



Plec de Prescripcions Tècniques per a la contractació del Servei de cafeteria i menjador per a l'edifici seu dels serveis centrals del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, ubicat a la Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614 de Barcelona.

ÍNDEX

1.	OBJECTE	2
2.	ABAST DEL SERVEI	2
2.1	USUARIS	2
2.2	DESCRIPCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS	3
3	CONDICIONS DEL SERVEI	4
3.1	HORARI	4
3.2	CANON DE LA CONCESSIÓ	4
3.3	OBLIGACIONS DEL DARPA	4
3.4	OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATÀRIA	5
4	DESCRIPCIÓ DEL SERVEI A PRESTAR	9
4.1	SERVEI DE CAFETERIA I MENJADOR	9
5	Oferta de productes:	12
5.1	Tipologia dels productes alimentaris	12
5.2	Altres serveis	13
6	Instal·lacions i equipament	13
6.1	Equipament propietat de l'actual adjudicatari	14
7	Control de Qualitat	15
8	Protocol d'actuació per a la prevenció de riscos laborals	15



1. OBJECTE

El contracte té per objecte la concessió dels serveis de l'explotació de cafeteria i menjador per a l'edifici dels serveis centrals del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (en endavant, DARPA) , ubicat a la Gran Via de les Corts Catalanes, 612-614 de Barcelona.

El servei de cafeteria i menjador consisteix en oferir el servei d'esmorzars (autoservei), dinars (autoservei) i cafeteria diaris per als usuaris de l'esmentat edifici i en els horaris que s'estableixin en aquest plec de prescripcions tècniques. Accessòriament, i de manera puntual, es podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària el servei de dinars o catering institucional quan sigui requerit amb l'antelació suficient, d'acord amb allò establert en el punt 5.2 d'aquest PPT.

En el present plec s'estableixen les condicions i característiques a les quals s'ha d'ajustar l'execució del contracte relatiu a l'explotació d'aquesta concessió.

El principal objectiu de la contractació és que els usuaris de l'edifici disposin d'un servei de cafeteria i restauració , basat en una alimentació sana i de qualitat.

Per una banda, l'esmentat servei ha de donar compliment al Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, aprovat per Acord de Govern de 16 de juny de 2015, pel que fa als aspectes relacionats amb la qualitat dels productes agroalimentaris i les repercussions ambientals de la producció d'aliments els quals incideixen indirectament en la salut pública promovent hàbits d'alimentació saludable que milloren la qualitat de salut de les treballadores i treballadors del DARPA, i que al mateix temps vetlla per la protecció al medi ambient i l'equilibri territorial.

I per una altra banda, també complirà amb l'Acord de Govern de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius de data 31 de maig de 2022.

2. ABAST DEL SERVEI

2.1 USUARIS

La seu del DARPA té capacitat màxima per a 805 llocs de treball. El nombre de persones que treballen actualment a l'edifici de forma estable és aproximadament d'unes 640 persones, en format de teletreball parcial, amb 3 dies presencialitat obligatòria.

A més d'aquest personal, també té accés a la cafeteria-menjador la resta de personal del DARPA que no presta servei de forma estable a l'edifici i el conjunt de treballadors de la Generalitat de Catalunya destinats als altres departaments, així com les visites externes que venen acompanyades per personal del DARPA.

Així mateix, està permès l'accés a la cafeteria dels treballadors de l'Institut Català de la Salut (ICS). Els serveis centrals de l'ICS es troben a pocs metres del nostre edifici, i sovint utilitzen els servei de cafeteria/restaurant del DARPA.



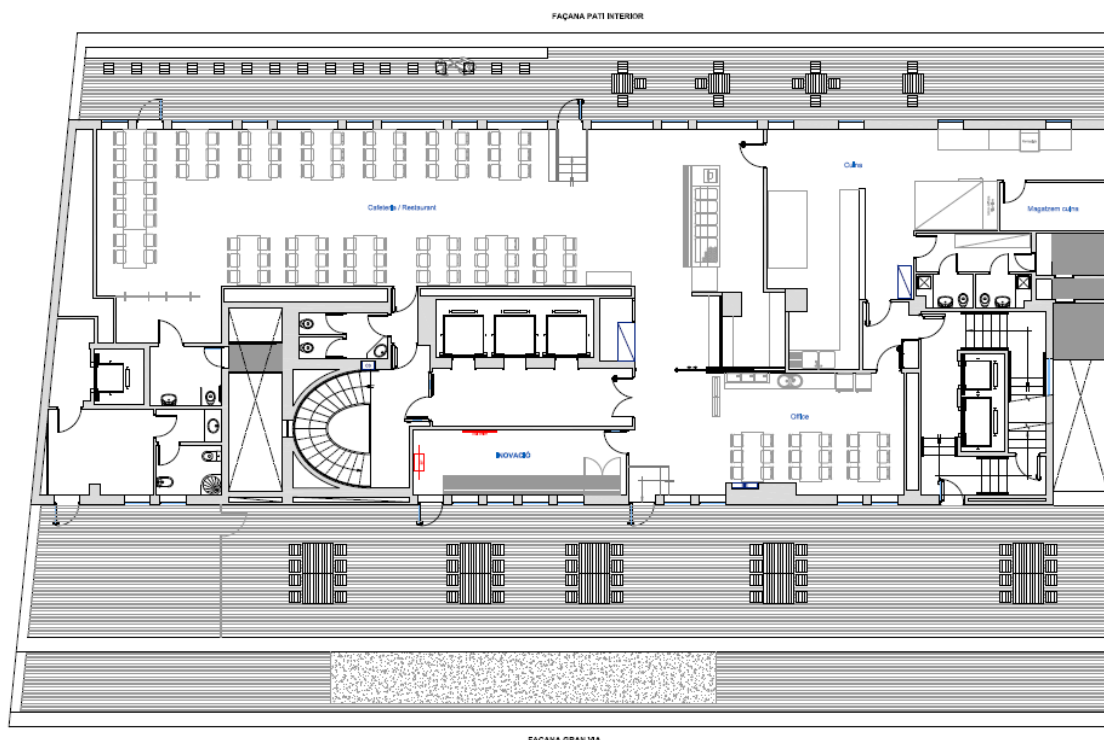
2.2. DESCRIPCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS

La cafeteria-menjador de l'edifici abans indicat es troba situada a la planta novena i compta amb una superfície de 300 m² + 284 m² de terrasses habilitades.

Els 300 m² interiors es distribueixen de la manera següent:

- 1) 65 m² són de cuina.
- 2) 205 m² són de menjador obert a tots els usuaris dels serveis de cafeteria i restaurant.
- 3) 11 m² són de vestidors i serveis pel personal que executa el contracte.
- 4) 19 m² d'office es destinen a l'ús exclusiu dels treballadors del DARPA (disposen de taules, cadires i 6 microones).

Els 284 m² de superfície de terrassa, es distribueixen en dos espais: 98 m² i 186 m² orientats a nord i sud, respectivament.



La cuina, menjador i vestidors amb les instal·lacions adequades es cedeixen per a la realització del servei, equipats segons l'inventari de béns mobles propietat del DARPA que es recull com a annex I d'aquest PPT.

La zona de 19 m² d'office és preferentment per aquelles persones treballadores que es portin el menjar de casa per esmorzar/dinar. En aquest espai hi haurà 6 microones, taules i cadires.



La zona de terrasses serà ocupada indistintament pels usuaris del servei de cafeteria i restaurant, com per les persones treballadores que es portin el menjar de casa.

3 CONDICIONS DEL SERVEI

Per a garantir un servei de qualitat i eficient es detallen a continuació les condicions bàsiques d'execució amb caràcter obligatori.

3.1 HORARI

La cafeteria-menjador romandrà oberta de dilluns a divendres (excepte els festius a la ciutat de Barcelona) entre les 07.45h fins a les 12 hores i de les 13h a les 16h.

El servei d'esmorzars i dinars s'estructura de la següent manera:

- a) De 07:45 a les 12:00 se servirà els esmorzars.
- b) De 14:00 a les 16:00 se servirà els dinars.

L'horari es podrà modificar de mutu acord entre l'adjudicatari i el DARPA en funció de la demanda dels usuaris.

Les dates i els horaris de lliurament de mercaderies s'acordaran amb el DARPA, a través del responsable del contracte i s'hauran de dur a terme entre les 08:00 i les 13:00 hores del matí.

El/la Director/a de Serveis, a petició expressa del contractista, podrà autoritzar el tancament de la cafeteria-menjador un màxim de tres setmanes durant el mes d'agost i un màxim d'una setmana durant les vacances de Nadal , Setmana Santa i ponts.

L'adjudicatària no podrà fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris objecte del contracte sense prèvia autorització del DARPA.

Les activitats que requereixi el manteniment de les instal·lacions s'hauran de realitzar fora de l'horari de prestació del servei.

3.2 CANON DE LA CONCESSIÓ

No es preveu canon.

3.3 OBLIGACIONS DEL DARPA

El DARPA posarà a disposició de l'adjudicatari l'espai de cafeteria/menjador amb el mobiliari que l'integra, d'acord amb el detall que s'especifica com a annex I d'aquest PPT.

El DARPA posarà a disposició de l'adjudicatari els serveis de gas, aigua potable, energia elèctrica i clavegueram necessaris per al funcionament de la cafeteria-menjador, sense cap cost per a l'empresa pel consum que en faci.



3.4 OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATÀRIA

En relació a la prestació del servei, l'adjudicatària tindrà les següents obligacions:

1) Obligacions relacionades amb els permisos i la tinença d'assegurança:

- L'adjudicatària ha de disposar des del primer moment dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat de cafeteria-menjador i estar inscrit en el corresponent Registre Sanitari. L'esmentada empresa abonarà al seu càrrec tots els impostos, arbitris i gravàmens que afectin l'activitat a desenvolupar. El DARPA podrà requerir en qualsevol moment la presentació dels documents acreditatius corresponents.
- Durant tota l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària disposarà d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals amb un capital assegurat d'1.000.000 €, com a mínim, atès que d'acord amb l'objecte del contracte existeix la possibilitat de danys a les persones usuàries del servei. La pòlissa haurà de cobrir específicament els riscos per intoxicació alimentària i per danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higienicosanitària davant la Generalitat o tercers.

2) Obligacions relacionades amb instal·lacions, l'equipament i el material:

- Signar un document acreditatiu de l'inventari de béns que es posin a la seva disposició per a la prestació del servei.
- Aportar al seu càrrec el material i equipament necessari per a la prestació del servei (vaixel·la, cobreteria, cristalleria, safates, cafetera, plats, gots, towallons, coberts, carros de recollida de safates, estris de cuina, màquina registradora i la resta de material que no proveeixi el DARPA), que no podran ser de plàstic d'un sol ús.

En relació amb l'ús del plàstic, cal fer ús de sistemes de distribució alternatius, com l'ús de gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o l'ús de productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.

- Mantenir les instal·lacions i tots els aparells en perfecte estat de conservació i funcionament.
- Fer-se càrrec de la neteja total de l'espai cedit corresponent a les barres i a la cuina, així com de les instal·lacions, aparells i altres béns mobles ubicats a l'espai cedit en explotació; excepte el menjador, els vidres exteriors, el wc i les terrasses, la neteja dels quals anirà a càrrec del DARPA. Caldrà que l'adjudicatari tingui especial cura de la neteja dels filtres de la campana extractora.
- Mantenir les vies d'evacuació d'emergència de la planta novena lliures d'obstacles.
- Instal·lar un datàfon per al cobrament amb targeta de crèdit.
- I totes aquelles obligacions que es deriven de l'apartat 6 d'aquest PPT (caixa registradora, màquina de cafè...etc.)



3) En relació amb les obligacions en matèria de seguretat i higiene:

- Compliment de les obligacions vigents en matèria de seguretat i higiene en el treball, així com les normatives higiènic-sanitàries respecte al funcionament de les instal·lacions, la preparació i distribució de menjar. En aquest sentit l'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en matèria d'higiene per la normativa legal vigent i ha de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar les actes aixecades per l'organisme de sanitat pública corresponent, al DARPA, amb indicació de les actuacions previstes per fer front a les desviacions que eventualment es detectin a les inspeccions i actes.
- L'adjudicatària és l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments i ha de disposar d'un sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) basat en la legislació vigent (Reglament europeu 2073/2005).
- Davant de qualsevol situació de crisi sanitària, serà obligació de l'empresa complir amb els requeriments de seguretat física de les persones usuàries i del personal prestador del servei i de seguretat en l'àmbit de la restauració que siguin vigents en cada moment.
- L'adjudicatària haurà de mantenir lliure d'obstacles i objectes les vies d'evacuació i d'emergència de les dependències del centre mentre desenvolupi les seves tasques i avisar en aquells casos on detecti anomalies al respecte.

4) Obligacions amb les persones treballadores del servei

- L'empresa adjudicatària estarà obligada a subrogar-se en els contractes de personal treballador adscrit al servei de cafeteria i restauració del DARPA, d'acord amb el que s'estableix al Conveni d'hostaleria i segons les condicions recollides en el corresponent full de subrogació de la present licitació.
- Garantir la correcta manipulació i higiene dels aliments per part del seu personal, donant compliment a la legislació higiènic-sanitària actualment vigent.
- L'adjudicatària ha de vetllar perquè el personal rebi la formació adequada per al desenvolupament de les seves tasques.
- Prestar el servei amb el personal necessari, degudament capacitat i habilitat per a les tasques encomanades.
- Les absències per malaltia, vacances o qualsevol altre motiu s'hauran de suplir en un termini màxim de 24 hores. El personal dependrà exclusivament de l'adjudicatari, aquest tindrà tots els drets i deures inherents a la qualitat d'empresari envers la legislació laboral i de seguretat social vigent en cada moment, sense que en ningun supòsit es pugui al·legar drets d'aquest personal en relació al DARPA, ni exigir responsabilitat alguna.
- En cas de vaga, l'adjudicatària haurà d'oferir solucions que garanteixin els serveis mínims imprescindibles que determini el DARPA.



- L'adjudicatària ha d'uniformar a càrrec seu al personal que presta el servei, que ha d'anar vestit amb roba de feina, dotar-lo dels mitjans de protecció exigibles per les normes de seguretat i higiene en el treball, amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.
- L'adjudicatària ha de garantir que el seu personal pot atendre els usuaris en català i en castellà, i que té un coneixement adequat i suficient de totes dues llengües que el fa apte per a complir el deure correlatiu d'atendre'ls en la llengua que hagin escollit, en els termes establerts per la Llei 1/1998, del 7 de gener, de política lingüística.
- Facilitar per a la seva publicació a la intranet del Departament la llista de preus vigents i exposar-lo en un lloc visible de la cafeteria-menjador.
- En cas que el servei o alguna de les persones adscrites al servei no tingui el nivell mínim de rendiment o comportament que el DARPA consideri adient, s'informarà per escrit a l'empresa, la qual haurà de prendre les mesures que consideri convenient.
- Mantenir permanentment informat al DARPA del personal adscrit al servei i dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici.
- Designar un responsable del servei, el qual haurà de estar present a les instal·lacions de la cafeteria-menjador, capaç de prendre decisions i fer-se càrrec de les possibles reclamacions.
- L'empresa adjudicatària ha d'informar a l'òrgan de contractació quan li requereixi, les dades del personal a subrogar de forma correcta.

5) Amb relació als residus i el malbaratament alimentari:

- Donar compliment a la **Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris**.
- Fer-se càrrec de la recollida selectiva i del dipòsit dels residus i escombraries que generi el funcionament de la cafeteria-menjador. El personal adscrit al servei farà la separació dels residus per tipologies segons els criteris de gestió mediambiental vigents, utilitzant els contenidors reglamentaris habilitats per l'Ajuntament o per l'Administració competent.

6) Obligacions de caràcter econòmic, de compliment del PPT i de les ofertes presentades:

- El concessionari portarà una comptabilitat diferenciada respecte a tots els ingressos i despeses de la concessió i que haurà d'estar a disposició de l'entitat contractant. A més, L'empresa adjudicatària ha de presentar semestralment un informe resum del servei i de les incidències amb informació diària i agregada relativa a:

- facturació desglossada
- compliment de les condicions d'oferta i planificació de menús



- personal adscrit al servei
- relació de queixes i suggeriments recollits semestralment i les respostes facilitades als usuaris/es.

- Per tal de poder comprovar els requisits establerts en aquest plec i les obligacions que es derivin de l'oferta presentada, l'empresa adjudicatària haurà de certificar aportant semestralment, al responsable del contracte, una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús.
- En l'esmentat informe, i d'acord amb l'oferta presentada, s'hauran d'incloure els següents apartats:
 - Per al criteri de valoració automàtic qualitatiu número 1, de productes de proximitat, l'informe haurà de detallar el percentatge de productes de proximitat subministrats. L'informe haurà d'incloure la quantitat total de productes dels grups alimentaris inclosos en aquest criteri i el total de productes de proximitat dels esmentats grups amb els corresponents productors o distribuïdors.
 - Per al criteri de valoració automàtic qualitatiu número 2, de productes DOP o IGP, l'informe haurà d'incloure el detall del nombre total de productes DOP i IGP.
 - Per als criteris de valoració automàtic qualitatiu número 3 i 4, s'haurà de detallar el seu compliment en l'esmentat informe.
 - Per al criteri d'adjudicació automàtic qualitatiu número 5, de peix fresc, l'informe haurà d'incloure els certificats de qualitat o procedència del peix fresc. Això pot incloure certificats de les autoritats pesqueres locals o d'organitzacions que verifiquen la frescor dels productes. I per al criteri d'adjudicació de peix de proximitat, fresc i de temporada, l'informe haurà d'incloure un llistat amb els productes de peix fresc amb l'etiqueta de Peix de Llotja" o de llotges de proximitat equivalent.
 - Per al criteri d'adjudicació automàtic qualitatiu número 6, hauran d'acreditar en l'informe que els productes que han ofert provenen d'explotacions extensives o semi extensives, mitjançant el Registre d'Explotacions Ramaderes; document o certificat del REGA conforme les seves explotacions estan inscrites com a extensives o semi extensives.
 - Per al criteri d'adjudicació automàtic qualitatiu número 7, s'haurà d'indicar el seu compliment de manera detallada en l'esmentat informe.
 - Per als criteris d'adjudicació automàtics qualitatius número 8 i 9, s'haurà de detallar el seu compliment en l'esmentat informe.
- El responsable del contracte podrà sol·licitar en qualsevol moment factures, albarans i altres documents per tal de verificar el compliment de les diferents millores.

7) Obligacions normatives:

- Entre d'altres, s'haurà de tenir especial atenció i donar compliment a:
 - Llei 16/2021, del 14 de desembre, per la qual es modifica la Llei 12/2013, del 2 d'agost, de mesures per millorar el funcionament de la cadena alimentària.
 - Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.



8) Altres obligacions:

- L'adjudicatària podrà oferir als usuaris i usuàries de l'edifici que es puguin endur el menjar per ser consumit fora l'espai de restauració. Aquesta opció s'ha de poder servir en una carmanyola de material preferentment biodegradable, sinó reciclable o reutilitzable, proporcionada per l'adjudicatari que establirà el cost suplementari del material. No obstant, l'adjudicatària ha de proporcionar els esmentats envasos de manera gratuïta perquè els consumidors puguin endur-se el menjar que no hagin consumit durant l'àpat.
- Facilitar per a la seva publicació a la intranet del Departament la llista de preus vigents i exposar-lo en un lloc visible de la cafeteria-menjador.
- L'adjudicatari proporcionarà setmanalment la composició dels menús, amb l'objectiu de facilitar-ne la publicació a la intranet del Departament.

4 DESCRIPCIÓ DEL SERVEI A PRESTAR

El servei de restauració es presta en la modalitat d'autoservei.

4.1 SERVEI DE CAFETERIA I MENJADOR

A) El servei d'esmorzars:

L'empresa adjudicatària oferirà diàriament l'esmorzar en l'horari corresponent a la franja horària indicada en el punt 3.1 del present PPT(entre les 07:45 i les 12:00 hores).

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir diàriament totes les tipologies de menú i de beguda, almenys 4 productes de pastisseria, almenys 4 entrepans freds i 4 entrepans calents dins del total de productes de l'annex III d'aquest PPT, d'acord amb els preus unitaris inclosos en la seva oferta.

L'empresa adjudicatària pot oferir voluntàriament combinats per esmorzar. Per exemple: suc + entrepà + beguda calenta. Aquesta alternativa haurà de ser necessàriament més econòmica.

Els esmorzars hauran d'especificar el valor dietètic amb les seves corresponents calories.

B) El servei de menús:

L'empresa adjudicatària oferirà diàriament diversos menús en l'horari corresponent al dinar (entre les 14:00 i les 16:00 hores), amb els següents requisits obligatoris:

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar, com a mínim, el 70% del menjar a la mateixa cuina. Podrà servir fins un 30% d'aliments de quarta gamma (com ara aliments pelats, tallats, picats i similars) i de cinquena gamma (elaborats, cuinats i envasats a la central), sempre justificant la procedència i garantint l'etiquetatge i l'alta qualitat gastronòmica.



Els menjars preparats, quan s'exposin, es mantindran aïllats i protegits en vitrines o armaris i es mantindran en adequades condicions de conservació amb la temperatura apropiada segons el tipus d'aliment.

Els menús hauran d'especificar el valor dietètic amb les calories de cada plat i indicar si el plat pertany a alguna dieta especial (hipocalòrica, sense gluten, hiposòdica, vegetariana, etc.) i posar a la disposició dels usuaris informació relativa als al·lèrgens i el contingut dels aliments elaborats (salses o altres), d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011 que regula la informació alimentària que s'ha de facilitar als consumidors sobre els catorze grups d'aliments relacionats i que poden produir al·lèrgies o intoleràncies. Tota aquesta informació haurà de constar als aparadors i taulells de la zona menjador on s'oferiran els aliments.

En l'elaboració dels menús, l'oferta gastronòmica haurà de complir els criteris del Programa Amed www.amed.cat, seguint el model d'alimentació de la dieta mediterrània, basat principalment en productes frescos, locals i de temporada i que és reconeguda internacionalment com a saludable.

Els menús inclouran **receptes tradicionals catalanes**.

Cada menú estarà integrat per un primer i un segon plat, pa i postres (o en el seu lloc cafè o infusió). La beguda es facturarà a banda i no estarà inclosa en el preu del menú. A excepció de l'aigua no embotellada.

El cafè o infusió es pagarà apart, segon la llista de preus vigent, en cas que es demanin postres.

Els usuaris podran escollir entre dos primers plats, dos segons plats amb acompanyament i tres tipus de postres.

Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: cereals (pasta, arròs, etc.), verdures, llegums i patates. Les verdures han d'ésser preferentment de temporada i es podran oferir també cremes i sopes

Els segons plats alternaran carn i peix, i aniran acompanyats de verdures, hortalisses, patates fregides o combinacions d'aquests aliments.

Pel que fa als postres, els usuaris podran escollir diàriament entre tres opcions:

Fruita del temps (1) en dues presentacions: peça de fruita o fruita elaborada (macedònia). **logurts (2)** (tant sencers com desnatats) o altres productes làctics. **Pastissos, flams o gelats (3)**.

Un dels menús diaris (un primer plat, un segon plat i unes postres) ha de satisfer les necessitats d'una **dieta restringida** (control de colesterol, hipocalòrica, pobre en sal, etc.). Els plats del menú que compleixin aquesta condició han d'estar indicats de forma visible per als usuaris.

Els menús seran confeccionats de tal manera que **no es repeteixin almenys durant una setmana**. El menú del dia s'anunciarà a l'entrada de la cafeteria-menjador i a través de la Intranet del DARPA.



Qualitat diferenciada: Diàriament; l'esmorzar, el menú, mig menú o el plat combinat saludable hauran de contenir almenys un producte dels segells de qualitat diferenciada més representatius a Catalunya: distintius d'origen (DOP, IGP, ETG), Marca de qualitat agroalimentària (Marca Q), producció agrària ecològica i producció integrada.

- Els usuaris tindran **l'opció d'escollir mig menú (primer o segon) del menú**, d'acord amb el llistat de preus de l'oferta econòmica.
- **El plat d'amanida** s'ha d'oferir com a mínim dos cops a la setmana, bé separatament o com a primer plat del menú. L'adjudicatari la podrà oferir en dues presentacions o opcions: elaborada a la cuina (primera opció) o elaborada pel comensal al mateix moment. Els productes seran variats, de qualitat i frescos al llarg de la temporada. Hi haurà d'haver un mínim de 7 productes de diferents branques nutricionals (diferents tipus d'enciam, verdures i bolets diversos, varietats de tomàquets, ceba, brots de soja, puntes d'espàrrec, ous, tonyina, pernil, formatges, llavors, fruita seca, quinoa, arròs, cereals, llegums, olives, fruita, etcètera).
- L'adjudicatari haurà d'oferir com a mínim dos cops a la setmana un **plat combinat saludable**. Aquest plat es dividirà en 4 parts principals, i cada part representarà un grup d'aliments essencials:

1. Verdura i fruita (1/2 del plat):

Verdura: La major part del plat hauria d'estar format per verdures, de preferència variades i de colors diferents. Les verdures de fulla verda, com els espinacs i la col kale, són especialment recomanades. Es prioritzen les verdures fresques o cuinades de manera saludable, evitant les patates com a principal font d'aquest grup.

Fruita: Ha d'ocupar una quarta part del plat. És preferible menjar la fruita sencera, ja que els sucres, fins i tot els naturals, poden tenir un alt contingut de sucre i manca de fibra.

2. Cereals integrals (1/4 del plat):

Es recomana optar per **cereals integrals** com l'arròs integral, la quinoa, el blat sencer, l'ordi, o civada. Els cereals refinats, com el pa blanc, l'arròs blanc o la pasta refinada, haurien de ser limitats.

3. Proteïnes saludables (1/4 del plat):

Les proteïnes provinents de fonts saludables són claus. Això inclou:

- Llegums com cigrons, llenties o mongetes.
- Peix, pollastre, ous i fruits secs.

Es recomana limitar el consum de carns vermelles i evitar les carns processades (com salsitxes o embotits).

L'adjudicatari **podrà utilitzar l'esmentat format de plat combinat pel compliment de la condició especial d'execució número 3** en la qual el concessionari estarà obligat a oferir un menú o opció vegana o vegetariana almenys dos dies a la setmana.



5 Oferta de productes:

5.1 Tipologia dels productes alimentaris

Aquesta contractació té en compte allò establert en el Pla de contractació pública alimentària de Catalunya, aprovat per Acord de Govern de 16 de juny de 2015, pel que fa als aspectes relacionats amb la qualitat dels productes agroalimentaris i les repercussions ambientals de la producció d'aliments els quals incideixen indirectament en la salut pública promovent hàbits d'alimentació saludable que milloren la qualitat de salut de les treballadores i treballadors ubicades en les oficines dels serveis centrals del DARPA, vetllant per la protecció del medi ambient i l'equilibri territorial.

La presentació i les quantitats hauran de ser adequades a les necessitats alimentàries mitjanes d'una persona adulta, i la programació adequada a l'estació climàtica.

Els productes i serveis oferts a la cafeteria-menjador hauran de respectar les línies d'alimentació saludable, d'acord amb les recomanacions dels organismes de salut pública, especialment de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

L'empresa adjudicatària oferirà als usuaris, els productes que es recullen en l'annex III d'aquest PPT, d'acord amb els preus unitaris inclosos en la seva oferta. D'acord amb la clàusula 4.1 d'aquest PPT, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir diàriament i totes les tipologies de menú i de beguda, almenys 4 productes de pastisseria, almenys 4 entrepans freds i 4 entrepans calents dins del total de productes de l'annex III d'aquest PPT, d'acord amb els preus unitaris inclosos en la seva oferta.

L'adjudicatari podrà incloure a la seva oferta, de forma separada, altres productes amb els seus respectius preus, que es podran servir a la cafeteria si així es fa constar expressament al contracte. Per a incorporar al servei nous productes amb posterioritat a la formalització del contracte, la Direcció de Serveis del DARPA haurà d'autoritzar la seva inclusió i el preu que es cobrarà a l'usuari o usuària.

La Generalitat té la potestat de sol·licitar la incorporació o l'eliminació de qualsevol producte, ja sigui en matèria primera o plat confeccionat, d'acord amb criteris econòmics, de freqüència, sanitaris o d'interès propi.

Els productes oferts hauran de ser de primera qualitat, amb indicació de classe, marca o distintiu acreditatiu de la qualitat i hauran de complir els **criteris següents**:

Verdures i hortalisses: seran PREFERENTMENT fresques, de temporada i de proximitat.

Carns: seran PREFERENTMENT fresques. Cal limitar la carn amb greix excessiu.

Peixos: seran PREFERENTMENT frescos. S'ha d'evitar oferir peixos del tipus panga, tilàpia o perca. S'han d'acreditar la utilització de productes del mar i d'aqüicultura capturats o produïts amb criteris de consum responsable, sabent que l'empresa adjudicatària haurà d'especificar sempre en el menú el tipus de peix, l'espècie i si és fresc.

Fruita: la fruita dolça (fruita de llavor i pinyol) que s'ofereixi ha d'haver estat PREFERENTMENT cultivada seguint els criteris de la producció integrada i ésser de



temporada i de proximitat, sempre que sigui possible, d'acord amb el calendari del DARPA.

El vi servit haurà de pertànyer a una **Denominació d'Origen**.

No es podran servir begudes que en el seu contingut tinguin un nivell alcohòlic superior al 15%.

El pa haurà d'oferir-se en tres varietats com a mínim, de les quals una serà integral i una altra sense gluten.

L'oli per amanir haurà de ser d'oliva verge extra. Per cuinar, s'haurà d'utilitzar oli d'oliva. En cas que l'adjudicatari hagi ofert oli d'oliva de proximitat i ecològic en la seva oferta d'acord amb els criteris d'adjudicació haurà d'utilitzar aquest.

L'empresa adjudicatària ha de posar a disposició dels usuaris la possibilitat d'escollir entre **sucre** blanc, sucre morè i edulcorants naturals. La llet podrà ser sencera, desnatada o semidesnatada. També s'ha d'oferir llet sense lactosa i begudes vegetals (arròs, soja, civada o altres).

Pel que fa a l'aplicació del Reglament (UE) 1169/2011 que regula la informació alimentària que s'ha de facilitar als consumidors sobre els catorze grups d'aliments relacionats i que poden produir al·lèrgies i/o intoleràncies, cal atènyer-se a les recomanacions fetes per l'Agència Catalana del Consum.

Els preus que s'aplicaran a aquests productes vindran recollits en l'oferta presentada a la licitació, o en la comunicació que durant l'execució del contracte l'empresa trameti a la Direcció de Serveis del DARPA per a la incorporació del producte al servei.

La relació de productes de temporada s'adjunten com a annex IV d'aquest PPT.

El subministrament de tots aquests productes serà degudament publicitat per l'adjudicatària en un lloc visible de la cafeteria-menjador i a través de la Intranet del DARPA

La informació sobre els productes catalans amb distintiu pot ser consultada a la pàgina web del DARPA www.agricultura.gencat.cat i a la pàgina web del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica www.ccpae.org.

5.2 Altres serveis

L'empresa adjudicatària haurà d'atendre puntualment els encàrrecs dels alts càrrecs del DARPA (conseller, secretari general i directors generals) sol·licitats per a ser servits fora de la planta novena, però dins de l'edifici. Aquests serveis podran tenir un preu incrementat fins a un màxim d'un 15 % respecte al preu fixat al contracte (fora de l'espai o fora de les tasques habituals).

També es farà càrrec de la resta de serveis i encàrrecs que es duguin a terme a les instal·lacions de l'edifici amb motiu de reunions, jornades o trobades.

6 Instal·lacions i equipament

L'adjudicatari de la concessió haurà de verificar que hi ha tots els elements inventariats de l'annex I, corresponent a l'inventari. Descripció i Inventari de les Instal·lacions i que



es troben en bon estat. En cas de discrepància ho haurà de comunicar al DARPA per escrit en l'acta d'ocupació, previ a l'inici del servei.

Durant la vigència del contracte l'adjudicatari està obligat a mantenir les instal·lacions on està ubicada la cafeteria-menjador així com els aparells i altres béns mobles propietat del DARPA en perfecte estat de conservació i funcionament, i a efectuar al seu càrrec totes aquelles reparacions que siguin necessàries.

L'adjudicatari efectuarà la reparació o reposició al seu càrrec de tots aquells aparells, béns mobles i estris que tinguin com a finalitat el funcionament de la cafeteria-menjador, tant si els aportats pel DARPA com els aportats per ell mateix.

El DARPA posarà a disposició de l'adjudicatari els serveis de gas, aigua potable, energia elèctrica i clavegueram necessaris per al funcionament de la cafeteria-menjador, sense cap cost per a l'empresa pel consum que en faci.

Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa o similar i dispensadora de tabac.

Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina d'autovending a l'espai on es troba la cafeteria-menjador sense autorització expressa de la Direcció de Serveis del DARPA.

6.1 Equipament propietat de l'actual adjudicatari

a) 1 màquina cafetera exprés de 3 mànecs i 2 escalfadors d'aigua.

b) 1 màquina registradora digital, que permetin l'obtenció d'indicadors de consum de tots els productes, i que siguin compatibles amb la connexió d'un sistema de lectura de targetes magnètiques amb xip.

L'empresa adjudicatària està obligada a subministrar i instal·lar al seu càrrec l'equipament esmentat en el paràgraf anterior. No obstant, l'empresa contractista sortint podrà arribar a un acord amb la nova contractista per tal que una part o la totalitat de l'equipament, que aquella tingui dret a retirar romanguin destinats al servei de la cafeteria-menjador del DARPA.

Tot l'equipament ressenyat en aquest apartat haurà d'estar completament instal·lat i en funcionament des del primer dia d'execució del contracte.

Les màquines registradores que s'instal·lin hauran de garantir el còmput i l'obtenció d'informes desglossats de tots els productes que es consumeixin, particularment dels productes amb distintiu de qualitat o amb certificació ecològica i del nombre i tipologia d'esmorzars i menús que es serveixin.

Totes les propostes incloses en aquest apartat, despeses d'obra i instal·lació necessàries, s'executaran a càrrec de l'adjudicatària i sense cap cost per al DARPA, sens perjudici del dret de recuperació.

En tot cas, els elements a instal·lar, hagin estat o no objecte de valoració han d'estar col·locats a l'inici del contracte.

Un cop finalitzat el termini de vigència del contracte i de les seves pròrrogues, l'adjudicatària podrà retirar l'equipament, béns mobles, utilitatge, estris i/o millores que



hagi incorporat a l'espai cedit durant l'execució contractual en un termini màxim de 30 dies, llevat que a la seva oferta hagi previst la cessió de la propietat de tots o d'alguns d'aquests béns al DARPA.

Aniran a càrrec de l'adjudicatària les despeses necessàries per tornar a deixar les instal·lacions en l'estat en què estaven abans de la incorporació dels elements ressenyats en el paràgraf anterior que aquella vulgui retirar, reparant qualsevol desperfecte ocasionat per la retirada que es porti a terme.

7 Control de Qualitat

El DARPA es reserva el dret d'inspeccionar en qualsevol moment l'estat de les instal·lacions, les característiques i la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei als usuaris i el compliment de la normativa en matèria d'higiene, salut pública i prevenció de riscos laborals.

Els elements a tenir en compte a l'hora de mesurar la qualitat del servei seran, entre d'altres: la qualitat del menjar, la professionalitat dels empleats (tracte als clients i rapidesa en el servei), la pulcritud del menjar i de les instal·lacions i les altres especificacions previstes en aquest plec de prescripcions tècniques.

En cas de detectar deficiències en la prestació del servei, es requerirà a l'adjudicatari per tal que les esmeni. L'omissió per part de l'adjudicatari de les indicacions rebudes serà causa de resolució del contracte.

L'adjudicatari es relacionarà amb el DARPA a través del Servei de Règim Interior. El/la cap del Servei serà el/la responsable del contracte.

8 Protocol d'actuació per a la prevenció de riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir el protocol d'actuació per a la prevenció dels riscos laborals incorporat al plec de clàusules administratives particulars, el qual signarà expressament com a part del contracte.

El Director de Serveis

Per delegació, segons resolució ACC/469/2022, de 24 de febrer de la conselleria (DOGC 8616 d'1 de març)

RELACIÓ D'ANNEXOS

- Annex I – Inventari
- Annex II – Definicions de la tipologia d'aliments
- Annex III – Productes obligatoris de la carta
- Annex IV – Productes de temporada