begudes pel sistema de màquines de venda automàtica. Cal que els licitadors es comprometin a constituir aquesta pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil en cas de ser adjudicatari, compromís que haurà de ser aportat juntament amb la resta de documentació exigida en el sobre A. Aquesta condició, tindrà la consideració d'obligació contractual essencial en el plec de clàusules administratives.
- Vetllar pel manteniment i conservació en bon estat d'ús de les instal·lacions, les maquinàries, els aparells, el mobiliari, el parament i altres elements propietat de l'ISPC que integren l'**annex 2**, així com dels aportats per l'empresa, i notificarà a la unitat responsable del contracte qualsevol incidència que hi pugui haver.
- Dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum a l'ISPC, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'ISPC, mitjançant els seus òrgans competents, pot inspeccionar el personal a càrrec de l'adjudicatari i el seu treball en tot allò que a la contractació es refereix i comprovar la qualitat del servei quan ho consideri oportú. De cada visita d'inspecció es podrà realitzar una acta, a criteri de l'ISPC, on es farà constar la qualitat del servei i el grau de compliment del Plec de clàusules administratives particulars i del plec de prescripcions tècniques, que haurà d'ésser signada per la persona que designi l'ISPC i pel representant que l'adjudicatari nomeni.

4.5.2 Controls de qualitat complementaris en la prestació del servei

L'empresa adjudicatària, als efectes de la millora permanent en la prestació dels serveis, s'obliga a:

- Llibre de reclamacions i suggeriments: Posar a disposició de la totalitat dels usuaris de cada instal·lació, i en un lloc visible de fàcil accés, un llibre de reclamacions i suggeriments, obligant-se a lliurar còpia a la unitat responsable del contracte.
- Enquesta sobre la qualitat del servei segons s'estableix aquest plec.

4.5.3 Manteniment

L'ISPC cedeix, durant la vigència del contracte, l'ús dels locals, les instal·lacions, el mobiliari i els equipaments de la cuina a què fan referència els **annexos 1 i 2**.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i dur actualitzat un pla de manteniment integral de les instal·lacions i equipaments ubicats dins de l'espai de menjador. Caldrà que la unitat responsable del contracte pugui visualitzar els registres i actuacions del pla. La gestió del pla



pot ser senzilla atenent el volum dels equipaments a gestionar, com un full de càlcul compartit al núvol.

L'objectiu del manteniment de l'equipament i les instal·lacions de l'espai de menjador i cuina és evitar l'aparició de perills que comportin que els aliments i/o productes deixin de ser innocus o que els equipaments posin en risc la integritat de les persones treballadores i usuàries.

També es pretén assegurar que les instal·lacions, equipaments i estris funcionin correctament i prevenir els deterioraments prematurs i les avaries que puguin afectar al normal funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària assumirà els costos del manteniment preventiu i normatiu que sigui necessari per mantenir els equipaments i instal·lacions en bon estat de conservació, neteja i funcionament.

Respecte els costos del manteniment correctiu i reparació dels equips de cuina seran responsabilitat de l'adjudicatari fins a un import de 2.500 € (IVA exclòs), anuals. En el cas que s'excedeixi d'aquesta quantitat, l'adjudicatària haurà de:

- Presentar les factures que acreditin la despesa realitzada i comunicar les reparacions necessàries fins a la finalització de l'anualitat del contracte i aquelles sobrevingudes, amb anterioritat a la seva reparació.
- Assumir cautelament les despeses necessàries en excés de la franquícia, prèvia autorització de la unitat responsable del contracte. L'empresa podrà sol·licitar la compensació de l'ISPC, mitjançant la presentació de la corresponent factura.

L'ISPC es farà càrrec del manteniment preventiu i correctiu de la font d'osmosis del menjador després de la posada en marxa.

Les obres de millora o substitució d'equipaments i instal·lacions seran a càrrec de l'ISPC, excepte en el cas que la necessitat derivi d'un mal ús per part de l'empresa.

L'empresa adjudicatària quedarà obligada a realitzar totes aquelles petites adequacions que responguin a requeriments del servei de protecció de la salut, com la instal·lació d'insectocutors, instal·lació de ribets a portes, etc.

En cas de substitució necessària d'algun equipament, l'empresa adjudicatària informará per escrit a la unitat responsable del contracte per tal de valorar la nova inversió.

La manca de comunicació de les incidències que derivin en el deteriorament de l'equipament suposarà que l'empresa adjudicatària haurà d'abonar la indemnització que correspongui.

Independentment de la gestió de les incidències, l'adjudicatària haurà de garantir la prestació del servei fins i tot amb els seus propis mitjans si fos necessari.

Revisions i reformes de les instal·lacions

A l'inici de la prestació del servei, l'adjudicatari ha de realitzar la revisió de les instal·lacions necessari per al bon funcionament del servei.

Qualsevol revisió general de les instal·lacions així com les possibles reformes que s'hi efectuïn, hauran de ser programades per tal que no alterin les activitats programades en el període docent del centre de formació, i per tant hauran de ser previstes i realitzades en períodes no lectius, o durant aquests excepcionalment en les franges horàries compreses entre les 16 hores del divendres i les 8 hores del dilluns, garantint en tot cas el restabliment del servei de cafeteria-menjador a aquesta hora i dia.

A aquest efecte, prèviament hauran de ser comunicades formalment a la unitat responsable del contracte, tot indicant l'objecte i motiu, i el calendari complert de la seva realització, i aquest ho haurà d'autoritzar.

Les reformes seran supervisades pel cap de la unitat responsable del contracte.

Les reformes efectuades per l'empresa adjudicatària passen a ser propietat de l'ISPC en el termini d'amortització fixat, sense que l'empresa pugui reclamar per aquest concepte cap quantitat.

4.5.4 Neteja

L'adjudicatari realitzarà la neteja diària de la totalitat de les instal·lacions en funcionament a excepció de la zona de carmanyoles delimitada en vermell al planell de l'**annex 1** del present plec tècnic (espais de cuina, magatzems, autoserveis, barra, sistemes, utilitats de la cuina), mobiliari i equipament en servei, amb especial cura dels sistemes d'extracció de la cuina: campana, filtres, sistemes de calefacció i ventilació mecànica, d'acord amb el Pla de neteja i desinfecció que l'empresa haurà de mantenir i executar. L'empresa adjudicatària, assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc.). Els detergents i desinfectants seran els adequats a les funcions a les que estan destinats i compliran els requisits legalment exigibles per la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i mantenir un pla de neteja i desinfecció per garantir la seguretat alimentària i la salut laboral. Caldrà que la unitat responsable del contracte pugui visualitzar els registres i actuacions del pla. La gestió del pla pot ser senzilla atenent la grandària de les instal·lacions, com un full de càlcul compartit al núvol.

4.6 ALTRES PRESCRIPCIONS

L'ISPC es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de les legislació d'higiene i sanitat aplicables, així com dels plans d'autocontrol que apliqui l'empresa per a la correcta prestació del servei.

L'ISPC es reserva el dret d'auditar el compte de pèrdues i guanys del servei, en cas de discrepàncies o disfuncions en la prestació del servei.



4.7 SUCCESSIÓ CONTRACTUAL

En finalitzar el servei per qualsevol causa, l'adjudicatari haurà de deixar les instal·lacions i l'equipament (mobiliari, aparells i parament) en estat de conservació i funcionament adequats.

La unitat responsable podrà encomanar a l'adjudicatari la reposició de les instal·lacions a l'estat anterior a la intervenció efectuada per l'adjudicatari sortint, en el supòsit de que determinades actuacions no hagin estat prèviament aprovades per part de la unitat responsable del contracte, o no redundin en un benefici concret a favor de l'ISPC.

L'extinció del contracte i/o la successió d'empreses adjudicatàries no podrà suposar en cap cas la interrupció del servei objecte del contracte.

L'adjudicatari sortint esmerçarà esforços per facilitar la tasca de traspàs del servei a l'adjudicatari entrant a tots els nivells.

En el termini de deu dies anteriors a la finalització del contracte, l'ISPC assenyalarà dia i hora per a un acte de traspàs de les instal·lacions i de realització d'inventari, al qual hauran de comparèixer un representant de l'adjudicatari sortint, un representant de l'adjudicatari entrant, i un representant de la unitat responsable del contracte. Del resultat de l'acte s'aixecarà acta que hauran de signar tots els compareixents, on es verificarà l'estat de conservació de funcionament de les instal·lacions i de l'equipament, i on es formularà un inventari de mobiliari, aparells i parament si l'adjudicatari entrant ho sol·licita.

5 SERVEI DE MÀQUINES EXPENEDORES DE VENDA AUTOMÀTICA

5.1 UBICACIÓ DEL SERVEI

El servei estarà ubicat a l'ISPC i en concret als edificis A, B, C, D, E, F, G, H, I i K i S Ctra. C-17, de Barcelona a Ripoll, km. 13,5, Mollet del Vallès. Està previst construir un edifici modular de 12 aules i 28 despatxos a la zona del circuit de motos en el qual també caldrà prestar el servei quan estigui operatiu.

5.2 PREUS DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar la relació de productes obligatoris de les màquines de venda automàtica relacionats a l'oferta econòmica

No es podran subministrar begudes alcohòliques ni tabac.

5.3 DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

5.3.1 Característiques tècniques generals

La maquinària ha de complir les diferents normatives que regulen tant les característiques tècniques, sanitàries i de seguretat, i estar homologades en l'àmbit de la UE.

La prestació del servei haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en relació amb l'etiquetatge, envasat, presentació, publicitat, transport, conservació, i en general garantir que els productes en tot moment són aptes pel consum.

El sistema de pagament ha de permetre pagar amb targeta de crèdit contactless i metàl·lic.

Hauran de mostrar en lloc visible sobre la màquina la següent informació:

- Homologació administrativa.
- Identificació de l'empresa explotadora, l'adreça i telèfon de contacte per a casos d'avaría i reclamacions.
- Descripció de les condicions de funcionament i preu dels productes.
- Productes i marques que ofereix amb indicació clara, si escau, dels productes que són ambientalment i/o socialment millors (comerç just, agricultura ecològica, km 0, etc.)

Les màquines hauran de disposar d'un sistema de devolució dels diners en el cas d'inexistència de producte o funcionament deficient.

5.3.2 Màquines

Les màquines estaran dotades d'un sistema electrònic que faciliti el seu correcte funcionament, la qualitat del servei i el control dels consums.

Les màquines hauran d'estar dissenyades, construïdes i conservades de tal manera que es previngui el risc de contaminació dels productes a subministrar.

Les superfícies en contacte amb els aliments estaran en bon estat, seran fàcils de rentar i quan sigui necessari, desinfectar, fet que requerirà materials llisos, rentables i no tòxics.

Les màquines comptaran amb dispositius per al manteniment i vigilància de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentaris.

Les màquines descrites anteriorment tindran comandaments accessibles per a persones amb discapacitat.

Les màquines hauran de tenir consums energètics baixos i permetre graduar el sucre en el cas de les begudes calentes.

Les màquines de begudes fredes, suc i de productes alimentaris sòlids, hauran d'utilitzar gasos refrigerants que no continguin HCFCs o HFCs.

Les màquines de productes sòlids estaran destinades a la venda de snacks, entrepans, amanides i altres varietats que complementin dinars a base de carmanyola. Caldrà comptar amb oferta de producte saludable com, per exemple, fruita, productes vegetals, aliments integrals o fruits secs; així com oferta de productes aptes per a intoleràncies alimentàries (productes sense gluten, sense lactosa, sense/baixos en sucre). Tots aquests productes estaran clarament identificats i ubicats en espais preferents a les màquines.



5.3.3 Ubicació

Es detalla a continuació la ubicació de la maquinària actual; la relació és orientativa i susceptible de canvis en quant al nombre de màquines instal·lades (augment o disminució) i ubicació de les mateixes, per tal d'adaptar el servei a les necessitats de l'ISPC i a l'expertesa de l'empresa adjudicatària:

Edifici	Planta	Maquinària
B	Pl. Baixa	4 de begudes calentes
		2 mixtes begudes i snacks
C	1a Planta	1 doble de begudes calentes i mixta
D	3a Planta	1 doble de begudes calentes i mixta
	1a Planta	1 de refrescos i aigua
	Pl. Baixa	1 de begudes calentes
		1 mixta de begudes i snacks
E	Poliesportiu	1 de refrescos i aigua
G	2a Planta (menjador) lavabos armeria i Zona Tir	2 mixta begudes i snacks
		1 refrescos i aigua
H	1a Planta	1 mixta begudes i snacks
		2 begudes calentes
		1 refrescos i aigua
I	1a Planta	1 begudes calentes
	Pl. Baixa, Zona lavabos, vestidors i carrer	1 begudes calentes
		1 de refrescos i aigua
		1 mixta de begudes i snacks
S (edifici modular)	Pl. Baixa (passadís)	Actualment no hi ha cap màquina però caldria instal·lar-ne en aquest espai amb 10 aules

5.4 OPERATIVA DEL SERVEI

L'empresa oferent s'encarregarà de la instal·lació, manteniment i subministrament dels productes de les màquines totalment al seu càrrec. Haurà de subministrar els productes de les màquines amb la periodicitat necessària per a que el servei estigui atès permanentment.

Qualsevol canvi d'empresa proveïdora dels productes a la venda es realitzarà prèvia comunicació i autorització de l'ISPC.

L'operativa del servei haurà de preveure:

- un circuit d'atenció als usuaris sobre possibles reclamacions del servei: avaries, productes no subministrats, canvi de monedes, pagament mitjançant targeta, etc. Cal que el sistema proposat sigui el més àgil possible (per exemple telèfon, correu electrònic, web) que estigui atès les 24 hores tots els dies i en el que no calgui en cap cas la intervenció del personal de l'ISPC.
- temps de resposta aproximat en funció del tipus de demanda.
- bústia de suggeriments, acompanyada de l'original de l'imprès a omplir pels usuaris
- enquestes sobre el servei.
- freqüència de control del servei, és a dir, dies i horaris en el que, inicialment, es preveu omplir les màquines, recollir la recaptació, supervisar el funcionament, etc.
- periodicitat de neteja de les màquines i del seu entorn.

Durant els períodes de vacances dels alumnes (Nadal, Setmana Santa i el mes d'agost) caldrà continuar mantenint el servei operatiu.

5.5 PERSONAL DEL SERVEI

L'adjudicatari, assignarà un/a interlocutor/a únic amb l'ISPC, amb els coneixements i autonomia necessaris per a la presa de decisions.

El personal que l'empresa adjudicatària pensi destinar al manteniment i reposició diària o periòdica de les màquines ha de ser inicialment acceptat per l'ISPC. L'empresa ha de comunicar els noms i cognoms de les persones, edat, domicili, data d'ingrés a l'empresa i núm. de DNI a l'ISPC, per al control d'accés. El personal ha d'anar uniformat a càrrec de l'empresa adjudicatària i ha de presentar un aspecte correcte d'higiene personal.

El personal qui exerceixi les seves funcions per al desenvolupament del servei objecte d'aquest plec, disposarà d'una bona formació en higiene i innocuïtat dels aliments i en general de com han de manipular els aliments.

5.6 IDIOMA DE RETOLACIÓ

La retolació de les instal·lacions i la identificació dels productes haurà de ser feta en català.



5.7 GARANTIES DE REPARACIÓ

Per tal de garantir la qualitat del servei, l'adjudicatari assegurarà el manteniment i la reparació de les màquines en el període no superior a 72 hores.

Les reparacions hauran d'iniciar-se com molt tard dins el dia laborable següent a la notificació de l'avaria i realitzar-se sense interrupció i amb la màxima celeritat possible. Transcorregut el termini de dos dies lectius sense que s'hagi pogut completar la reparació, s'haurà de substituir la màquina avariada per una altra del mateix model i característiques.

Seràn per compte de l'adjudicatari totes les despeses de manteniment i reparació de les màquines de la seva propietat, així com les pèrdues de productes, les monedes falses que apareguin, els efectes de qualsevol acte vandàlic i qualsevol deficiència en el subministrament del producte a l'usuari per part de la màquina.

5.8 CONSUMS ENERGÈTICS

L'ISPC aportarà l'electricitat i l'aigua corrent pel funcionament de totes les màquines que s'instal·lin.

5.9 CONDICIONS HIGIÈNIQUES

L'empresa adjudicatària serà sempre la responsable dels productes que dispensa: alteracions, temperatura de conservació, reposicions, etc. Tots els productes sòlids hauran d'estar envasats.

Cada unitat ha d'estar convenientment etiquetada, especialment pel que fa referència a: llista d'ingredients, quantitat neta del producte, data de durada mínima o data de caducitat, indicació de les condicions especials de conservació i d'utilització, nom de la raó social i indicació del lot.

5.10 NETEJA

La neteja de les màquines i del seu entorn més immediat (incloent l'espai darrera les màquines), anirà a càrrec de l'adjudicatari del servei, que la realitzarà en dies i hores que generi menys molèsties als usuaris.

L'adjudicatari vetllarà en tot moment pel bon aspecte general de les màquines, i del seu espai més proper, sobretot pel que fa als cops, ratllades, grafitis, adhesius i d'altres elements.

5.11 MÀQUINES O CONTENIDORS PER LA RECUPERACIÓ O EL RECICLATGE D'ENVASOS I GOTS

Per tal de minimitzar l'impacte higiènic del servei, i per a la recollida selectiva dels envasos i embolcalls generats per les consumicions, l'adjudicatari instal·larà uns contenidors o papereres que facin una funció equivalent, per a cada tipus de residu, en un radi no superior

als tres metres quadrats respecte a cada màquina, excepte a la recuperadora d'envasos, si s'escau.

Les màquines o contenidors per la recuperació d'envasos, gots i culleretes mostraran públicament i en lloc visible sobre la màquina o el contenidor els recipients que recupera o que s'hi poden abocar, de forma gràfica i textual.

Es valorarà a l'oferta la integració de les màquines expenedores i/o els contenidors en aparadors, estructures, bateries compostes o mobles, que millorin l'estètica de les zones reservades a auto-bar dins de cada edifici.

5.12 TERMINI D'INSTAL·LACIÓ DE LES MÀQUINES

En el termini màxim de 10 dies des de la data d'inici del servei, l'empresa adjudicatària haurà de tenir en funcionament totes les màquines que es consideren mínimes d'acord amb la relació de l'apartat relatiu a preus del servei d'explotació de màquines de venda automàtica d'aquest plec.

L'extinció del contracte i/o la successió d'empreses adjudicatàries no podrà suposar en cap cas la interrupció del servei objecte del contracte.

6 CÀNON DELS SERVEIS

6.1 CÀNON DEL SERVEI DE CAFETERIA-MENJADOR

No es preveu cap cànon a favor de l'ISPC en concepte de compensació d'ús d'instal·lacions ni consums d'electricitat, aigua, gas, telèfon, climatització, recollida de residus (orgànica, rebuig, vidre, paper, olis i envasos lleugers) i control de plagues en el servei de cafeteria-menjador. Aquests costos aniran a càrrec de l'ISPC.

6.2 CÀNON DEL SERVEI VENDA AUTOMÀTICA

S'estableix un cànon variable anual en el servei d'explotació de màquines de venda automàtica en forma d'un percentatge fix sobre la facturació dels productes consumits a les màquines expenedores.

Les empreses licitadores faran constar a la seva oferta el percentatge fix que ofereixen.

L'import del cànon es farà efectiu anualment, durant el primer trimestre natural de cada exercici, a any vençut, mitjançant un xec nominatiu a nom de l'ISPC, o bé per ingrés en el compte restringit d'ingressos de l'entitat, amb indicació expressa del concepte i any de liquidació. L'import acumulat d'aquest ingrés, l'ISPC el podrà destinar a millorar els aparells o estris de la cuina.

L'ISPC emetrà la factura corresponent, d'acord amb la informació trimestral de vendes que l'empresa lliurarà d'acord amb la clàusula 5.



En cas que l'empresa no hagi lliurat cap informació relativa al servei de venda automàtica, l'ISPC emetrà igualment una factura equivalent al tant per cent que correspongui d'acord amb l'oferta de l'empresa adjudicatària, aplicat sobre l'estimació de vendes prevista en la memòria justificativa de l'expedient per a cada anualitat de contracte o la seva pròrroga.

7 COMPENSACIÓ PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

El públic potencial del servei de cafeteria, menjador i màquines de venda automàtica està condicionat pel Programa d'Activitats Formatives de l'entitat autònoma, el qual, a excepció de l'alumnat del Grau en Seguretat, està supeditat a les necessitats operatives dels cossos de seguretat (Bombers de la Generalitat, Bombers de l'Ajuntament de Barcelona, Cos de Mossos d'Esquadra, Polícies locals, Agents Rurals, personal tècnic de protecció civil, bombers voluntaris). Això significa que el públic potencial, està subjecte a alteracions recurrents en la seva composició, horari d'utilització del recinte i nombre.

Per tal de facilitar la gestió dels costos empresarials, l'ISPC preveu un abonament màxim de 5.123,97 euros mensuals, sense IVA, és a dir, 56.363,67 euros anuals (sense IVA), per cobrir les despeses econòmiques derivades del contracte.

Es valorarà una millora a la baixa en l'import de la compensació mensual per a compensació de la prestació del servei.

Aquest import serà abonat mensualment per part de l'ISPC prèvia presentació de la factura electrònica corresponent.

8 DOCUMENTACIÓ A APORTAR

8.1 COMPTE D'EXPLOTACIÓ

L'empresa adjudicatària haurà de presentar trimestralment, el compte d'explotació del servei, amb el desglossament d'ingressos i despeses dels serveis inclosos al contracte:

- Servei de cafeteria
- Serveis de càtering
- Servei de menjador, amb desglossament de les vendes per a cada modalitat de menú (sencer, mig de primer plat i mig de segon plat i amanides)
- Servei de màquines de venda automàtica
- Serveis especials per actes o esdeveniments multitudinaris en el trimestre que s'escaigui

Per a la presentació del compte d'explotació es tindran en compte el model lliurat pel responsable del contracte o per l'auditor/a que l'ISPC contractarà per aquesta finalitat.

8.2 INFORME SOBRE EL SERVEI

L'empresa adjudicatària acompanyarà el compte d'explotació amb un informe amb el contingut següent:

- Explicació de l'evolució del compte d'exploració i anàlisi dels possibles factors que condicionen aquesta evolució
- Relació de novetats i incidències hagudes, en relació amb:
 - Pla de manteniment d'equips i instal·lacions: s'adjuntaran els certificats d'operacions de manteniment normatiu realitzat.
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Servei de cafeteria-menjador: canvis en el menú, inclusió o modificació de productes o preus.
 - Servei de màquines de venda automàtica: canvis i incidències, distribució màquines, incidències.
 - Personal adscrit al servei, que inclogui les retribucions individuals i les cotitzacions a la seguretat social així com el període i hores de contracte de cada persona treballadora.

Es valorarà l'opció que l'empresa adjudicatària instal·li un sistema informàtic de gestió o aplicació a través del qual el responsable del contracte pugui:

- Consultar en línia, a l'instant, les vendes en quantitats de productes i en preus
- El compte de resultats mensuals, que haurà d'estar disponible com a màxim el 15 del mes següent tancat, i també informes de resultats trimestrals i anuals.

8.3 AUDITORIA DE COMPTES

L'ISPC contractarà una empresa externa per a la realització trimestral d'una auditoria de comptes, amb les característiques detallades a l'annex 6 d'aquest plec.

L'adjudicatari haurà de facilitar tota la documentació requerida pels auditors o per la unitat responsable del contracte per tal que es pugui efectuar l'auditoria i control en els terminis fixats.

9 FACTURACIÓ

9.1 Factura mensual, serveis prestats a l'ISPC

S'emetrà una factura mensual amb el detall dels serveis prestats a l'ISPC (serveis de *coffee breaks*, menús de direcció, serveis de càterring, i altres serveis prestats a tercers corresponents a les despeses de servei de menjador, pròpies de l'Institut com a usuari del servei) amb els preus consignats a l'oferta econòmica.

El pressupost màxim destinat a aquests serveis es xifra en 25.000,00 € anuals, IVA exclòs.

10 RESPONSABILITAT I ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL

El contractista serà responsable dels danys i perjudicis causats a l'ISPC i a tercers en el desenvolupament del contracte, per tant, l'ISPC queda eximit de tota responsabilitat pels danys i perjudicis causats a tercers com a conseqüència d'aquells.



No obstant això, els licitadors han de declarar, davant l'ISPC que disposen i estan al corrent de pagament d'una pòlissa d'assegurances de Responsabilitat civil que cobreix tots els danys, els materials i els conseqüencials, inclosa la responsabilitat civil patronal, causats per acció o omissió a terceres persones durant l'exercici de la seva activitat (RC contaminació accidental, RC explotació, RC productes/intoxicació i RC subsidiària de subcontractistes, si és el cas).

S'estableix que el capital mínim assegurat exigít és d'1.000.000,00 euros per sinistre, amb sublímit no inferior a 150.000,00 euros.

L'acreditació de l'existència de la pòlissa es farà mitjançant l'aportació per l'empresa contractista de la pòlissa corresponent juntament amb un certificat de la companyia asseguradora acreditant la idoneïtat de la cobertura de la pòlissa formalitzada amb l'activitat prestacional objecte del contracte.

11 ENQUESTA SOBRE LA QUALITAT DEL SERVEI

L'empresa proposant adjudicatària presentarà una proposta d'enquesta relativa a la qualitat de la prestació del servei, la qual podrà ser modificada, ampliada o adequada, i serà passada als diferents col·lectius d'usuaris permanents.

L'enquesta es realitzarà al mes de juny, o en tot cas abans de la finalització del CFBP i dels estudis del Grau en Seguretat, d'acord amb la unitat responsable del contracte i anirà dirigida als usuaris del servei de cafeteria-menjador i, si escau, de les màquines expenedores, per tal que expressin llurs opinions sobre aspectes significatius del servei.

La finalitat d'aquesta actuació es donar compliment a l'art. 61 de la Llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern.

L'enquesta es realitzarà amb criteris estadístics, a partir d'una mostra significativa en relació a l'univers d'usuaris als que va adreçat el servei.

Les qüestions que integren l'enquesta seran acordades amb el/la cap de la unitat responsable del contracte. En tot cas, ha d'incloure la possibilitat de formular propostes i suggeriments per a la millora del servei.

Es garantirà l'anonimat de les persones que complimentin l'enquesta.

12 MEMÒRIA TÈCNICA

L'empresa proposada adjudicatària haurà de presentar una memòria explicativa en relació a les característiques incloses aquest plec de prescripcions tècniques, amb un màxim de 50 pàgines mida DIN A 4, amb una mida de lletra mínim 11, i amb el següent contingut:

1. Servei de menjador

- Organització general del servei
- Mecanismes de substitució en cas d'absència.
- Pla de formació anual per als treballadors
- Descripció de la composició, varietat i qualitat dels menús i dels productes de cafeteria.
- Pla de menús mensual.
- Varietat i rotació dels menús.
- Qualitat dels entrepans.
- Mecanismes de control de qualitat alimentària
- Enquesta sobre la qualitat del servei: Caldrà adjuntar un model de proposta d'enquesta segons els criteris que s'estableixen en el punt 11 del plec de prescripcions tècniques.

2. Manteniment instal·lacions

- Pla de manteniment de les instal·lacions
- Pla de neteja i desinfecció

3. Servei de venda automàtica:

- Organització general del servei.
- Circuit d'atenció als usuaris sobre possibles reclamacions del servei i bústia de suggeriments
- Freqüència de control de màquines i periodicitat de neteja
- Mecanismes de substitució del personal que realitza el servei, en cas de baixa, malaltia i vacances
- Qualitat dels productes de venda automàtica.
- Qualitat dels productes oferts
- Presència de productes dietètics (fruita...) i sense gluten
- Qualitat de les màquines expenedores de venda automàtica

4. Serveis especials de direcció

- Descripció de les opcions proposades de coffee-break



- Descripció de les opcions proposades d'aperitiu
- Descripció de les opcions de menús especials

13 ANNEXOS

ANNEX 1: Plànols

ANNEX 2: Inventari mobiliari, equips i aparells que aporta l'ISPC

ANNEX 3: Relació personal subrogat

ANNEX 4: Llistat de productes de producció ecològica

ANNEX 5: Llistat de fruites i hortalisses de temporada

ANNEX 6: Auditoria de comptes

Cap de la Secció de Subministraments
i Regim Interior