





*PPTP del Contracte de  
Servei de Cafeteria i Màquines d'Autoservei  
per a l'Hospital de Cerdanya, a Puigcerdà.*

## 1. OBJECTE

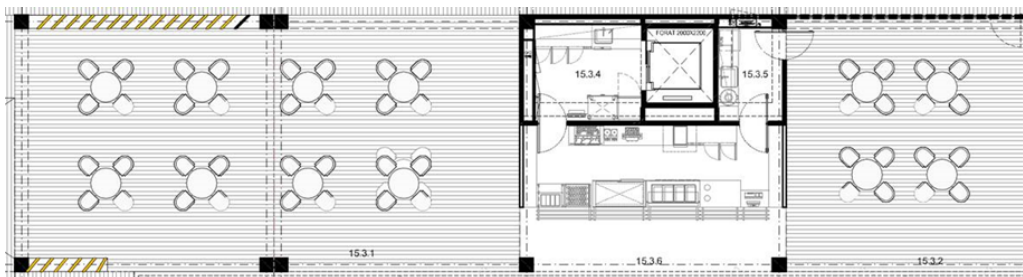
L'objecte del contracte és el següent:

- Explotació del servei de cafeteria durant el període de concessió definit al quadre de característiques
- Lliurament d'àpats per el personal de guardià a petició i a càrrec de l'AECT - Hospital de Cerdanya.
- Instal·lació de màquines d'autoservei.

## 2. ESPAIS I INSTAL·LACIONS

Per a tal finalitat, l'adjudicatari haurà d'equipar íntegrament la cafeteria i haurà de subministrar també les màquines d'autoservei, totalment instal·lades i operatives, en els llocs on es preveu llur ubicació.

L'immoble susceptible d'explotació, objecte d'aquest contracte, és el local destinat a cafeteria-menjador públic i menjador de personal, ubicat a la planta baixa de l'AECT-HC, camí d'Ur 31, de Puigcerdà. Té una superfície aproximada de 221,7 m2 distribuïts en:



|        |                            |         |         |          |
|--------|----------------------------|---------|---------|----------|
| 15.3.1 | MENJADOR PÚBLIC/ CAFETERIA | 01      | 106.6m2 | 106.6m2  |
| 15.3.2 | MENJADOR PERSONAL          | 01      | 53.2m2  | 53.2m2   |
| 15.3.3 | SANITARIS PÚBLICS          | 02      | 14.7m2  | 29.4m2   |
| 15.3.4 | OFFICE PREPARACIONS        | 01      | 9.6m2   | 9.6m2    |
| 15.3.5 | RENTAT                     | 01      | 5.2m2   | 5.2m2    |
| 15.3.6 | ZONA AUTOSERVEI            | 01      | 33.0m2  | 33.0m2   |
| 15.7   | INSTAL·LACIONS             | UNITATS | m2      | TOTAL m2 |

Actualment, la cafeteria està dotada amb el següent material i instal·lacions:

- Menjador de personal: 4 taules per a 4 persones i 4 taules altes de tamboret vora finestra
- Menjador de públic: 6 taules per a 4 persones, 3 taules per a 2 persones i 4 taules altes de tamboret vora finestra
- Instal·lació de climatització i enllumenat dels espais de cafeteria oberts al públic i al personal
- Instal·lacions bàsiques d'aigua, electricitat i sanejament





*PPTP del Contracte de  
Servei de Cafeteria i Màquines d'Autoservei  
per a l'Hospital de Cerdanya, a Puigcerdà.*

- Usuaris de l'hospital en la seva vessant ambulatoria i urgències
- Acompanyants dels usuaris tant ambulatoris com ingressats o a urgències
- Públic general

Com a treballadors del centre es considera tots aquells professionals vinculats directament o indirectament amb l'AECT-HC

Per tal de donar una aproximació de l'activitat es faciliten dades previsionals a finals de l'any 2024.

- Total treballadors 300-320
- Estadets pacients ingressats: 6.771
- Pacients Cirurgia menor ambulatoria : 882
- Total visites consultes externes : 44.034
- Urgències: 28.516

Cal considerar la possibilitat d'un augment estacional dels pacients atesos a Urgències majoritàriament, per exemple, en els mesos d'estiu i amb motiu de ponts i de festius oficials d'ambdós països (França i Espanya) o per Nadal i Setmana Santa.

### **3.1.1. Explotació de la cafeteria**

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec.

El servei integral de cafeteria comprèn, de manera general, l'explotació de la cafeteria (per a públic i per a treballadors), i de manera específica, els aspectes següents:

#### **3.1.1.1. Horari d'obertura al públic.**

La cafeteria-menjador romandrà oberta al públic de dilluns a diumenge, entre les 08.00 h i les 17 h Aquest horari és susceptible de ser ampliat i millorat per part del licitador, essent objecte de puntuació favorable segons criteris definits al Quadre de Característiques del Contracte.

Es funció de l'adjudicatari obrir i tancar les instal·lacions en els horaris acordats.

Aquest l'horari pot ser re-estudiat a l'alça en funció de la demanda i a petició de qualsevol de les parts. En cap cas aquest fet seria motiu per a la revisió del cànon anual.

Atès que l'Hospital de Cerdanya és un centre transfronterer i, per tant, hi haurà pacients francesos i catalans, els horaris durant els quals s'haurà de servir cada àpat són els següents:



*PPTP del Contracte de  
Servei de Cafeteria i Màquines d'Autoservei  
per a l'Hospital de Cerdanya, a Puigcerdà.*

- Esmorzar:
  - o L'horari de servei amb atenció i servei de productes específics calents serà el comprès entre les 08.00 h i les 10.30 h.
  - o Tot i així, el servei d'entrepans freds i calents i/o pastisseria haurà d'estar disponible des de l'apertura del servei i durant tot el dia.
- Dinar:
  - o Des de les 12.00 h fins a les 15.00 h

De comú acord entre les parts, l'horari dels esmorzars i dels dinars pot ser revisat per tal d'adaptar-se a la demanda.

A banda dels horaris fixats, l'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei de reserva de plat del dia quan, per motius de feina, els professionals del centre no puguin anar-hi en els horaris establerts, previ avís.

### 3.1.1.2. Adequació del locals i equipaments

- Aniran a càrrec de l'adjudicatari tots els estris necessaris pel funcionament de la cafeteria: vaixel·la, parament de cuina, etc.. No podran ser de plàstic (excepte quan l'usuari adquireixi els productes per al seu consum fora de l'espai de la cafeteria, la qual cosa haurà de ser excepcional).
- Mantenir les instal·lacions i aparells en perfecte estat de conservació i funcionament. Tots els costos de manteniment de l'espai de la cafeteria i de les màquines expenedores de productes alimentaris aniran a càrrec de l'adjudicatari.
- En el cas de que l'adjudicatari presenti millores en les instal·lacions o equipament s preexistents, caldrà aportar un projecte que haurà de ser validat per la direcció de l'AECT-Hospital de Cerdanya.
- Manteniment de les instal·lacions i equipaments d'acord amb les normatives aplicables.
- L'adjudicatari no podrà realitzar cap mena d'obres en les instal·lacions fixes del local o en els seus elements estructurals, llevat d'autorització expressa i per escrit de la direcció de l'AECT-HC
- L'adjudicatari haurà de signar un document acreditatiu de l'inventari de bens i que es posin a la seva disposició per la prestació del servei

### 3.1.1.3. Gestió de queviures:

Serà a càrrec de l'adjudicatari:

- La compra i gestió de matèries primeres i queviures seguint els criteris de qualitat establerts i amb especial cura sobre els criteris d'alimentació saludable i dieta "mediterrània"
- Recepció i emmagatzematge dels queviures preveient que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum i permeti fer front a qualsevol contingència.
- Correcta manipulació dels aliments i elaboració dels menús, garantint la utilització dels mètodes i estris adequats.



*PPTP del Contracte de  
Servei de Cafeteria i Màquines d'Autoservei  
per a l'Hospital de Cerdanya, a Puigcerdà.*

- Disposar de la documentació relativa als aliments que se serveixen, els certificats sanitaris, la factura de proveïdors i altra documentació similar, que posaran a disposició de les autoritats sanitàries o de control, provincials o locals, quan així ho sol·licitin en la corresponent inspecció.

**3.1.1.4. Condicions del servei de cafeteria:**

*Generals:*

*L'adjudicatari:*

- Realitzarà tot el servei d'alimentació a la cafeteria, tant pel personal de l'hospital com pel públic.
- Elaborarà les fitxes tècniques dels plats: matèria primera, gramatges i formes de cocció, tenint en compte la cultura gastronòmica catalana i la francesa.
- La distribució dels aliments s'haurà de realitzar amb els medis adients per garantir que aquests arribin als usuaris en perfectes condicions organolèptiques, de qualitat i de temperatura.
- Un cop adjudicada la licitació el concessionari resta obligat a mantenir invariables les quantitats i qualitats del servei durant tota la durada del contracte.

*Preus i cobrament*

- Els preus màxims per productes haurà de ser autoritzat per la direcció de l'AECT-HC.
- La llista de preus vigents haurà d'estar exposada en un lloc visible.
- El sistema de cobrament haurà de possibilitar tant el pagament amb efectiu com per targeta bancària (per la qual cosa s'haurà d'instal·lar un datàfon). Es valorarà descompte directe pel personal de l'AECT-HC degudament acreditat.

*En relació als usuaris*

- Si es produïssin perjudicis a les persones usuàries derivades de l'exercici de l'activitat, el concessionari seria l'únic responsable en tots els ordres, amb la qual cosa queda exclosa la responsabilitat de l'AECT-HC.
- Hi haurà a disposició dels usuaris fulls de reclamació, tant pel servei de cafeteria com per les màquines de dispensació automàtica. La gestió de les reclamacions, incloent la resposta a l'usuari serà responsabilitat de l'adjudicatari. Tot reclamació haurà de ser notificada a la unitat d'atenció a l'usuari, així com la resposta donada.
- L'AECT-HC no es fa responsable de les reclamacions de terceres persones derivades de l'actuació de l'adjudicatari com a conseqüència de l'execució del present contracte.

*En relació al personal:*

- El personal haurà de ser poliglota i expressar-se amb fluïdesa, com a mínim, en català, francès i espanyol.









*PPTP del Contracte de  
Servei de Cafeteria i Màquines d'Autoservei  
per a l'Hospital de Cerdanya, a Puigcerdà.*

## 5 Gestió residus

L'empresa adjudicatària serà responsable de la gestió i evacuació de tots els residus generats durant l'activitat de la cafeteria, garantint el compliment de la normativa vigent en matèria de medi ambient i salut pública. Aquesta gestió inclourà la separació, l'emmagatzematge temporal, el transport i la disposició final dels residus segons les categories següents:

- **Residus orgànics:** Restes de menjar i altres materials biodegradables. Hauran de ser recollits i dipositats en contenidors adequats per al seu tractament posterior, com el compostatge o altres processos autoritzats.
- **Residus inorgànics reciclables:** Envasos de plàstic, vidre, paper i cartró. L'adjudicatari haurà de garantir la seva separació i lliurament als sistemes de reciclatge corresponents.
- **Residus no reciclables:** Tots aquells residus que no es puguin reciclar ni reutilitzar, i que hauran de ser dipositats en contenidors específics per al seu tractament final.
- **Residus perillosos:** Oli de cuina usat i altres materials que requereixin una gestió especial. L'adjudicatari haurà d'assegurar que aquests residus siguin gestionats per empreses autoritzades, amb la documentació corresponent que acrediti la seva correcta evacuació.

A més, l'adjudicatari haurà de mantenir els espais de gestió de residus nets i ordenats, garantir la formació del personal en pràctiques de separació i manipulació de residus, i coordinar-se amb l'Hospital de Cerdanya per assegurar una gestió sostenible i eficient.

Aquest compromís amb la correcta gestió de residus contribuirà a la preservació del medi ambient, la seguretat sanitària i el compliment dels requisits legals aplicables.

## 6 Personal

### 6.1 CONSIDERACIONS GENERALS:

El personal contractat pel concessionari per a l'execució del servei dependrà exclusivament de l'empresa concessionària i tindrà, envers la seva plantilla, tots els drets i deures corresponents a la normativa en matèria laboral, de seguretat social, sous i cotitzacions, i de seguretat i higiene en prevenció de riscos laborals.

L'AECT-HC no assumeix cap responsabilitat per raó de les relacions laborals del personal del concessionari.

Tota reclamació, responsabilitat o sanció laboral o social que s'exigeixi a l'AECT-HC, en relació al personal adscrit a cafeteria serà indemnitzada de forma immediata pel concessionari.

D'acord amb la informació de l'actual empresa contractista, únicament existeix una treballadora que podria ser objecte de subrogació.





*PPTP del Contracte de  
Servei de Cafeteria i Màquines d'Autoservei  
per a l'Hospital de Cerdanya, a Puigcerdà.*

- Disposar de la qualificació professional adequada i disposar de la corresponent acreditació de manipulador d'aliments
- Garantir que el personal vagi degudament identificat
- Mantenir permanentment informada a l'AECT HC del personal adscrit al servei i dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici.
- Uniformar pel seu compte tot el seu personal durant les hores de prestació del servei
- Remetre trimestralment a la Direcció de Serveis Generals de l'AECT-HC la relació de treballador/a/s/es que accedeixin al centre, juntament amb el comprovant de liquidació a la Seguretat Social [TC1 i TC2].

### 6.3 PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de garantir al personal que desenvolupi el servei (propis o subcontractats), tots els mitjans de seguretat necessàries, obligant-se a complir tota la legislació vigent en matèria de salut laboral, en particular la normativa de Prevenció de Riscos Laborals, essent el seu incompliment motiu de resolució del contracte.

En les ofertes que es presentin, l'adjudicatari informará de les accions en matèria de prevenció de riscos laborals que desenvoluparà durant l'execució del contracte amb l'objecte de definir la planificació de riscos laborals (avaluació de riscos, acció preventiva, formació, etc..), detallant per cada fase els mitjans humans i materials per tal de poder facilitar la seva valoració. La contractació d'estudis de prevenció de riscos anirà a càrrec de l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària comptarà amb tècnics responsables de prevenció dels Riscos Laborals, que proporcionaran les pautes necessàries per al compliment de la normativa vigent en aquesta matèria, sent així mateix responsabilitat de la mateixa la instauració de polítiques de prevenció. L'AECT-HC lliurarà l'avaluació de Riscos Específics del centre a efectes de coordinació de la matèria.

Respecte als diferents plans d'emergència dels Edificis de l'AECT-HC, l'empresa adjudicatària s'haurà d'implicar i participar, en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la de les altres persones, així com per preservar la integritat dels béns i patrimoni dels Centres.

En el cas que als centres se'ls l'imposés alguna sanció o se'ls hi derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment de mides preventives per part del personal de l'empresa contractada, l'AECT-HC repercutiran i deduiran aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa contractada.

## 7 ASSEGUANCES

Un cop adjudicades per l'Agrupació Europea de Cooperació Territorial Hospital de Cerdanya les tasques de explotació del bar objecte de l'adjudicació, i en un termini no superior a un (1) mes des de la data d'adjudicació, l'adjudicatària contractarà i mantindrà contractada durant tota la vigència del contracte una assegurança de danys tipus "Multirisc" i una









*PPTP del Contracte de  
Servei de Cafeteria i Màquines d'Autoservei  
per a l'Hospital de Cerdanya, a Puigcerdà.*

## Annex Manteniment

### *Manteniment preventiu, normatiu i correctiu*

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu, normatiu i correctiu dels locals i dels equipaments de la cafeteria i del servei de màquines de venda de productes alimentaris, incloent:

- Locals tècnics i de servei als usuaris
- Portes, paviment i mobiliari
- Instal·lacions tècniques interiors
- Cambres frigorífiques
- Sistemes de protecció contra incendis
- Carros de distribució i equipaments en general
- Tots aquells altres elements necessaris per a la correcta gestió del servei

### *Manteniment periòdic certificat*

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec també del manteniment periòdic certificat de les instal·lacions i els equipaments de cuina i de cafeteria, incloent, com a mínim, els següents:

- Filtres de greix de les campanes extractores
- Conductes d'extracció
- Instal·lacions elèctriques
- Instal·lacions de lampisteria
- Instal·lacions de gas, si s'escaigués, etc.

### *Costos d'energia i recerca de l'eficiència energètica*

Per tal que els costos d'energia i de subministraments diversos de l'espai de cuina puguin ser imputats a l'adjudicatari, estan instal·lats els següents comptadors:

- D'aigua freda
- D'aigua calenta
- D'electricitat (s'exclou la il·luminació de l'àrea de cafeteria de públic i de personal)
- Altres que poguessin derivar en un consum imputable a l'adjudicatari en tant que gestió del servei. No s'hi inclou la climatització general dels espais, que depenen del sistema de clima del propi Hospital de Cerdanya.

Com a dades indicatives el consum del servei de cafeteria durant els últims 12 mesos ha estat de:

- 17.000 Kwh
- 100 Litres d'aigua

Així mateix, el licitador es compromet a vetllar per l'ús sostenible i racional de l'energia i els recursos, i mensualment haurà de justificar davant de l'AECT HC les despeses que genera el









**DOCUMENTS**

**TIPUS:** Plec de clàusules  
**NOM:** AECT HC 2024 PPTP CAFETERIA-v5  
**UNITAT:** Unitat de contractació  
**ORIGEN:** Administració  
**CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ:** eff8b297-36d0-49bb-8c37-d4acc44f50a2  
**IDENTIFICADOR:** ES\_XXXXXXXX\_2024\_00000000000000000000000006359  
**ESTAT D'ELABORACIÓ:** Signat/validat

**REFERÈNCIES**

**EXPEDIENTS:** 0002-0328/2024 - 18/12/2024 08:48  
**SIGNATURES**  
**Serveis Administració Electrònica:** 23/12/2024 14:24  
**Anne Delcasso :** 23/12/2024 21:11



*PPTP del Contracte de  
Servei de Cafeteria i Màquines d'Autoservei  
per a l'Hospital de Cerdanya, a Puigcerdà.*

S'admetran les franquícies específiques normalment acceptades pels usos mercantils en aquest tipus d'Assegurança.

**Condicció de “tercer”**

Els treballadors i col·laboradors de la AGRUPACIÓ EUROPEA DE COOPERACIÓ TERRITORIAL - HOSPITAL DE Cerdanya tindran la consideració de tercers als efectes de la pòlissa.

**Exclusions**

S'admetran les exclusions de riscos normalment acceptades pels usos mercantils en aquests tipus d'Assegurança.

La legionel·losis no es podrà excloure si es demostra per part de l'adjudicatari que s'han realitzat les tasques de manteniment necessàries per prevenir la mateixa, segons l'exigit per la normativa legal.

L'ADJUDICATÀRIA s'obliga a indemnitzar a l'AGRUPACIÓ EUROPEA DE COOPERACIÓ TERRITORIAL HOSPITAL DE Cerdanya o a tercers per tots aquells danys i perjudicis que no estiguin coberts per les mencionades pòlisses, ja sigui per defecte de cobertura o en excés d'ella.