

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
SERVEI INTEGRAL DE MENJADOR LABORAL, CAFETERIA I VÈNDING
DEL SISTEMA D'EMERGÈNCIES MÈDIQUES

**CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE MENJADOR LABORAL I CAFETERIA,
AIXÍ COM D'AUTOSERVEI DE PLATS PRECUINATS, SNACKS, BEGUDES, INFUSIONS I
CAFÈ QUE GARANTEIXIN LA CONTINUÏTAT 24 HORES x 365 DIES**

Plec de prescripcions tècniques

Expedient: SEM-2025-364

SERVEI INTEGRAL DE MENJADOR LABORAL, CAFETERIA I VÈNDING DEL SISTEMA D'EMERGÈNCIES MÈDIQUES

Plec de prescripcions tècniques

1.- Objecte

És objecte d'aquest document la regulació de les condicions tècniques per a la contractació del servei de menjador laboral, cafeteria i vènding de la seu central del SEM; així com els serveis especials de càtering i serveis extraordinaris a incidents especials de les unitats assistencials i centrals de coordinació.

Amb la mera presentació de la seva oferta, l'empresa licitadora accepta les prescripcions tècniques establertes en aquest plec. Qualsevol proposta que no s'ajusti als requeriments mínims establerts en aquest plec quedarà automàticament exclosa de la licitació.

2.- Entitat contractant

Sistema d'Emergències Mèdiques, en endavant SEM, és una entitat de dret públic que s'adscriu a l'Administració de la Generalitat de Catalunya, amb número d'identificació fiscal Q0802441F. Entre les principals funcions que té encomanades destaca la prestació i coordinació de l'assistència sanitària d'urgència i emergència extrahospitalària, gestionant les trucades que arriben al Centre Coordinador i activant els recursos assistencials més adients; i la prestació dels serveis assistencials així com del transport sanitari urgent quan és necessari. Igualment presta serveis d'informació i consell sanitari a través de Sanitat Respon.

Es pot consultar més informació accedint al següent enllaç:

<https://sem.gencat.cat/ca/inici>

3.- Contingut mínim

El contingut del present plec es considera de caràcter mínim, de manera que el licitador podrà millorar-lo i/o adequar-lo als objectius i continguts plantejats a millors o majors expectatives, sempre que a judici de l'òrgan de contractació, aquests millorin de manera substancial els objectes inicialment plantejats.

4.- Descripció general del servei/obra/producte a contractar

La nova Seu central del SEM acollirà els 365 dies de l'any un conjunt de persones pertanyents a diferents col·lectius, com són les persones amb tasques d'oficina, el personal de manteniment de l'edifici, personal de neteja, tallers de manteniment de vehicles, conductors d'ambulància (canvi de torn), i, finalment, els gestors del servei d'emergències i de consultes mèdiques per telèfon. S'ubicaran en aquest edifici les diferents sales del Centre de Coordinació Sanitari (CECOS) que actualment es troben al carrer Pablo Iglesias i a l'edifici Diagonal de Barcelona. Tot això suposa la presència de 450 persones aproximadament de dilluns a divendres i 300 persones aproximadament els caps de setmana i festius.

Aquestes persones en base als torns horaris tindran diferents necessitats de serveis de restauració a les quals el SEM ha de donar la seva millor resposta per contribuir a la seva salut, confort, benestar i eficiència.

El servei es prestarà a la nova seu del SEM, a l'Avinguda de la Granvia de l'Hospitalet, 195, 08908 L'Hospitalet de Llobregat. També ha de cobrir el servei a la seu actual del carrer Pablo Iglesias 101-115 de la mateixa població de forma simultània per un període entre 1 i 6 mesos. El centre de Pablo Iglesias s'ha de cobrir mentre duri el trasllat total a la nova seu i restin treballadors al mateix. El trasllat està previst finalitzar al desembre del 2025, però podria retardar-se per motius tècnics, per la qual cosa s'ha de cobrir el centre de Pablo Iglesias en aquest període màxim de 6 mesos.

Per aquest motiu, es vol abordar la contractació d'un servei integral de serveis de restauració que incloguin la cafeteria, el menjador laboral durant els horaris d'esmorzar, dinar i sopar, però que addicionalment assegurí el subministrament d'àpats, snacks i begudes al personal del SEM durant les 24 hores del dia, els 365 dies de l'any.

Ambdós espais disposen de cuines equipades de propietat del SEM. L'espai de Pablo Iglesias en funcionament, i el nou espai en construcció.

S'entendrà dins de la gestió integral del servei:

- La compra, recepció i emmagatzematge de les matèries primeres necessàries per part de l'adjudicatari i al seu càrrec.
- La manipulació, elaboració i/o cuinat de les matèries primeres oportunes per a la confecció dels menús previstos.
- La contractació i gestió de personal necessari per a realització del servei
- Totes les particularitats que s'especifiquen en el present Plec de prescripcions tècniques a nivell de qualitat del servei i dels aliments, adequació dels espais, neteja.

- La venda dels serveis als usuaris, a risc de l'adjudicatari, en el marc de les condicions de preu establertes i amb els mitjans de pagament que facilitin la compra als usuaris, llevat en el cas dels serveis que encarregui la direcció del SEM (packs de pícnic per a personal d'emergències, esdeveniments, etc.)

L'adjudicatari abonarà un cànon de 800€ mensuals al SEM, en concepte de compensacions pels subministraments d'aigua, electricitat i climatització. Si en algun moment el SEM instal·la comptadors a la zona de la cuina, es substituirà pel consum realment efectuat.

5.- Característiques tècniques:

L'empresa adjudicatària realitzarà la gestió integral dels serveis objecte del contracte, que inclou:

El servei es detalla en les següents línies:

- Menjador laboral.
- Cafeteria.
- Autoservei (vènding) de menjar i beguda 24 x 365
- Aprovisionaments extraordinaris emergències i actes.

5.1 Línies de servei i el seu dimensionament

5.1.1 Servei de menjador laboral

Es defineix com a servei de menjador laboral, l'elaboració del menjar en la cuina de les instal·lacions de SEM o elaborat externament i exposició al menjador del SEM; i el servei del mateix en el menjador laboral en els horaris definits per SEM. Aquest servei serà a risc i ventura de l'adjudicatari.

El menjador laboral té un aforament per un màxim de 120 persones a la nova seu, i 86 a l'edifici actual.

El servei de menú pels treballadors es realitzarà mitjançant una línia de servei, mostrador, expositors, etcètera d'acord amb l'oferta de tipus de servei presentada pel licitador. El SEM posa a disposició del licitador la cuina instal·lada i la línia de servei. L'adjudicatari podrà utilitzar la cuina per a la preparació, utilitzar cuina pròpia externa i finalitzar a la cuina de SEM, o ambdues opcions depenent del tipus de plats. Sempre s'ha d'oferir servei de planxa al moment. Sempre hauran com a mínim dues opcions de plats sense gluten i dues opcions vegetària.

Durant el servei de menjador laboral es podran servir entrepans per les persones que ho demanin. És obligatori poder oferir una opció de plat combinat.

Els plats del menú se serviran en safates, una vegada finalitzat l'àpat, aquestes safates es deixaran en carros que l'adjudicatari recollirà, una vegada plens, per a procedir a la neteja del material utilitzat durant el servei.

Les safates, carros de safates, i utensilis necessaris com els coberts; els proporcionarà l'adjudicatari.

L'adjudicatari realitzarà les accions que siguin precises perquè el temps de servei i cobrament sigui inferior a **5 minuts** per persona, comptant des que arriba a la cua fins que paga el producte.

5.1.2 Servei de cafeteria

Es defineix com a servei de cafeteria el servei d'elaboració d'esmorzars, pastisseria, entrepans, begudes i cafè, entre d'altres, en les instal·lacions de SEM.

L'oferta de cafeteria haurà de contribuir a l'assoliment per part dels usuaris d'una dieta variada, completa, equilibrada i saludable, amb l'adequada presentació.

L'empresa licitadora proposarà una relació detallada dels productes a servir a la cafeteria (entrepans freds, calents, pastisseria, assortit de begudes, cafès i infusions...). Així mateix, s'han de oferir altres tipus de pa com xapata, multicereals, sense gluten etcètera.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari dimensionar l'estoc per assegurar la disponibilitat dels productes preferents dels usuaris.

El servei de cafeteria pels treballadors es realitzarà mitjançant una línia de servei, mostrador o similar atès pel personal de l'adjudicatari.

Els aliments de cafeteria se serviran en safates, una vegada finalitzat l'àpat, aquestes safates es deixaran en carros o lloc habilitat que l'adjudicatari recollirà, una vegada plens, per a procedir a la neteja del material utilitzat durant el servei.

L'adjudicatari realitzarà les accions que siguin precises perquè el temps de servei i cobrament sigui inferior a **5 minuts, en tots els casos**.

5.1.3 Autoservei (vènding) 24 x 365

A banda del serveis de cafeteria i menjador laboral que han de cobrir la demanda d'esmorzar i dinar tots els dies de l'any inclosos festius, cal implementar un servei que doni resposta a les següents necessitats:

- Dispensació d'àpats de qualitat, freds i calents, en franges horàries no cobertes pels

serveis de cafeteria i menjador, bàsicament sopars i dinars o esmorzars fora d'horari.

- Dispensació d'aigua, altres begudes, cafès, infusions i snacks durant les 24 hores del dia els 365 dies de l'any.

Aquest servei pot considerar-se de dues maneres o amb combinació d'ambdues:

- Amb dispensació manual, o sigui habilitar una zona de buffet amb sistema de control d'accés, control de picking (productes triats per l'usuari) i sistema de pagament.
- Amb dispensació automàtica, habilitant una zona de màquines de dispensació (vènding)

En tots dos casos incorporant una zona amb forns microones d'accés universal per escalfar els aliments que ho requereixin, així com setrills, salers, components, coberts, towallons, etc.

Pel fet de ser l'alternativa de menjador i cafeteria en franges horàries sense servei d'aquests, aquest servei haurà de disposar d'una variada oferta de productes:

- Begudes calentes (cafè amb o sense cafeïna, xocolata, llet, infusions, caldo, aigua calenta i totes les combinacions de les begudes descrites).
- Aigua en presentació de 1,5 litres.
- Refrescos (refresc de cola, llimona, taronja, beguda isotònica i d'altres de gran acceptació).
- Snacks d'alimentació saludable.
- Snacks dolços, salats i entrepans de pa de motlle.
- Entrepans calents i/o porció pizza (serà valorat dins l'apartat "Varietat de productes" en els criteris de valoració).
- Plats precuinats envasats per a microones, amanides preparades, gelats, fruites i/o iogurts.
- Plats i/o menús del servei del menjador en el cas que la oferta de festius i nits del licitador ho contempli com a alternativa al servei atès per personal.
- Al menys dues opcions de plats preparats sense gluten, i al menys dues opcions d'entrepans i snacks sense gluten.

Sigui quina sigui l'opció d'autoservei que plantegi, l'adjudicatari haurà de garantir:

- Servei d'assistència tècnica ha de tenir un telèfon de contacte de 24 hores / 365 dies l'any. Aquest telèfon estarà visible en totes les màquines instal·lades. Les incidències tècniques urgents s'atendran en un termini no superior a 2 hores i les reparacions crítiques per a la continuïtat del servei en un termini inferior a 4 hores des de l'hora d'avís. L'adjudicatari haurà de disposar d'un sistema/protocol de registre de totes les actuacions efectuades, que romandrà al SEM durant la vigència del contracte.
- Reposició diària, els 365 dies de l'any

És obligatori que a totes les màquines instal·lades es pugui pagar amb targeta de crèdit i dèbit, i amb sistemes NFC amb mòbils, a banda d'efectiu. També es pot complementar amb sistemes propis com aplicacions.

En el decurs del contracte i les seves pròrrogues, el SEM podrà demanar la instal·lació de com a màxim 4 cafeteres als office de l'edifici o al espai menjador, de cafè de càpsules d'alta qualitat. Els consumibles de càpsules es vendran als treballadors mitjançant la línia de caixa, comanda on line , o dispensació en màquina de vending. En tot cas haurà de garantir que l'usuari pugui adquirir les càpsules en qualsevol moment les 24 hores. El preu màxim de la càpsula de millor qualitat no podrà superar els 0,80 cèntims per unitat. S'hauran d'oferir alguna alternativa més econòmica.

L'adjudicatari haurà d'emplaçar les zones d'autoservei dins de les zones ja establertes a l'edifici, que el SEM indiqui:

- Planta 4: Servei principal espai previ al menjador laboral. Vènding complet i solució plats preparats per escalfar.
- Planta 3: Office. Màquina mixta snacks, aigua, refrescos i begudes calents.
- Planta 2: Office. Màquina mixta snacks, aigua, refrescos i begudes calents.
- Planta 0: Espai Formació. Màquina mixta snacks, aigua, refrescos i begudes calents.
- Planta Soterrani: Vestíbol accés Logística. Màquina mixta snacks, aigua, refrescos i begudes calents.

Depenen de l'ús de cada màquina es podrien canviar les ubicacions o suprimir o augmentar algunes, sempre acordat entre SEM i adjudicatari.

5.1.4 Altres serveis a petició de la direcció del SEM

A banda dels serveis descrits que els propis usuaris abonaran a l'adjudicatari segons els preus establerts, el SEM podrà encarregar a l'adjudicatari:

- Servei d'esmorzar, coffee – break, dinar o sopar en cas d'esdeveniments que tinguin lloc a l'edifici, amb l'anticipació adequada.
- Packs de pícnic per casos eventuais d'una gran emergència que impliqui els membres de col·lectius de protecció civil, bombers, etcètera, per ser distribuïts als operatius. En aquest cas, el temps de resposta haurà de ser menor a 6 hores. Es podran servir abastint a la cuina del SEM, o aprofitant logística de l'empresa adjudicatària segons necessitats. Poden ser peles equips assistencial com pel personal de sales CECOS i Emergències. Es podran demanar també unitats d'aigües, begudes i qualsevol article del servei del menjador, a preu adjudicat.
- Àpats de Nadal o festius especials pels centres del SEM.

5.1.5 Dimensionament dels serveis

La demanda de servei integral dependrà dels següents factors:

- Univers d'usuaris potencials
- Qualitat de l'oferta gastronòmica
- Qualitat de l'espai
- Comunicació/promoció del servei
- Alternatives existents a l'entorn

Pel que fa a l'univers d'usuaris potencials, ja descrit en aquest PPT és el següent :

- 450 persones de dilluns a divendres
- 300 persones els caps de setmana i festius
- Visitants, assistents a cursos de formació i esdeveniments

A mode orientatiu el nombre de serveis principals dels darrers 3 anys han sigut els següents:

SEM	nov-24	2023	2022
-----	--------	------	------

Nº menus	5922	6012	5288
Nº 1/2 menus	12357	12737	10658
Nº packs esmorzars o articles sols	53011	52405	40561

En quan als serveis especials la mitjana d'aquests 3 darrers anys ha sigut una despesa de 18.000€ aproximadament IVA exclòs.

Els imports reflectits en el punt 5.6 Preu del servei no són tots objecte de valoració. Són els preus unitaris màxims que podrà establir l'adjudicatari per als diferents serveis

El servei es prestarà a la nova seu del SEM, a l'Avinguda de la Granvia de l'Hospitalet, 195, 08908 L'Hospitalet de Llobregat. També s'ha de cobrir el servei a la seu actual del carrer Pablo Iglesias 101-115, simultàniament per un període entre 1 i 6 mesos. El centre de Pablo Iglesias s'ha de cobrir mentre duri el trasllat total a la nova seu i restin treballadors al mateix. El trasllat està previst finalitzar al desembre del 2025, però podria retardar-se per motius tècnics, per la qual cosa s'ha de cobrir el centre de Pablo Iglesias en aquest període màxim de 6 mesos.

5.2 Calendari /horari

5.2.1 Menjador laboral /cafeteria

Requisit mínim del servei: **365 dies a l'any de 8 a 16 hores** (ús de menjador a partir de les 13:00). Altrament els sopars es cobriran amb la opció de vènding descrita anteriorment.

Aquests horaris poden ser modificats de mutu acord entre el SEM i l'adjudicatari en funció de l'evolució de la demanda. Si en el decurs del contracte i les seves pròrroques, les previsions són bones, l'adjudicatari podrà oferir sota el seu risc ampliar horaris com per exemple a hores que es puguin servir sopars presencialment. S'hauran d'acordar amb SEM aquests horaris i la durada mínima d'aquesta ampliació.

5.2.2 Autoservei

L'autoservei ha d'estar disponible les 24 hores del dia i els 365 dies de l'any.

5.3 Tipus de dieta i qualitat dels productes

L'alimentació haurà de proporcionar una dieta variada, completa, equilibrada i agradable al gust, amb l'adequada presentació.

D'altra banda, haurà de tenir la cura suficient des de la vessant dietètica, tot garantint una alimentació sana i saludable.

Anirà a càrrec de l'empresa licitadora proposar l'oferta gastronòmica, i aquesta haurà de ser variada, pel que fa a menús d'un plat, menús de dos plats i/o plats combinats, i la seva qualitat.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari avaluar els gustos dels usuaris del servei de manera que les opcions més demandades no s'esgotin abans de l'horari de finalització del servei.

A diari es disposarà d'opcions d'oferta per a les persones amb problemes de salut específics que requereixen d'una dieta especial:

- Hipocalòrics.
- Sense gluten.
- Hiposòdics.
- Vegetarians.

L'adjudicatari designarà com a interlocutor del SEM un nutricionista responsable del servei per a possibles consultes, que serà l'encarregat de la confecció dels menús de cada temporada.

Els menús i/o plats preparats hauran de comptar amb l'acceptació de SEM, estaran planificats i dissenyats per l'empresa licitadora, tindran una rotació a definir també per part de l'empresa licitadora i s'adaptaran als productes de temporada, com a mínim pel que respecta a tardor-hivern i primavera-estiu.

Els menús i/o plats confeccionats especificaran el valor dietètic mitjançant les calories de cada plat, i indicaran si el plat pot pertànyer a alguna dieta especial (hipocalòrica, sense gluten, hiposòdica, vegetariana, etc.).

Les matèries primeres utilitzades en l'elaboració del menú seran de qualitat, en preferència de la utilització de productes frescos i/o cultiu ecològic i amb denominació d'origen, i de proximitat, sempre que sigui possible.

Els licitadors presentaran un exemple de menú setmanal per cada una de les quatre temporades.

Tots aquests aspectes quedaran perfectament recollits en un Manual o Pla de Dietes, que elaborarà l'adjudicatari i haurà de posar a disposició de SEM amb dues setmanes d'antelació a la posta en marxa del servei. La Unitat de Serveis Generals del SEM podrà fer les esmenes oportunes, havent-ne d'aprovar l'esmenat Pla de dietes una setmana abans de l'inici del servei.

El Pla de Dietes elaborat serà un document de treball dinàmic subjecte a modificacions de mutu acord entre les parts al llarg del temps.

Pel que fa a la qualitat dels productes, el servei integral haurà de respondre quant a qualitat, a una categoria mitjana alta de conformitat amb la legislació especial relativa a la classificació d'aquest tipus d'establiments, que resulti a la signatura d'aquest contracte. Així mateix, els productes que s'utilitzin per al servei hauran de pertànyer a marques comercials de reconeguda qualitat i prestigi.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de la legislació i normativa que siguin d'aplicació o poguessin ser-ho durant la vigència del contracte, així com de les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que poguessin afectar la prestació de servei.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i del bon estat dels aliments. Ha de disposar del procediment d'APPCC (Anàlisi de Punts Crítics de Control), que haurà de presentar amb caràcter previ a la formalització del contracte.

Els controls sanitaris i alimentaris dels productes a consumir, seran d'exclusiu compte i càrrec de l'entitat adjudicatària. El SEM es reserva el dret de sol·licitar anàlisis sanitàries dels productes, davant de qualsevol incidència que pugui produir-se. En tot cas, durant el període anual de contractació, el SEM podrà realitzar anàlisis sobre mostres d'un mínim de deu productes de consum, sent per compte i càrrec de l'adjudicatari l'import de les anàlisis.

L'adjudicatari estarà obligat, a requeriment del SEM, a realitzar anàlisis microbiològiques, per un laboratori de reconegut prestigi, en base a mostres recollides de productes elaborats o d'estris. Les despeses sempre seran a càrrec de l'adjudicatari, i els resultats dels esmentats anàlisis li seran lliurats al SEM dins dels vint primers dies del mes següent.

L'empresa adjudicatària haurà de conservar els documents que certifiquin la procedència i origen dels productes adquirits, documentació que podrà ser requerida pel SEM

L'empresa adjudicatària, haurà de tenir especial cura en protegir eficaçment els aliments, des de la recepció fins a cada un dels punts de consum, contra tot risc de deteriorament o contaminació. Igualment haurà de controlar que no es sobrepassin en cap cas les dates de caducitat.

L'empresa adjudicatària lliurarà un informe mensual al SEM dels resultats dels punts de control de seguretat alimentària, i dels altres aspectes que controli en aquest sentit.

L'adjudicatari haurà d'assegurar la disponibilitat dels aliments necessaris per a l'elaboració i subministrament dels menús.

Les mercaderies necessàries per al servei de menjador podran ser objecte de controls per part de personal de seguretat del SEM.

L'adjudicatari haurà d'assegurar l'adquisició d'aliments, matèries primeres i begudes, definició de productes, quantitats, estoc, qualitat, etcètera, que siguin necessàries per a l'execució del servei.

És responsabilitat de l'adjudicatari la recepció, emmagatzematge i custòdia de totes les matèries necessàries per al servei.

Ha de mantenir als magatzems i cambres frigorífiques, un estoc mínim a negociar amb el SEM, de begudes i aliments bàsics, per garantir la disponibilitat de avituallament al personal davant de situacions extraordinàries o emergències, en que la activitat i la ocupació de l'edifici sigui superior i continua.

Així mateix, haurà de tenir a disposició dels usuaris els preceptius qüestionaris de satisfacció. La seva existència s'ha d'anunciar mitjançant cartells ben visibles per a general coneixement. De les reclamacions que es rebin, es remetrà un exemplar als responsables de SEM.

L'empresa adjudicatària i, si escau, el personal que presti els seus serveis, hauran d'observar la totalment la normativa alimentària vigent en el moment de l'adjudicació del servei i aquella que esdevingui vigent durant el desenvolupament del servei.

5.4 Qualitat dels espais

La zona de menjador cafeteria i autoservei hauran de tenir un aspecte modern, net i acollidor.

Amb aquest objectiu, el licitador podrà presentar propostes de millores al seu càrrec, prèvia autorització dels responsables del SEM. Aquestes millores hauran de ser destinades als següents supòsits:

- Millora de l'espai de vending de la planta 4 de l'edifici nou que aportí elements que facilitin l'ús d'aquestes màquines com a mobiliari d'estada ràpida per a consumir, o projecte de imatge i vinilació de les màquines amb temàtica SEM.
- Instal·lació de màquina de prepagament per a servei de menjador i cafeteria, per gestionar i minimitzar cues. Ha de garantir que es pugui treure un ticket en qualsevol moment del dia per consumir immediatament o durant el dia.

Proposta taulells integrats a la zona de finestra a la nova seu amb cadires altes per complementar usos i espai del menjador de la quarta planta del nou edifici. El manteniment de les instal·lacions i equipaments de la cuina, menjador laboral i zona d'autoservei que siguin necessàries

pel servei d'acord amb el model presentat a la oferta, l'executarà l'adjudicatari al seu càrrec.

Tota utilització d'aquestes àrees per altres finalitats, haurà de tenir l'autorització del SEM, i s'establirà el cànon que correspongui.

Els béns aportats pel contractista romandran al SEM durant l'execució del present contracte, incloses les seves pròrroga, si n'hi ha.

L'adjudicatari serà responsable, als dos centres, de:

- L'adquisició del mobiliari, equipament, electrodomèstics, etcètera, que siguin necessaris per a l'execució de la present contractació, amb l'excepció de l'inventari propietat de SEM detallat en l'Annex 1 que forma part d'aquest Plec.
- L'adquisició de tovalloons, estovalles, parament, safates isotèrmiques, vaixel·la i la resta de petit material no inclosos a l'Annex 1 del centre de Pablo Iglesias, i que siguin necessaris per al correcte desenvolupament de l'execució d'aquest servei. Tot aquest material s'ha de conservar en condicions òptimes podent el SEM exigir la retirada i reposició d'algun d'ells per deficient presentació o conservació.
- La conservació i manteniment dels locals, mobiliari, parament, cambres frigorífiques, electrodomèstics, material elèctric, instal·lacions (llevat de les instal·lacions generals de l'edifici: clima, aigua, electricitat, PCI) que rebí del SEM l'empresa adjudicatària, com a conseqüència de la present contractació, els quals haurà retornar a la finalització de la mateixa, en idèntiques condicions que els rep, excepte el deteriorament per l'ús normal dels mateixos. Correspon també a l'adjudicatari el manteniment i les revisions periòdiques de la maquinària i instal·lacions de la cuina o cafeteria, així com de les reparacions pròpies del seu desgast o ús, amb la finalitat que el servei no es vegi interromput excepte per causes extraordinàries o de impossible previsió. Tota reposició d'aquest material requereix d'una memòria justificativa i, si aquella és deguda a la negligència o falta de cura, serà per compte de l'empresa.
- El subministrament del gas necessari per a la prestació del servei al centre del carrer Pablo Iglesias, així com els manteniments preventius, normatius i correctius de la instal·lació ubicada al SEM. A l'edifici d'Avinguda Gran Via no hi ha gas, tots els equipaments són elèctrics.
- L'adjudicatari s'obliga a retornar el diferent equipament (mobiliari, parament, cambres frigorífiques, electrodomèstics, extractors de fums, etc.) a la finalització del contracte en el mateix estat en què van ser lliurats.
- La instal·lació de qualsevol màquina dispensadora de productes, servei o altres conceptes, requerirà la prèvia i expressa autorització de SEM.

- Serà a càrrec de l'empresa adjudicatària la contractació d'una empresa autoritzada per al compliment de la normativa de residus contaminants procedents de la cuina (olis, greixos, etc.). La periodicitat per al buidatge del separador de greixos serà, com a mínim, trimestral. El justificant d'aquestes retirades haurà de romandre a la cafeteria-restaurant objecte d'aquesta contractació. Una còpia d'aquest justificant ha de ser lliurada al Cap de Manteniment de SEM.
- El muntatge i retirada de l'equipament i els serveis de taula (menjadors, sales de reunions, còctel nadal, etc.)
- La neteja de la vaixella, parament, maquinària (incloent extractors i conductes), prestatgeries, cuina (terres, parets i sostres), així com la neteja del local de la cafeteria (barra), menjadors (taules i sòl) i cafeteria exterior (taules i sòl de terrassa).
- També s'ocuparà de la neteja de les altres dependències annexes utilitzades per a la prestació de el servei objecte d'aquest contracte (magatzem, cambra d'escombraries, càmeres de fred, maquinària, desguassos i reixetes i caseta de gasos), sent, igualment, al seu càrrec l'adquisició dels estris de neteja necessaris. La neteja s'ha de fer en horari que no molesti l'execució del servei ni als usuaris del mateix, excepte la referent a la barra i a les taules la neteja que s'ha d'efectuar constantment, a mesura que els usuaris les van abandonant després de la seva utilització.
- El control de plagues (desinfecció, desinsectació i control de rosegadors) a la cuina, menjadors i magatzem de productes.
- L'evacuació dels residus produïts a la zona cuina, cafeteria, menjadors i terrassa, a la zona destinada per a escombraries.
- La recollida i tractament de la resta de residus ordinaris produïts, no indicats en els anteriors punts mitjançant un gestor autoritzat, incloent la instal·lació dels contenidors necessaris a l'exterior.
- Quan es determini la finalització del servei del centre al carrer Pablo Iglesias, l'adjudicatari deixarà les instal·lacions i espais en el mateix estat que les ha rebut, i deixarà de ser responsable dels manteniments i resta d'obligacions.

5.5 Altres aspectes del servei

Els destinataris de tots els serveis seran el personal del SEM adscrit a l'edifici, visites autoritzades, el personal amb accés autoritzat a l'edifici (tècnics d'ambulància que fan el canvi de torn, bàsicament), assistents a cursos de formació, la planificació dels quals és traslladaran a l'adjudicatari amb la previsió mínima d'una setmana.

El SEM es reserva la possibilitat de sol·licitar a l'adjudicatari que el personal d'un edifici proper a la seu del SEM i relacionat amb el SEM tingui accés als serveis.

Tots els serveis seran a risc i ventura de l'adjudicatari, llevat dels descrits com a altres serveis (àpats especials per a esdeveniments, packs de pícnic en cas d'emergències)

El pagament de tots els serveis per part dels usuaris podrà realitzar-se mitjançant tiquet restaurant (cafeteria i menjador), metàl·lic, targeta de crèdit, sistema NFC per a mòbils o similar i targeta pagament de l'adjudicatari, en el cas que es faci càrrec de les despeses, de la seva implantació i manteniment. També en efectiu.

Els licitadors han d'oferir per posar a disposició dels usuaris, una aplicació o accés web (amb accés PC, Android, Apple) des de la qual l'usuari tingui a la seva disposició les següents prestacions:

- Coneixement dels menús i les seves característiques dietètiques
- Consulta d'aforament i warnings sobre ocupació del menjador a temps real
- Informació sobre jornades i esdeveniments
- Qüestionaris de satisfacció
- Descomptes i promocions
- Seguiment de consum realitzat
- Altres proposats per l'adjudicatari

L'adjudicatari podrà d'organitzar esdeveniments o activitats, com ara jornades gastronòmiques, happy hours, etc. que seran proposades en el moment de presentar els menús de cada temporada.

5.6 Preu del servei

5.6.1 Menjador laboral

El preu dels menú pel personal no podrà superar els valors la següents (IVA 10% inclòs):

- Menú diari: 8,20€
- Menú especial (celíacs, vegetarià, sense gluten, hipocalòric...): 8,20€
- Menú sense beguda: 7,50€
- Opció mig menú: 5,80€

Els menús han d'incloure primer i segon plat, aigua, pa i postres. Ha d'existir la possibilitat de la venda de mig menú (1 plat, beguda, pa i postres), així com la possibilitat de la compra del postres, pa, begudes, cafè o infusió.

S'haurà de disposar de plats realitzats amb planxa (fets al moment), ja sigui per a opcions de carn o peix com a poció d'un dels plats dels menús.

Els plats combinats se serviran amb complement de pa i aigua i no podran superar el preu establert per al mig menú.

Els preus es mantindran en el decurs de tot el contracte i les seves pròrroques.

5.6.2 Cafeteria

Es presentarà un llistat de tarifes unitàries per producte ofert. Aquests preus han de ser "populars" i en relació al producte ofert.

A tall d'exemple, es defineixen els següents preus màxims de referència (IVA 10% inclòs), en cas de servir-se:

Begudes calentes

Cafè	1,00 €
Cafè descafeïnat	1.00€
Tallat	1.10€
Cafè amb llet	1.20€
Infusions	1.20€
Cacau amb llet	1.20€

Begudes fredes

Refresc ampolla	1,20€
Refresc llauna	1,20€
Suc fruita brick individual	1,00€
Suc taronja natural	2,50€
Cacaolat	1,20€
Aigua mineral 500 ml	0,80€

Pastes

Ensaimada	1,30€
Croissant	1,30€
Rebosteria farcida	1,50€

Donut (sucre/xocolata)	1,00€
Magdalena	1,00€

Entrepans freds (petit/gran)

Pernil york	1,40€	2,50€
Pernil país	1,40€	2,50€
Formatge	1,40€	2,50€
Llonganissa	1,40€	2,50€
Xoriço	1,40€	2,50€
Fuet	1,40€	2,50€
Tonyina	1,40€	2,50€
Vegetal	1,40€	2,50€
Torrades amb mantega/margarina i melmelada (1/2)	1,20€	2,00€

Entrepans calents (petit/gran)

Truita francesa	2,50€	3,20€
Truita patata	2,50€	3,20€
Llom	2,50€	3,20€
Bacon	2,50€	3,20€
Frankfurt		3,20€
Hamburguesa		3,20€
Bikini		3,20€
Suplement formatge	0,35€	0,50€

S'han de subministrar packs per esmorzar, que, com a exemple, podrien ser (preus recomanats):

Tipus de combinat	Import (€)
Bàsic: Cafè amb llet + peça pastisseria	2,50 €
Bàsic: Cafè amb llet + 2 torrades, mantega i melmelada	2,50 €
Bàsic: Cafè amb llet + mini entrepà del dia	2,50 €
Cafè amb llet + entrepà fred o calent	3,50 €
Bàsic: Pack saludable: 2 peces de fruita fresca + 1 iogurt	2,50 €
Pack continental: bol de müsli amb iogurt + fruita + cafè	3,50 €
Pack britànic: ous ferrats/truita amb bacon + torrades + cafè	5,50 €
Recàrrec suc de taronja natural en qualsevol dels packs	2,00 €

Els preus es mantindran vigents per a la durada de contracte i les seves pròrroques.

5.6.3 Autoservei

Els preus dels productes de l'autoservei hauran de tenir igual nivell de qualitat i preus com a molt iguals que els de cafeteria o menjador.

Es presentarà un llistat de tarifes unitàries per producte ofert. Aquests preus han de ser "populars" i en relació al producte ofert.

S'estableixen els següents preus màxims (IVA 10% inclòs):

Concepte	Import (€)
Plat calent: pasta, guisat, croquetes, peix	4,50 €
Amanida o brou	3,50 €
Peça de fruita o iogurt	1,20 €
Beguda calenta	0,80 €
Ampolla aigua mineral 1,5 litres	0,80 €
Rebosteria (canya de crema)	1,20 €
Refresc (llauna)	1,20 €
Snack dolç (exemple Kit Kat)	1,20 €
Palets de pa	0,80 €
Bossa patates (petita)	1,20 €
Suc envasat (fruita/llet)	1,20 €
Sandwich pa de motlle	2,50 €

El pagament del vènding podrà realitzar-se mitjançant metàl·lic (moneda i bitllet), targeta de crèdit, NFC per a mòbils o similar, i targeta pagament de l'adjudicatari, en el cas que es faci càrrec de les despeses, de la seva implantació i manteniment. També es poden habilitar aplicacions per a mòbils amb sistema de pagament segur.

L'adjudicatari instal·larà una màquina de canvi de diners, si el SEM ho demanés a càrrec de l'adjudicatari.

Els preus es mantindran vigents per any natural de contracte i les seves pròrroques.

5.6.4 Aprovisionaments extraordinaris emergències i actes.

Els preus màxims IVA 10% inclòs es detallen a continuació. Són preus unitaris i inclouen logística i transport al punt indicat pel SEM en el cas necessari.

Menú especial festius Nadal. Preu unitari	45,00€
Paquet personal d'emergència personal per serveis extraordinaris. Contingut mínim (suc, aigua, peça fruita, entrepà, barreta energètica o similar). Preu unitari.	4,50€
Paquet menú lliurable a la seu i a altres instal·lacions del SEM fora de la seu central objecte del contracte. Inclou sales de coordinació del SEM a Barcelona, Reus i Bases del territori de Catalunya. Ha de contenir mínim primer i segon plat, postres i aigua. Preu unitari.	8,50€
Paquet esmorzar per jornades, reunions. Preu unitari per persona.	4,00€

Degut a la idiosincràsia del servei del SEM, les necessitats poden canviar en quan al tipus d'article a subministrar, sobre tot en quan a avituallaments destinats a la resposta a emergències. Qualsevol article en venda del servei es podrà sol·licitar a preu adjudicat del mateix. Exemples d'això són aigües, entrepans, fruita o begudes que siguin necessàries per cobrir les necessitats de treballadors en emergències com per exemple un incendi forestal.

Si es precisés desplaçament logístic per part de l'adjudicatari a altres centres, es justificarà amb el corresponent pressupost a valorar pel SEM.

Es subministraran també com a variable gots d'aigua d'aproximadament 200cc, de paper o material lliure de plàstics. Es preveuen uns 2500 gots anuals. El preu no pot ser superior a 0,0706€ la unitat.

5.7 Altres requeriments del servei: L'adjudicatari ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

Cal disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari d'acord amb la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana. Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta integral o bé l'arròs integral.

A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).

Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge.

En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix pa integral.

Tenir un pla conforme es segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten.

6. Condicions d'execució.

6.1 Aportació de mitjans:

L'empresa adjudicatària aportarà pel seu compte l'equip humà i recursos materials necessaris per a efectuar les funcions objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària facilitarà informació del personal/llocs de treball adscrits per torns, concretant número de persones, categoria professional i hores efectives contractades, si escau.

El personal de servei es presentarà correctament uniformat, guardant sempre la màxima pulcritud. El tracte amb els usuaris de la cafeteria i del menjador haurà de ser en tot moment d'una exquisida correcció i amabilitat.

El SEM podrà sol·licitar la substitució de personal que, al seu parer, no reuneixi alguna de les condicions fixades en els punts anteriors, obligant-se l'empresa adjudicatària a substituir-lo en el termini màxim de 7 dies naturals.

L'adjudicatari vindrà obligat a mantenir una plantilla constant del 100% del personal objecte del contracte, sempre que es mantinguin els serveis objecte de la present contractació. Les absències per baixa, vacances o qualsevol altra causa hauran suplir-se en un termini màxim de 24 hores. La disminució de plantilla sobre l'oferta realitzada en la licitació, haurà de ser justificada per l'empresa i autoritzada per SEM. En el cas que SEM consideri insuficient el personal que presta serveis, o l'assignació de llocs de treball, ho ha de posar en coneixement del contractista, qui, en el termini màxim d'un mes, haurà de procedir a la seva rectificació. Qualsevol variació de personal haurà de ser autoritzada per SEM.

Amb independència de la plantilla emprada l'empresa adjudicatària haurà de garantir una presència real de personal que eviti aglomeracions principalment durant l'horari de major demanda de cafeteria (de 09:00 a 11:00 hores) i durant l'horari de màxima demanda de menjador (de 14:00 hores a 16:00 hores).

Haurà de facilitar la relació detallada del personal assignat als serveis de cafeteria i menjador, amb els seus noms, cognoms, DNI, categoria professional, alta a la Seguretat Social, compliment de les obligacions tributàries i de Seguretat Social, antiguitat a l'empresa, contracte de treball i carnet de manipulador d'aliments.

Així mateix, haurà de comunicar qualsevol variació dins de la primera quinzena del mes següent a aquell en què s'hagi produït.

De la mateixa manera, haurà d'uniformar el personal i dotar-lo dels mitjans de protecció exigibles per les normes de seguretat i higiene en el treball.

6.2 Relació laboral.

En cap cas existirà relació laboral entre els empleats de l'empresa adjudicatària i SEM.

Serà a càrrec de l'adjudicatari el personal necessari per a la perfecta execució del servei objecte de la present contractació. El referit personal dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària i tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat d'empresari d'acord amb la legislació laboral i de seguretat social vigent en cada moment, sense que, en cap cas, ni circumstància, aquest contracte suposi l'existència de relació laboral entre SEM i l'empresa adjudicatària, ni entre SEM i el personal laboral de l'empresa adjudicatària, i sense que, a l'extinció de el contracte, es pugui entendre que SEM s'hagi de subrogar en les obligacions laborals i de seguretat social de l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatari justificarà mensualment el pagament dels salaris i de les quotes de la seguretat social, així com dels conceptes que amb elles es recapten, que corresponguin pels treballadors al seu servei que desenvolupin la seva activitat en execució del contracte que empara aquest Plec.

En cas de vaga, l'empresa adjudicatària ha d'oferir les solucions que garanteixin els serveis mínim imprescindible que determini SEM.

Subrogació

Atès que en aquest servei el Conveni Estatal Laboral Vigent imposa la subrogació de personal actualment destinat a aquests serveis i la consegüent assumpció dels seus costos laborals, s'inclou a continuació relació dels recursos humans que actualment presten el servei de restauració de la present contractació:

Número	Codi de contracte	Centre de treball	% jornada	Hores de treball setmanals	Tipus de contracte	Data antiguitat	CATEGORIA	CONVENI D'APLICACIÓ	SALARI BRUT ANUAL (€)
1	189	SEM	0	40	TRANS.TEMPORAL A INDEFINIDO TC	1/8/2022	AYUDANTE CAMARERO/A	COLECT. CATALUNYA BCN	20.901,36
2	200	SEM	0	40	INDEFINIDO T.PARCIAL ORDINARIO	12/5/2025	AYTE COCINA	COLECT. CATALUNYA BCN	20.901,36
3	289	SEM	50	20	TRANS.TEMPORAL A INDEFINIDO TP	5/12/2016	AYTE COCINA	COLECT. CATALUNYA BCN	10.533,12
4	100	SEM	0	40	INDEFINIDO	1/3/2001	COCINERO/A	COLECT. CATALUNYA BCN	24.408,96
5	189	SEM	0	40	TRANS.TEMPORAL A INDEFINIDO TC	18/1/2017	ENCARGADO/A GENERAL	COLECT. CATALUNYA BCN	25.778,16
6	289	SEM	37,5	15	TRANS.TEMPORAL A INDEFINIDO TP	6/11/2019	AUXILIAR COLECTIVIDADES	COLECT. CATALUNYA BCN	7.941,12
7	200	SEM	50	20	INDEFINIDO T.PARCIAL ORDINARIO	3/6/2024	AYUDANTE CAMARERO/A	COLECT. CATALUNYA BCN	10.533,12
8	510	SEM	50	20	INTERINIDAD TIEMPO PARCIAL	7/3/2025	AYUDANTE CAMARERO/A	COLECT. CATALUNYA BCN	10.533,12

6.3 Clàusules de garantia

- a) Que al tractar informació i/o documentació crítica, guardarà confidencialitat sobre el contingut de la seva feina, informes o documentació de la que tinguis coneixement.
- b) Que el treballador és coneixedor que en cap cas manté relació laboral amb el SEM.

L'adjudicatari rebrà la petició de serveis especials, pels canals que la Direcció del SEM aprovi a tal efecte, no podent subministrar serveis sol·licitats per canals diferent del citat, ni begudes o menjar a treballadors del SEM o tercers.

L'adjudicatari no podrà utilitzar les instal·lacions per a fins hostalers diferents de l'assenyalat en el present plec.

Seràn per compte de contractista tota classe d'impostos, taxes i arbitris a que doni lloc l'explotació dels serveis de la Cafeteria-Restaurant de SEM.

L'horari de càrrega i descàrrega dels articles relacionats amb el servei s'establirà, previ acord amb SEM, de conformitat amb les normes generals i específiques establertes per la normativa vigent.

Altres possibles situacions relatives al servei no contemplades en aquestes condicions i que per necessitats hagin de ser ateses, es resoldran de mutu acord entre SEM i l'adjudicatari, tant en els aspectes qualitatius com quantitatius i econòmics.

6.4.- Confidencialitat

No es preveu accés a dades de caràcter personal.

6.5.- Requisits específics.

L'assistència tècnica respondrà als següents requisits específics:

Els plans i els menús hauran d'estar supervisats i validats per un nutricionista amb titulació oficial.

L'adjudicatari haurà de complir les obligacions vigents en matèria de seguretat i higiene en el treball, així com de les normes higienicosanitàries pel que fa al funcionament de les instal·lacions i de la preparació i distribució de menjars. Tot el personal ha de disposar de carnet de manipulador d'aliments, renovat periòdicament d'acord amb la normativa vigent i l'exhibició podrà ser sol·licitada per SEM en qualsevol moment.

L'adjudicatari ha de complir el que sigui d'aplicació de l'Acord de Govern de 11 de juny de 2019, de restricció de determinats productes de plàstic d'un sol ús a la Generalitat de Catalunya. Especialment els següents aspectes:

- La prohibició de subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o d'utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús. Queden exempts els plàstics necessaris per conservar en bon estat els packs d'emergència.
- Caldrà preveure, sempre que sigui possible, 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 que no poden dispensar gots ni bastonets de plàstic d'un sol ús.
- Pel que fa a les begudes en envasos de plàstic d'un sol ús es recomana que se'n restringeixi la venda en els contractes de màquines de venda automàtica, i en el cas de l'aigua, els envasos de plàstic d'un sol ús hauran de ser, prioritàriament, de gran capacitat, en un format superior o igual a un litre.

6.6.- Obligacions del SEM

El SEM s'obliga a posar, a títol gratuït, a disposició de l'adjudicatari les instal·lacions de la cafeteria-restaurant de la seva propietat, situades als dos centres esmentats, amb el mobiliari i electrodomèstics que consten en l'inventari que s'adjunta a aquest Plec com a Annex 1.

El manteniment segons reglaments de: Baixa Tensió (REBT), Instal·lacions Tèrmiques en Edificis (RITE) i Seguretat Instal·lacions Frigorífiques (RSIF) de la infraestructura cedida per a la realització del servei contractat i dels equips propietat de SEM.

Els subministraments necessaris per al correcte funcionament de les instal·lacions i serveis: aigua corrent, electricitat, calefacció, telèfon i aire condicionat. L'empresa adjudicatària vetllarà per l'ús racional i proporcionat del consum dels esmentats subministraments, i no és admissible la despesa injustificada o desproporcionada dels mateixos, que es pot deduir de la facturació.

7.- Control i seguiment del contracte

En qualsevol moment i sense previ avis, l'interlocutor del SEM podrà obtenir del responsable nomenat per l'empresa adjudicatària tota la informació que consideri necessària per al seguiment de la feina.

8.- Protecció medi ambiental, seguretat i prevenció de riscos laborals

L'adjudicatari haurà de respondre a la normativa vigent en matèria mediambiental, de seguretat i de prevenció de riscos laborals.

Actuant sota la seva responsabilitat en el compliment de les mateixes, haurà de disposar al menys de les següents mesures:

- a) Utilitzar paper 100% reciclat en els documents que entregui a l'òrgan de contractació.
- b) Disposar en les seves instal·lacions del pla de seguretat i/o emergència.
- c) Disposar d'un pla de prevenció de riscos laborals o tenir-lo contractat.
- d) Amb independència de la resta, els treballadors que intervinguin en la tasca objecte d'aquesta licitació hauran de conèixer les mesures de prevenció de riscos laborals de la seva empresa.
- e) Quan el personal de l'adjudicatari estigui ubicat en instal·lacions del SEM hauran de respectar la normativa de seguretat i control d'accessos, la mediambiental, la resta de normativa interna del SEM, així com la normativa aplicable en matèria de coordinació d'activitats empresarials.

9.- Imatge corporativa

Les tasques realitzades hauran de comptar, a indicació de SEM, amb el logotip del SEM i del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Cap de Seguretat i Serveis Generals

Annex 1: Inventari equipaments cuina centre Av. de la Granvia de L'Hospitalet.

Annex 2. Inventari equipaments cuina c. Pablo Iglesias de L'Hospitalet.