



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT AMB PLURALITAT DE CRITERIS D'ADJUDICACIÓ, DEL CONTRACTE DE CONCESSIÓ DE SERVEI DE L'EXPLOTACIÓ DEL MENJADOR I DE LA CAFETERIA DEL CENTRE D'ALT RENDIMENT ESPORTIU DE SANT CUGAT DEL VALLÈS (EXPEDIENT NÚM. 2025/13)

ÍNDEX

0. Objecte i període

1. Descripció dels serveis de restauració

- 1.1. Destinataris
- 1.2. Descripció bàsica dels serveis

2. Condicions del servei a desenvolupar

- 2.1. Calendari i horaris d'obertura
- 2.2. Menús menjador: requeriments generals
- 2.3. Menús menjador: requeriments específics
- 2.4. Menús menjador: productes disponibles al menjador
- 2.5. Pícnics
- 2.6. Productes de la cafeteria
- 2.7. Esdeveniments i actes especials

3. Política de preus

- 3.1. Preus del menjador
- 3.2. Compra de tiquets
- 3.3. Preus de la cafeteria

4. Pla de qualitat del servei

5. Equipaments

6. Cànon i Pla de Millora

7. Manteniment i neteja de les instal·lacions

8. Consums energètics

9. Gestió dels residus propis

10. Mesures de protecció ambiental

11. Responsabilitat i obligacions del contractista

- 11.1. Legalització dels establiments i compliment de la legislació vigent
- 11.2. Prevenció de riscos laborals
- 11.3. Personal assignat al servei

12. Pagaments: control financer i estadístic

13. Pòlissa d'assegurança

14. Supervisió del servei i seguiment del contracte



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

15. Sancions

16. Altres aspectes a considerar

ANNEXOS

- Annex 1.** Plànols planta espais disponibles.
- Annex 2.** Exemple de menús.
 - Annex 2.1.** Rotació Bufet fred.
- Annex 3.** Requeriments bàsics menús.
- Annex 4.** Proposta de plats freds.
- Annex 5.** Rotació de berenars.
- Annex 6.** Gramatges aliments.
- Annex 7.** Preus màxims productes bàsics cafeteria.
- Annex 8.** Inventari maquinaria i utilitatge.
- Annex 9.** Picnics i àpats per emportar.
- Annex 10.** Relació del personal assignat al servei a subrogar
- Annex 11.** Ingressos cafeteria
- Annex 12.** Consums subministraments.
- Annex 13.** Rotació logurts.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

0. OBJECTE I DURADA

El present plec té per objecte descriure els requeriments i condicions tècniques, sanitàries, nutricionals i de qualitat que han de regir la concessió del servei del menjador i de la cafeteria del Centre d'Alt Rendiment (CAR) ubicat a l'Avinguda Alcalde Barnils 3-5, de Sant Cugat del Vallès.

L'explotació del servei es realitzarà mitjançant la modalitat de concessió per la qual l'empresari gestionarà el servei al seu propi risc i ventura d'acord amb el que estableixen els articles 15 i l'article 284 de la LCSP.

L'assumpció del risc operacional pel contractista es projecta sobre dos elements. En primer lloc, sobre l'objecte del contracte que està constituït per una unitat funcional susceptible de ser explotada de forma autònoma sobre la qual el concessionari tindrà la potestat d'organització i planificació de servei, sens perjudici de les limitacions contingudes als Plecs i de les potestats que corresponen a l'Administració contractant. En segon lloc, i amb caràcter essencial, també es projecta en la contraprestació prevista en el contracte, que consisteix en el dret d'explotació del servei.

El període d'execució d'aquest contracte serà de 2 anys partir de la formalització del contracte. Un cop transcorregut aquest període, es podrà prorrogar tres anys més de forma anual, de manera que la durada total juntament amb les pròrrogues serà de 5 anys.

1. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ

1.1. Destinataris/Usuaris

Els destinataris del servei son, principalment, els esportistes residents i visitants, estudiants, familiars, professorat, acompanyants i personal tècnic i administratiu i de suport del Centre.

El centre disposa de 325 places d'allotjament, en les que els esportistes s'acullen a diferents règims de manutenció: pensió completa, mitjà pensió i/o altres modalitats.

A efectes informatius, els potencials usuaris del servei de bar i restauració son aproximadament 1.200 persones que cada dia visiten les instal·lacions del Centre.

El personal tècnic i administratiu que desenvolupa les seves tasques al CAR està format actualment per 81 persones.

1.2. Descripció bàsica dels serveis

Els serveis de restauració estan compostats per dos tipus de serveis que comparteixen la cuina i el magatzem, i estan comunicats internament :

- Menjador
- Cafeteria.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

La preparació i confecció dels menús objecte del contracte es realitzarà a les cuines del CAR, establint un tipus de restauració directa, en el que la zona de producció i de distribució es troben en el mateix lloc.

L'empresa contractista es comprometrà a preparar diàriament tots els serveis requerits per cobrir les necessitats, tenint com a referència l'estimació següent:

SERVEI	TIPOLOGIA	NUMERO APROXIMAT DE SERVEIS MENSUALS (*)
MENJADOR	Esmorzars	4.008
	Dinars	5.763
	Berenars	426
	Sopars	3.234
CAFETERIA	Cafeteria	Variable
	Pastisseria i entrepans	"

(*) Aquests volums son aproximats essent susceptibles d'ampliació i d'optimització per part del licitador. Aquesta estimació no suposa un compromís mínim ni màxim per al CAR.

La cuina i la resta de dependències es troben organitzats i dimensionats per satisfer el règim de servei indicat. La maquinària, les instal·lacions i les infraestructures es troben en un correcte estat de funcionament (veure Annex 8 del present Plec relatiu a l'Inventari de maquinària i utilitatge).

Les empreses licitadores hauran d'exposar en la seva oferta la solució global del servei per ambdós serveis (menjador i cafeteria), exposant de manera detallada el tipus de serveis que oferiran, les millores a realitzar, el dimensionament del personal i l'organització en relació amb la proposta presentada.

En la proposta podran incloure un pla de millores sobre el règim actual d'explotació, adjuntant i detallant amb precisió els detalls organitzatius i de funcionament que es proposen.

2. CONDICIONS DEL SERVEI A DESENVOLUPAR

2.1. Calendari i horaris d'obertura

El CAR roman obert tots els dies de l'any, inclosos dissabtes, diumenges i festius i, en conseqüència, els serveis d'atenció al menjador i la cafeteria.

El licitador presentarà una proposta que cobreixi les necessitats dels residents durant tots els dies de l'any, inclosos els períodes de Setmana Santa, Nadal i Any Nou.

S'estableixen com a horaris bàsics de prestació del servei els següents:



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

SERVEI	LABORABLES (dilluns a dissabte)	DIUMENGES I FESTIUS
MENJADOR	Esmorzars: de 7 a 10 hores Dinars: de 13 a 15:15 hores Berenars: de 16:45 a 18'15 hores Sopars: de 20 a 22 hores	Esmorzars: de 8 a 10 hores Dinars: de 13'15 a 15'30 hores Berenars: de 16:45 a 18:15 hores Sopars: de 20'15 a 22 hores
CAFETERIA	Dilluns a divendres: de 8'30 a 20 hores Dissabtes: de 9 a 15:30 hores	

Els horaris especificats tindran la consideració de mínims, podent ser ampliats si es considera que són insuficients per satisfer les necessitats del Centre. En situacions excepcionals (celebracions, competicions, mundials, concentracions, etc.) la direcció del CAR podrà sol·licitar una ampliació d'aquests horaris per tal de donar servei a esdeveniments especials en la que determinats col·lectius requereixin una atenció específica.

En aquells supòsits en les quals sigui previsible una escassa assistència d'usuaris al Centre (períodes de vacances, ponts o altres circumstàncies), els horaris podran adaptar-se a la demanda. En els casos en que l'empresa contractista prevegi una baixa afluència de clients, podrà sol·licitar per escrit l'ajust organitzatiu amb una antelació mínima de 7 dies hàbils, i la direcció del Centre estudiarà la seva viabilitat. En qualsevol cas, es requerirà de l'autorització prèvia de la Direcció del CAR, i es detallaran els serveis mínims necessaris.

Fora de l'horari establert, es podran servir dinars i/o sopars, però s'hauran d'autoritzar prèviament, per un responsable que designi el CAR. Els responsables dels equips hauran de comunicar amb l'antelació mínima de 24 hores a la direcció del Centre per tal que l'empresa licitadora pugui planificar adequadament els serveis.

L'empresa contractista no podrà fer ús de les instal·lacions fora dels dies i horaris objecte del present contracte. Tampoc podrà utilitzar les instal·lacions de cuina per preparar, elaborar, distribuir o emmagatzemar productes que no vagin a ser consumits en els menjadors del CAR o espais habilitats a l'efecte dins del recinte del CAR.

L'empresa contractista no podrà realitzar cap tipus d'esdeveniments en els locals o espais que no estiguin recollits en aquests plecs, excepte autorització expressa i puntual de la direcció del CAR.

2.2. Menús menjador: requeriments generals, d'acord amb els Annexos que s'adjunten al present Plec Tècnic (Annexos 2 a 6, 9 i 13)

L'alimentació dels esportistes es un tema de màxima importància pel Centre. La qualitat dels productes i l'adequada quantitat es una de les qüestions prioritàries que el Centre té en especial consideració.

Es requereix:

- Productes de proximitat.
- Predomini de producte fresc no envasat en vegetals, fruites, llegums, carn i peix (encara que en el cas del peix, es realitzi una posterior congelació per mantenir uns estàndards d'higiene).
- Gama i en fruites y verdures.
- Màxima, varietat i rotació possible, encara que impliqui la incorporació de nous proveïdors.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

Els diferents plats oferts en els menús hauran de permetre que les seves possibles combinacions siguin les adequades per portar una dieta saludable i equilibrada, en la que els esportistes puguin desenvolupar el seu màxim rendiment.

Els menús seran dissenyats, proposats, supervisats i aprovats pel Departament de Fisiologia i Nutrició (Unitat de Ciències, Medicina i Fisiologia) del CAR, que assumeix les funcions de coordinació i seguiment de l'alimentació dels esportistes. Es realitzaran reunions quinzenals amb el responsable del menjador, i cada dos mesos amb el cap de cuina i les persones que es considerin adients per al bon funcionament del servei.

Les empreses licitadores hauran de presentar una proposta de menús mensuals, el més variada i completa possible, ajustada al model que s'adjunta en **l'Annex 2 del Plec de Prescripcions Tècniques**. La proposta haurà de tenir en compte en la seva oferta les necessitats específiques que tenen els esportistes. En general, es seguirà una dieta en tots els menús: baixa en greixos, alta en proteïnes i hidrats de carboni de qualitat, verdures i fruites frescs de temporada, i baixes en productes industrials, sucres, edulcorants i colorants. Sobre aquesta proposta bàsica el Departament de Nutrició ajustarà el menú definitiu, establint la seqüència de plats adient i determinarà les combinacions amb el bufet d'amanides i el plat fred.

La proposta haurà de tenir en compte les particularitats de les diferents modalitats esportives, amb necessitats alimentàries diferenciades. En tot cas, les propostes hauran de contemplar receptes senzilles, saludables i poc elaborades. S'hauran d'atendre i adaptar els menús a demandes de col·lectius (concentracions, situacions especials – vegetarians, demandes culturals, intoleràncies, al·lèrgies, etc- o dietes de doble ració) plantejades en cada cas particular. Així com indicar de forma convenient la composició d'alguns plats amb la retolació corresponent.

Les empreses licitadores faran la llista de productes amb els gramatges per a cada tipus de plat que incloguin a la seva oferta, facilitant la fitxa de producció amb el detall dels ingredients i les quantitats netes i els al·lèrgens. Aquesta proposta serà vinculant per al seguiment posterior del servei. El Departament de Nutrició realitzarà el control dels gramatges periòdicament per ajustar-ne les necessitats (**Annex 6 del present Plec de Prescripcions Tècniques**).

La planificació de menús tindrà una rotació mínima de 30 dies, diferenciant els d'estiu i hivern, amb periodicitat semestral. Amb el compromís de modificar o introduir receptes noves sempre que el Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR ho determini.

De les matèries primeres utilitzades en els menús, s'indicaran seva qualitat, proveïdor i registre sanitari. Es valorarà el procés d'homologació de proveïdors (l·listat, núm. de registre, compromisos de disponibilitat, alternatives ...) i es limitarà la tercera gamma en tot el què sigui possible (congelats). El Departament de Fisiologia i Nutrició podrà sol·licitar un canvi de proveïdor si les matèries primeres no corresponen als estàndards de qualitat establerts.

Tots els productes servits han de complir amb els requisits que regula l'actual normativa legal (RD 1334/1999 sobre etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentosos, RD 1021/2002 sobre normes d'higiene en productes alimentosos i el Reglament CE 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris) i qualsevol altra regulació que li afecti. Així mateix les empreses subministradores hauran de garantir la traçabilitat dels productes subministrats. Els productes prèviament elaborats que s'utilitzin en la preparació de plats estaran lliures de greixos perjudicials per la salut com l'oli de palma o similars.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

Diàriament, el personal del Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR farà un tast del menú del dia de forma aleatòria en qualsevol àpat (esmorzar, dinar i sopar) per vetllar i validar la qualitat dels productes i el tractament adequat dels aliments. Si el tast no es satisfactori, caldrà modificar la recepta, la presentació o canviar el plat.

Es descriuran els menús de manera detallada de tal manera que el CAR pugui qualificar en aquest apartat l'oferta del licitador de manera adequada, indicant la gamma utilitzada de cada producte que s'ofereix en els menús que s'adjunten.

Per tal d'orientar a les empreses licitadores, en aquests plecs s'acompanyen com a Annexos els requeriments bàsics dels menús (**Annexos 2 a 6, 9 i 13** del present Plec). En qualsevol cas, es deixa a les empreses licitadores proposar quantes fórmules creguin adients, sempre i quan siguin per a millorar les prestacions mínimes que es detallen.

2.3. Menús menjador: requeriments específics

La composició del menú, tant en el dinar com en el sopar, serà la següent:

- Bufet lliure d'amanides
- Plat fred o crema o sopa
- Primer plat: a escollir entre tres opcions o el plat fred, amb possibilitat de repetició lliure
- Segon plat: a escollir entre tres opcions.
- Postres: 2 racions limitades a: 1 sol postre elaborat i 1 iogurt o fruita, o 2 postres no elaborats
- Subministrament d'aigua suficient, tractada amb un sistema d'osmosis

L'esmorzar diari haurà de tenir la següent composició:

- Llet (sencera, semi, desnatada) i llet sense lactosa.
- Iogurts (variats sencers i desnatats), de soja, Lactófilus, L. Casei, Bifidus i cuallada.
- Begudes de soja, civada, arròs i ametlla.
- Cereals esmorzar, 5 varietats alternades: blat o arròs integral no ensucrat, , mini flocs de civada, varietat amb xocolata (màxim una al dia), integral, un especial (muesli, amb fruites ...)
- Pa de motlle i de barra (blanc, integral i de cereals) i pagès
- Pans especials de civada, espelta, soja, llavors, pipes, olives...
- Panets suecs (blancs i integrals) i torrades (blanques i integrals), tortes d'arròs o multicereals, crackers...
- Bescuit casolà de pastanaga, carbassa, nous, fruita seca...diàriament



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

- Varietat de galetes senzilles, escollides a criteri del Departament de Fisiologia i Nutrició (galetes senzilles integrals, de civada, galetes integrals amb panses ...) S'oferiran 3 opcions cada dia.
- Formatge manxec i fresc i desnatat
- Embotit de gall dindi, pernil dolç, pollastre i pernil curat
- Ous remenats o cuits, diàriament
- Tonyina diàriament
- Tomàquets (sencer i triturat)
- Vegetals (variats de enciams)
- Advocat diàriament
- Mantega, oli d'oliva (verge-1a premsada en fred)
- Mel, melmelada 3 varietats, sucre blanc i moreno, stevia o sacarina.
- Suc de fruita envasat (taronja, poma, pinya, préssec i pastanaga) i suc de taronja natural diàriament i smoothie natural 3 dies per setmana
- Fruita del temps, 4-5 tipus de fruita natural tallada
- Fruits secs i fruita seca
- Cafè, te, cacau , infusions

Els dinars i sopars es compondran de:

- Bufet en expositor refrigerat mínim de 14-16 varietats de cruixents i mínim 3 varietats a combinar entre pasta, arròs, cus-cus o llegums...
- Primer plat: sopes, guisats, brous, cremes fredes, sucs, pastes, arrossos, quinoa, cuscús o llegums o verdures (veure **Annex 2 del PPT**).
- Segon plat: carns fresques, ou o peix fresc o congelat (respectant els gramatges proposats pel Departament de Nutrició- **Annex 6 del PPT**).
- Guarnició: per completar el menú (veure **Annex menús núm. 2 del PPT**). No ha d'haver coincidència entre l'oferta del bufet i de les guarnicions.
- Postres: elaborats casolans (1 per persona), y opció lliure de fruita del temps variada, fruita natural tallada en rotació diària i productes lactis.
- Pa: peces individuals de pa blanc i pa integral
- Begudes: aigua mineral, amb gas i aigua natural en les fons d'osmosi.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

- Ofertes per necessitats especials (intoleràncies, celíacs, vegetarians, dieta tova, etc)

Les propostes hauran de contemplar 3 primers i un plat fred i 3 segons. En els sopars sempre s'oferirà una sopa o crema, a més del menú establert. Sempre s'oferiran (en dinars i sopars) una alternativa de règim, tant en el primer plat com en el segon plat.

Es podrà repetir de manera lliure: el primer plat (actualment aproximadament suposa un 40% dels usuaris) el pa i l'aigua disponible a les 10 fonts d'osmosi del menjador. Els postres podran consumir-se dues peces, però només una d'aquesta podrà ser elaborada. El segon plat només es podrà repetir en aquells casos en que el Departament de Fisiologia i Nutrició ho indiqui per escrit per una necessitat especial. –Per ex. Cas que es necessiti més proteïna).

Hauran d'oferir-se menús d'estiu i d'hivern que incloguin productes frescos de temporada.

S'haurà de garantir una adequada rotació de les guarnicions que acompanyen als segons plats i com a mínim es podrà triar entre pastes, arrossos, patates, llegums, cuscús, quinoa o verdura o hortalisses.

S'haurà de garantir la varietat en la fruita **disponible introduint a cada estació la fruita de temporada corresponent**. En les postres es donarà alternativa entre 6 varietats de fruita fresca i un sortit de iogurts (sencer, desnatat, de soia, d'acord amb **l'Annex 13 del PPT** (relatiu a iogurts) com a mínim, a més d'altres ofertes. Un dels postres serà elaborat a les cuines del CAR, i en cap cas, podran ser productes de pastisseria industrial.

L'oli d'ús per a plats cuinats i per les fregidores serà d'oliva, amb baix grau d'acidesa (0,4graus) o oli de girasol, tots dos de marca registrada i embotellat amb precinte de garantia.

Es limitarà la incorporació de fregits i arrebossats. La carn i el peix s'oferiran preferentment a la planxa limitant la quantitat d'oli. Les salses, en el seu cas, es serviran sempre independentment.

Trimestralment, durant tot l'any, el contractista oferirà activitats gastronòmiques especials (menú de Nadal, jornades gastronòmiques, aperitius, font de xocolata, gelats, coca de Sant Joan, panellets, etc) sempre supervisat pel Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR.

L'empresa contractista haurà d'atendre les necessitats especials derivades de comensals que pateixin intoleràncies, al·lèrgies alimentàries o altres patologies, indicades i prescrites per el Departament de Nutrició o per els metges del Centre.

El servei de menjador haurà de mantenir l'oferta alimentària completa durant els horaris establerts per la prestació del servei corresponent a cadascun dels àpats que es serveixin al Centre (**apartat 2.1. del Present Plec**). Tant en el self com en el bufet fred.

En un expositor es detallarà la composició del menú del dia amb els al·lèrgens detallats per plats . També s'exposaran missatges sobre una alimentació saludable i els beneficis de certs aliments a proposta del Departament de Fisiologia i Nutrició.

Mesures de preservació dels aliments (obligacions de l'empresa contractista):



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

- Els aliments congelats s'emmagatzemaran a una temperatura inferior als -20° centígrads. Es garantirà que no s'interrompi la cadena del fred, rebutjant els aliments que després de ser descongelats no es consumeixin immediatament.
- En cas de cocció no s'utilitzarà molta aigua, ni es mantindran molt de temps les altes temperatures, per evitar la destrucció de les vitamines.
- Les carns s'adquiriran amb la certesa que han passat control veterinari perquè mantinguin les seves qualitats, sempre tenint en compte les mesures de seguretat per a cada tipus.
- El rentat de les verdures i fruites serà breu, amb el mínim temps en remull necessari perquè actuïn els productes desinfectants (amukina) i es continuarà amb l'esbandit amb aigua corrent, evitant deixar-les en remull durant diverses hores.
- Les verdures i fruites que s'adquireixin per consum immediat no s'emmagatzemaran més de 72 h.
- Els aliments cuinats han d'arribar a la taula amb la temperatura adequada (els calents, entre 61° i 65°), tant els aliments sòlids com els líquids, mantenint la premissa de refrigeració, cuinat i consum immediat.
- Els menjars han d'estar correctament preparats, guisades i condimentades, i hauran de ser del gust i produir la satisfacció dels residents.
- Els aliments enllaunats hauran de tenir el corresponent registre sanitari.
- Els cuiners provaran tots els plats una vegada s'hagin elaborat.

2.4. Menús menjador: productes disponibles al menjador

El menjador disposarà d'una zona on els clients podran disposar lliurement: aigua de les fonts d'osmosi, grans varietats de pa (blanc, integral), olis i vinagres en setrills per les amanides, sal marina, sucre integral, sèsam i fruits secs i herbes aromàtiques. També hi hauran unes setrilleres complertes per cada taula del menjador.

La qualitat de l'aigua d'osmosi haurà de ser controlada cada setmana i s'informarà periòdicament al servei de Nutrició. L'oli per a les amanides disposats als setrills de serà d'oliva verge. El vinagres seran de qualitat, i es disposaran al menys de dos tipus: balsàmic i de poma. La sal iodada serà marina sense refinar i sense additius. El sucre serà integral de canya.

2.5. Pícnics i àpats per emportar (Annex 9 del Present Plec de Prescripcions Tècniques)

S'haurà de contemplar la reserva de safates (esmorzar, dinar o sopar) per motius d'estudi i entrenament, sempre prèvia comunicació i autorització del Departament corresponent, així com la preparació de pícnics, d'esmorzars, dinars o sopars en casos de necessitat per motius de viatges, sempre prescrits per el responsable de la sol·licitud.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

La direcció esportiva podrà sol·licitar al departament corresponent del CAR la preparació del menjar (esmorzar, dinar o sopar) per emportar per a grups. Els dinars i/o sopars per emportar s'hauran de sol·licitar amb una antelació mínima suficient.

Les empreses licitadores presentaran una oferta de productes i materials per a donar aquest tipus de servei, oferint la possibilitat de fer-ho amb recipients reutilitzables, carmanyoles tèrmiques (10 aproximadament), embalatges respectuosos amb el medi ambient i gots compostables; amb la finalitat de poder preparar el menjar de la línia per emportar en casos particulars.

2.6. Productes de la cafeteria

Les empreses licitadores hauran de servir obligatòriament els productes que s'adjunten a **l'Annex 7** del present Plec de Prescripcions Tècniques dins els preus màxims assenyalats pel CAR.

Les empreses licitadores presentaran una oferta amb la relació de productes addicionals que poder oferir a la cafeteria amb indicació del preu corresponent. En el cas que algun d'aquests productes s'ofereixin amb posterioritat a l'adjudicació, el CAR haurà d'autoritzar el preu.

Els productes que es subministrin a la cafeteria estaran en la mateixa línia d'oferir una alimentació sana i equilibrada, afavorint el consum de productes naturals en detriment d'uns altres que es puguin considerar menys saludables.

La cafeteria no podrà subministrar begudes alcohòliques, seguint en tot cas, les directrius que estableixi a cada moment la direcció del CAR.

L'empresa contractista, com a mínim 2 cops a l'any (un per semestre), haurà de fer una variació dels productes oferts a la cafeteria.

L'empresa contractista haurà d'exposar en lloc ben visible informació sobre l'existència de fulls de reclamació a disposició dels usuaris que estableix la legislació vigent, així com informar sobre la possibilitat de formular incidències.

2.7. Esdeveniments, coffee breaks i actes especials

El CAR porta a terme al llarg de l'any diferents serveis de restauració ja siguin coffee breaks, aperitius o dinars/sopars especials per altres institucions que ens ho sol·liciten i fins i tot pel propi CAR.

L'empresa contractista atendrà els serveis de coffee-break, aperitius, dinars especials i/o càterings necessaris per a esdeveniments o actes específics que es portin a terme en el Centre, no considerant-se una exclusiva contractual, podent el CAR, si així ho considera oportú, sol·licitar la prestació d'aquests serveis a un altre empresa diferent de l'empresa contractista.

El CAR disposarà d'uns bonus-tickets anuals segons es disposa al quadre de valoració d'aquests plecs (**Annex 9 i Annex 9.1. del Plec de Clàusules Administratives**) per tal que puguin ser utilitzats en la forma que la direcció del CAR estimi convenient.

El preu del servei haurà de ser, com a màxim, el mateix que s'estableix en **l'Annex 7 del Plec de Prescripcions Tècniques** indicats per a la cafeteria, llevat dels requeriments de menjar o beguda



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

fora del menú, o de les necessitats especials de personal extra necessaris per tal d'atendre el servei sol·licitat.

3. POLÍTICA DE PREUS

3.1. Preus del menjador

Per accedir al servei de menjador, els residents i visitants hauran de disposar de la targeta identificativa del CAR o bé comprar el corresponent tiquet.

La modalitat del menú es sempre la de Menú complet (entrants de bufet, primer i segon plat, guarnicions, pa postres i beguda), sense incorporar el cafè i/o infusions.

Els preus dels àpats del menjador vindrà determinats anualment segons estableixen les clàusules d'aquest Plec. Per a la primera anualitat de vigència del contracte, els preus **són IVA exclòs**, i seran els següents:

Esmorzar: 5,02 €, IVA exclòs
Dinar : 11,02 €, IVA exclòs
Beremar : 1,16 €, IVA exclòs
Sopar : 11,02 €, IVA exclòs.

3.2. Compra de tiquets

L'empresa contractista, posarà a disposició del servei, a càrrec seu, una aplicació web de venda de tiquets via internet per a tots aquells usuaris autoritzats pel Centre. L'aplicació haurà de tenir, com a mínim, les següents característiques:

- Ser adaptativa i compatible amb els navegadors mes comuns tant d'escriptori com de dispositiu mòbil.
- Fer servir TLS 1.3 i certificats web i complir els màxims estàndards de seguretat.
- Permetre comprar varis tiquets en una sola operació.
- Poder crear tiquets amb dia i hora de consum (tiquets generals) i tiquets sense dia ni hora de consum amb validesa indefinida, fins que es faci el consum.
- Els tiquets s'han de poder guardar al Google Wallet o Apple Wallet, imprimir o guardar com imatge o PDF al dispositiu mòbil o ordinador.
- Com a mínim haurà de contenir un codi de barres amb el codi proporcionat pel CAR i les dades bàsiques per identificar el tiquet.
 - Per permetre l'accés a les persones que adquireixin un tiquet d'àpat, el CAR proporcionarà un codi d'un sol us a l'adjudicatari per mitjà d'una API REST.
 - Per diferenciar els usuaris generals del personal del CAR, en el moment de sol·licitar el codi d'accés al menjador, es pot enviar el codi CIC. Si el codi es correcte i existeix, el sistema retornarà un codi d'accés d'un sol us, si no existeix retornarà un error.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

El CAR es l'únic responsable del control d'accés al "Self" i mantindrà el control dels mecanismes d'obertura, tant d'entrada com de sortida. L'accés al "Self" es fa per mitjà d'un codi que genera el CAR. Aquest codi es alfanumèric, uni-personal, d'un sol us i pot tenir o no dia i franja de consum.

Per demanar i rebre aquests codis, el CAR posarà a disposició de l'empresa concessionària una APP REST.

3.3. Preus de la cafeteria

S'establirà una llista de preus màxims dels productes bàsics que s'actualitzarà anualment segons s'estableix a l'apartat anterior. Els preus s'actualitzaran el primer dia del mes següent al venciment de la primera anualitat i de les següents corresponents a la vigència del contracte.

Els preus de la cafeteria son amb IVA inclòs. Aquests preus, amb l'excepció dels plats combinats, s'actualitzaran anualment segons les desviacions del IPC (subgrup alimentació) de Catalunya, a instància de l'empresa contractista

En tots els productes que s'ofereixin a la cafeteria han de figurar els seus preus unitaris, amb IVA inclòs. La proposta que presentin les empreses licitadores haurà d'incorporar també l'IVA, per a la seva equitativa avaluació.

Dins de l'horari habitual, la cafeteria haurà d'oferir les següents opcions per dinar:

- **Plat combinat:** Segon plat+guarnició+vegetals i proteïnes o carbohidrats+aigua+postre (1 peça de fruita o iogurt)
- **Combo entrepà:** Entrepà + beguda + postre (1 peça de fruita o iogurt) (aigua o refresc)

L'empresa contractista haurà de tenir els estris i equipament mínim per tenir l'oferta disponible a prop de la cafeteria. A diferència dels preus dels productes de cafeteria que no es poden modificar, el preu de sortida del plat combinat i del combo entrepà podrà ser objecte d'oferta a la baixa de conformitat amb el criteri d'adjudicació automàtic, apartat B.2. i segons preus mínim establert a l'Annex 7 (Combo del dia : 7,00€ i Combo entrepà: 5,50€)

El CAR disposa d'una llista de productes bàsics i preus màxims de venda al públic que s'adjunta com a **Annex 7** al present Plec de Prescripcions Tècniques. El licitador proposarà, partint d'aquest llistat, la seva llista de preus que en cap cas podran superar als que s'estableixen en aquest Annex 7 (aquests preus porten l'IVA inclòs).

Tant la disponibilitat com els preus dels productes no considerats bàsics (i per tant no inclosos en l'Annex) seran discrecionals encara que subjectes a l'autorització prèvia del CAR. En el cas d'introduir nous productes durant l'explotació del servei, aquests hauran de sotmetre's a l'aprovació tant del tipus de producte com dels corresponents preus per part del CAR.

Les llistes de preus anteriors, IVA inclòs, hauran d'estar sempre exposades al públic en llocs visibles i coincidiran amb l'oferta del licitador guanyador i, si escau, amb les actualitzacions que oportunament li siguin autoritzats pel CAR.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

En cas que es sol·liciti la modificació dels preus aprovats, i mai amb caràcter retroactiu, s'haurà de portar per part de l'empresa contractista a la direcció del CAR els documents justificatius de l'augment del cost dels productes en qüestió. La direcció del CAR determinarà l'augment que s'ha d'aplicar, si escau, a partir d'aquests documents.

L'empresa contractista vindrà obligada a tenir exposat en lloc visible informació de l'existència a la disposició dels usuaris de les Fulls de Reclamacions que estableix la legislació vigent, així com informar sobre la possibilitat de formular incidències a través de l'Oficina d'Atenció a l'Usuari o l'adreça de correu electrònic que el CAR faciliti per aquesta finalitat.

4. PLA DE QUALITAT DEL SERVEI

El personal del servei de restauració haurà de desenvolupar les seves tasques amb professionalitat i amabilitat, complint les normes bàsiques de neteja i vestimenta que li siguin pròpies. S'exigirà l'empresa contractista que el personal que presti serveis de restauració tingui un tracte cap als usuaris correcte i respectuós.

El CAR es reserva el dret d'exigir a l'empresa contractista que prescindi del personal que no guardi la deguda correcció amb els usuaris, mantingui hàbits manifestament antihigiènics o contravingui greument la regulació de règim general del CAR.

L'empresa contractista haurà d'assegurar que, com a mínim, ofereix la formació necessària al seu personal amb els cursos següents:

- Actualització de receptes de cuina (innovació)
- Tècnica culinària
- Disseny de presentació de plats
- Higiene manipulació obligatoris per tal de garantir que aquest dona un servei de qualitat i diligent a l'usuari.

Tot el personal tindrà la formació i acreditació necessària per a la manipulació d'aliments i gestió ambiental, segons la normativa vigent. L'empresa contractista haurà de presentar-la, quan així s'exigeixi, als departaments corresponents del CAR.

L'empresa contractista organitzarà el servei de tal manera que els clients accedeixin al servei amb la màxima fluïdesa, evitant la formació de cues en els moments de màxima ocupació. En aquest sentit s'haurà de preveure la dotació del personal necessari per reforçar les puntes de feina que agilitzin la prestació del servei.

L'empresa contractista haurà de col·laborar en la realització d'enquestes de satisfacció i qualitat amb la forma que la direcció del CAR estimi oportú. El CAR podrà per si mateix o mitjançant empreses especialitzades realitzar controls de qualitat i si escau donar instruccions que l'empresa contractista haurà de complir, que tendeixin a millorar la qualitat des d'un punt de vista organitzatiu o nutricional.

El CAR dissenyarà un sistema de recollida de suggeriments (mitjançant correu electrònic) en el qual els usuaris podran expressar les seves idees per millorar el servei. El resultat de les propostes que es recullen s'adreçaran al responsable de l'empresa contractista per tal que donin resposta raonada i/o facin les oportunes correccions i/o introdueixen les millores sol·licitades. També administrarà una enquesta de satisfacció semestral. En l'enquesta es preguntarà als usuaris per aspectes com ara quantitat, qualitat i varietat de tots els tipus de menjars. Els resultats no poden ser en cap cas inferiors



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

a 7 punts en una escala de 0 a 10. En cas d'ocórrer puntuacions baixes, s'hauran d'estudiar les raons i arbitrar les mesures immediates que corresponguin per corregir aquesta avaluació.

L'empresa contractista haurà de presentar el model d'actuació que utilitzarà per fer el seguiment i la supervisió del servei, per obtenir informació segmentada de la satisfacció de l'usuari.

Seguiment de l'execució del contracte entre els interlocutors de les parts (representant/s de l'empresa contractista i representants del CAR) :

- Reunió quinzenal entre el Cap del Servei i el Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR.
- Reunió mensual entre Cap del Servei, cuiners i el Departament de Nutrició.
- Reunió mínim trimestralment entre el/s responsable/s de l'empresa contractista, el Departament de Fisiologia i Nutrició i la responsable de Departament de Serveis Generals-del CAR. En cas de necessitats del servei, aquesta reunió es podrà realitzar amb major periodicitat entre les parts.

L'empresa contractista haurà de comptar amb les acreditacions i certificacions corresponents, pel que fa a la gestió de la qualitat, medi ambient, salut i seguretat laboral, integració, gènere i tots aquells àmbits que es considerin convenients per al desenvolupament del servei objecte del contracte.

Quan el CAR consideri que el servei s'està prestant de forma inadequada, podrà exigir a l'empresa contractista que adopti les mesures adients per a subsanar les deficiències detectades.

El CAR podrà tenir control dels diferents proveïdors, poden exercir el vet a qualsevol d'ells si no compleixen els requisits de qualitat exigibles.

5. EQUIPAMENTS

El CAR facilitarà a les empreses licitadores el plànol de les dependències i les instal·lacions, així com d'inventari dels equipaments i el mobiliari existent per a ser utilitzats per a la prestació del servei (**Annexos 1 i 8** del present Plec de Prescripcions Tècniques). A l'acabament del contracte s'aixecarà inventari de tot el material ofert amb la seva completa descripció i es verificarà el seu correcte estat i vida útil.

Totes les obres, reformes i els equipaments necessaris per al correcte desenvolupament del servei durant la vigència del contracte aniran a compte de l'empresa contractista

La reposició de tot el parament i la vaixel·la (coberts, plats, gots, safates, setrills, gerres, etc) serà a càrrec de l'empresa contractista. El CAR posa a disposició un estoc inicial suficientment adequat per l'execució inicial del servei, que les empreses licitadores tindran que reposar durant tot el període d'execució d'aquest contracte i les seves pròrrogues, en cas de ser insuficients per a increments del servei o per disminució del inventari (**Annex 8** del present Plec de Prescripcions Tècniques). L'elecció dels models serà compartida amb els responsables del CAR respectant criteris tècnics i estètics.

L'empresa contractista del servei es fa responsable de l'adequat ús i manteniment de tots els equipaments, maquinària i materials durant tot el període d'execució del servei.

Correspon a l'empresa contractista reparar i/o substituir la maquinària i l'equipament de tota mena, les instal·lacions i el mobiliari que es deteriori durant la vigència del contracte. L'empresa contractista



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

podrà incorporar la maquinària, estris o mobiliari que cregui convenient i adients per la millora de la prestació del servei.

Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, totes aquelles instal·lacions i elements, d'acord amb el darrer inventari d'elements, aportats per l'empresa contractista en el marc del seu pla de millora quedaran com a propietat del CAR, sense que l'empresa contractista tingui dret a cap mena de compensació.

Correspondrà a l'empresa contractista, en acabar el seu període contractual, lliurar els locals, i el seu equipament de tota mena, en el mateix estat de conservació en que es trobava a l'inici del contracte, amb el desgast corresponent a un ús normal, de manera que l'establiment pugui ser utilitzat de manera immediata i, de conformitat amb la seva categoria i l'establert a la legislació vigent aplicable a l'activitat.

A l'empresa contractista se li facilitarà un detall dels elements existents en les instal·lacions. Al finalitzar el període es procedirà a realitzar un inventari dels elements i a revisar l'estat en que es troben les instal·lacions, la maquinària i la resta d'utillatge, per tal de verificar el seu estat, tenint en consideració el desgast natural dels elements. En el seu cas, es realitzarà la corresponent deducció amb la garanties establertes d'acord amb la valoració que en faci el CAR.

6. CÀNON I PLA DE MILLORA

Es proposa que el cànon de sortida sigui zero i siguin les empreses les que ofereixin a l'alça, en funció dels seus anàlisis de costos.

Aquest cànon es satisfarà en fraccions iguals, dins dels deu primers dies de cada trimestre.

Aquest cànon s'actualitzarà anualment fins a la finalització de la vigència del contracte i, si s'escau, de les seves pròrroques, actualització que s'efectuarà el mes de gener, mitjançant l'aplicació de IPC general de Catalunya dels últims 12 mesos. Al cànon serà gravat per l'IVA vigent a cada moment i serà abonats dins el mes següent al venciment.

El licitador presentarà una proposta inicial per tal d'adequar, millorar i/o actualitzar les instal·lacions, mobiliari i altres equipaments, així com la realització de les modificacions que calguin per la millora de l'explotació del servei. L'empresa presentarà un Pla de Millora que es valorarà d'acord amb el que indiquen els criteris de valoració **(Annex 9 i Annex/Quadre 9.1. del Plec de Clàusules Administratives)**.

Les propostes hauran de contenir una descripció gràfica i escrita dels conceptes a desenvolupar així com la valoració econòmica detallada de les mateixes. Aquesta proposta haurà de quedar expressada de manera clara en la seva oferta per així poder ser objecte d'estudi i valoració.

Cal que totes les obres, reparacions i substitucions es facin d'acord amb la normativa vigent i prèvia conformitat amb els serveis jurídics i administratius que el CAR designi. L'empresa contractista no podrà modificar l'estat de les instal·lacions dels locals, ni portar a terme cap tipus d'obra o de reforma ni instal·lar cap element sense el consentiment explícit de la direcció del CAR.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

7. MANTENIMENT I NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS

L'empresa contratista es farà càrrec del manteniment de les instal·lacions i dels locals que són objecte de l'explotació.

L'empresa contratista resta obligada a fer determinades actuacions i revisions de manteniment, d'acord amb la normativa vigent. En aquest sentit, haurà de lliurar a la direcció del CAR una còpia dels comprovants que indiquin que s'han realitzat les accions que s'especifiquen en els apartats següents:

- a) Contra incendis, climatització, electricitat i gas. Cal que l'empresa contratista faci arribar, amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. S'ha de lliurar anualment el document que certifica que s'ha dut a terme el manteniment i el llibre d'operacions.
- b) Pla d'autoprotecció. L'empresa contratista haurà d'elaborar el pla d'autoprotecció, nomenar els càrrecs corresponents, facilitar la formació adequada als components dels comitès d'emergència i realitzar els simulacres que pertoquin d'acord amb el que estableix la normativa.
- c) Conductes de fums. Cal que l'empresa contratista faci arribar amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada. S'ha de lliurar anualment un certificat que acrediti que s'ha realitzat la neteja dels conductes.
- d) Seguretat. Cal que l'empresa contratista faci arribar amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada per als apartats següents:
 - Extintors. Revisió dels extintors segons la normativa vigent.
 - Extinció automàtica en les campanes extractores de les cuines.
 - Detecció + BIE (boca d'incendis equipada).
- e) Climatització: Cal que l'empresa contratista faci arribar amb una periodicitat anual, una còpia del contracte de manteniment amb una empresa autoritzada per als apartats següents:
 - Manteniment d'equips
 - Controls sanitaris i de seguretat dels equips instal·lats d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa contratista és la responsable de la neteja i la higiene dels espais assignats. Podrà realitzar-ho a través de personal propi o contractar una empresa externa (prestacions accessòries objecte de subcontractació). Utilitzarà productes homologats.

L'empresa contratista és responsable de la custòdia i vigilància dels espais i locals assignats en el contracte.

Alhora, ha de mantenir permanentment informat al CAR sobre el personal adscrit al servei i dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a les instal·lacions.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

8. CONSUMS I SUBMINISTRAMENTS ENERGÈTICS

L'empresa contractista està obligada a abonar els consums d'aigua, gas i electricitat segons la lectura mensual dels comptadors instal·lats amb aquesta finalitat.

El manteniment dels comptadors serà a càrrec del contractista (**Annex 12** del present Plec de Prescripcions Tècniques), i en cas de ser necessària una nova instal·lació, també serà el responsable de les respectives altes.

9. GESTIÓ DELS RESIDUS PROPIS

L'empresa contractista haurà de gestionar adequadament les deixalles d'acord amb la legislació vigent, en atenció especial als apartats que regulen els residus comercials.

L'empresa contractista donarà compliment a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

La gestió dels residus i el seu trasllat als punts de recollida correrà a compte del CAR.

L'empresa contractista haurà de minimitzar, segregar i gestionar correctament (segons les seves característiques) els residus generats per la seva activitat, i sempre atenent al que estableix la legislació vigent en aquesta matèria. En aquest sentit, els residus assimilables a urbans pels quals el CAR tingui contenidor de recollida selectiva al parc de residus hauran de ser separats, traslladats i dipositats a l'interior del contenidor corresponent per part de l'empresa contractista.

Respecte a altres residus l'empresa contractista, igualment ha de gestionar de forma correcta i sempre atenent al que estableix la legislació vigent. Per a fer-ho contractarà, si escau, els serveis d'una empresa gestora de residus degudament autoritzada, de forma especial per a tots aquells residus que generi pels quals el CAR no disposa de contenidor de recollida selectiva com poden ser olis i productes tòxics i/o peril·losos. Per verificar el compliment, la direcció del CAR exigirà els certificats d'aquesta gestió, emesos per gestors autoritzats en els quals consti el tractament a aplicar a cada fracció residual.

A aquest efecte, hauran de separar-se i destinar al seu contenidor corresponent així com garantir la retirada adient els següents productes:

- Olis vegetals (bidó)
- Paper i cartró (contenidor blau)
- Plàstics, envasos i brics (contenidor groc)
- Residus Sòlids Urbans (contenidor verd fosc)
- Vidre (contenidor verd clar)
- Orgànic (color marró)

En cap cas existirà algun tipus de contenidor o recipient fora dels locals sinó que es guardaran tots els residus degudament a l'interior i es trauran únicament quan hagin de ser recollits per a la seva següent destinació, no estant per tant dipositats, ni tant sols de forma temporal en espais externs als locals.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

10. MESURES DE PROTECCIÓ AMBIENTAL

L'empresa contractista haurà d'aplicar tota la normativa interna que porta a terme el CAR en matèria de sostenibilitat i respecte al medi ambient.

D'acord amb la legislació vigent, tot els recintes del CAR són espais lliures de fum i és responsabilitat de l'empresa contractista el seu compliment.

L'empresa contractista vetllarà per la reducció i minimització de residus i del consum de recursos (aigua, electricitat, matèries primeres, etc.), adaptant el seu sistema de treball per millorar la seva eficiència i respectar el compliment de la legislació mediambiental, principalment en matèria de residus, emissions i abocaments, preveient qualsevol tipus de molèsties a l'entorn.

L'empresa contractista assumeix plenament la responsabilitat per les emissions, abocaments i residus generats en el desenvolupament de la seva activitat, o com a conseqüència d'accidents o incidents. Qualsevol possible cost que generi per aquesta raó al CAR li serà repercutit incloent tots els conceptes.

L'empresa contractista no podrà emmagatzemar cap matèria insalubre, explosiva o inflamable, tret d'aquelles que siguin estrictament necessàries per a l'explotació del negoci, la utilització de les quals s'ajusti a allò establert en la normativa aplicable.

Els productes de neteja utilitzats a les cuines i a la zona de rentat han d'assegurar la desinfecció i han de complir les condicions següents:

- S'han d'utilitzar substàncies químiques que no estiguin etiquetades com a perilloses per al medi ambient.
- No han de tenir incompatibilitats ni reaccionar violentament en cas que es mesclin.
- No han de tenir efectes corrosius en contacte amb els teixits vius.

L'empresa contractista ha de tenir disponible en les seves instal·lacions les fitxes de seguretat d'aquells productes químics de neteja utilitzats més freqüentment, i a la llista de telèfons de la cuina hi ha de constar el telèfon de l'Institut Nacional de Toxicologia i d'altres d'acord amb la normativa vigent.

Es recomana que la il·luminació dels espais interiors es faci amb llums de baix consum i tubs fluorescents de baix consum i/o bombetes amb tecnologia dels fluorescents.

Es recomana que tota la nova maquinària i aparells de caire industrial que s'instal·li en les dependències (frigorífics, congeladors, forns, túnels de rentat, etc.) sigui d'alta eficiència energètica i de les millors tecnologies disponibles en el mercat quant a la utilització òptima dels recursos i la preservació del medi ambient.

El CAR podrà en qualsevol moment, directament o a través d'alguna empresa contractada a l'efecte, inspeccionar i comprovar l'estat del local i de les seves instal·lacions.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

11. RESPONSABILITATS I OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA.

11.1 Legalització dels establiments i compliment de la legislació vigent.

La relació contractual que esdevé d'aquest contracte no atorga cap títol ni cap tipus de dret a l'empresa contractista respecte dels espais i locals, tret dels derivats de la seva utilització per a l'explotació del servei objecte d'aquest contracte.

L'empresa contractista es compromet a destinar els espais/local única i exclusivament a la finalitat específica del contracte, i a no aplicar-los a d'altres usos, ni gravar-los o cedir-los a terceres persones físiques o jurídiques en cap forma contractual. També s'obliga a no promoure activitats de negoci que siguin clarament incompatibles amb l'entorn de campus esportiu, i a no acollir activitats il·lícites, socialment rebutjables o, en tot cas que puguin perjudicar la imatge i el bon nom del CAR.

Si s'escau, serà responsabilitat de l'empresa contractista que el menjador obtingui l'autorització sanitària com a menjador col·lectiu. L'empresa contractista de l'explotació dels serveis de restauració haurà de tenir, com qualsevol empresa del sector, la corresponent autorització sanitària emesa pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, ha de portar un registre del compliment de la normes d'higiene, de seguretat i de respecte al medi ambient, i complir totes les obligacions que li siguin aplicables d'acord amb la legislació vigent.

Són a càrrec de l'empresa contractista tots els impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, de la Generalitat de Catalunya i de la província o municipi que afectin tant l'activitat com la relació jurídica en la qual es concreti l'adjudicació. L'empresa contractista ha d'exhibir a l'entitat contractant els justificants del pagament sempre que se li demanin.

L'empresa contractista està obligada a l'estricta compliment de les disposicions, normativa i legislació vigents a cada moment en matèria Fiscal, Laboral, de Seguretat Social, de Seguretat i Higiene Industrial, de Seguretat i Salut i de Medi ambient.

L'empresa contractista serà l'única responsable de les alteracions dels productes i de les possibles conseqüències que es derivin per a la salut dels usuaris.

11.2. Prevenció de riscos laborals

En compliment al RD171/2004 pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/95 de Prevenció de Riscos Laborals en matèria de Coordinació d'activitats empresarials, l'empresa contractista remetrà a la direcció del CAR la següent documentació:

- Nom i telèfon de contacte de la persona responsable de la seguretat i la salut per a les activitats a desenvolupar al CAR.
- Model organitzatiu de Prevenció: Servei de Prevenció propi o aliè i organigrama estructural de la prevenció de riscos laborals en la seva empresa.
- Avaluació i Pla de Prevenció de Riscos Laborals segons estableix l'article 16 de la Llei 31/95 (declaració jurada que es realitzarà en un termini màxim de 3 mesos des de l'inici de l'activitat).
- Informació sobre els riscos que, a causa de l'execució del contracte, poden ocasionar a tercers o en les instal·lacions del CAR.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

- Les mesures de prevenció i protecció que s'adoptaran per als riscos que s'identifiquin.
- Pla d'Informació i formació del personal en matèria de seguretat i salut dels treballadors.
- Certificació de la formació específica en matèria de seguretat i salut dels treballadors.
- Idoneïtat d'equips de treball i EPI,s.
- Pla del control de la vigilància de la salut.
- Estudi, control i estadística de la sinistralitat.

L'empresa contractista assumirà les despeses derivades del compliment de les normes, procediments i requisits mediambientals i de seguretat que li siguin aplicable per la prestació de serveis.

11.3. Personal assignat als servei

D'acord amb la legislació vigent, l'empresa contractista assumirà la subrogació dels treballadors que desenvolupen actualment de manera efectiva el servei de restauració (menjador i cafeteria) dins les instal·lacions del CAR.

S'adjunta com **Annex 10** del present Plec de Prescripcions Tècniques el llistat dels treballadors que actualment presten el servei juntament amb les hores que estan realitzant. Adjuntem també **l'Annex 10** amb el llistat de treballadors de mitjans de l'any 2024 donaven servei perquè es tingui la referència de les hores destinades per a la realització del servei.

El servei s'haurà de dur a terme amb el personal mínim següent:

Servei de menjador : un total 18 persones.

Servei de cafeteria : 2 persones distribuïdes de la forma següent:

- De dilluns a divendres (2 persones per torn)
- Cap de setmana (1 persona)

En condicions normals i segons les nostres necessitats, les hores que s'han de realitzar pel personal destinat a donar el servei, sense el Cap de Servei, són de 787 hores.

Les empreses licitadores hauran d'explicitar a la seva oferta la distribució d'horaris, els torns, el pla de formació i l'organització dels treballadors adscrits al servei.

Dependrà i serà per compte de l'empresa contractista tots els drets i obligacions inherents a la seva condició d'empresari a tenor de la legislació laboral i social vigent a cada moment, excloent-se qualsevol tipus de relació laboral entre el CAR i l'empresa contractista, no podent en cap cas exigir al CAR cap tipus de responsabilitat com a conseqüència de les obligacions existents entre l'empresa contractista i els seus treballadors.

L'empresa contractista haurà de substituir les absències de personal per causa de malaltia, accident, hores alliberades pel comitè d'empresa, suspensió temporal del contracte de qualsevol forma o per cessament definitiu, cursos de formació o similars del personal, de manera que la prestació del servei quedi assegurada pel nombre de persones ofert en la seva proposta.

Si segons el parer del CAR s'observés que, per esdeveniments concrets es requerís d'un reforç de la plantilla de personal per resultar aquest insuficient, l'empresa contractista haurà d'augmentar aquesta plantilla en el nombre de treballadors que garanteixi un servei correcte i de qualitat en el Centre.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

L'empresa contractista haurà de vetllar pel bon estat dels uniformes del personal que presta el servei, i es farà càrrec del seu bon ús, rentat i manteniment. El personal disposarà de 2 uniformes cadascun.

Es podrà considerar insuficient el nombre de persones que atenguin el servei quan es produeixin grans cues al menjador i a la cafeteria, el temps de permanència a la cadena del menjador en la mateixa sigui excessiu (no superior a 5 minuts), es detecti de forma sistemàtica manca d'higiene en les instal·lacions o es retardi la recollida de safates o residus, sempre que això no succeeixi de forma esporàdica.

L'empresa contractista designarà com a director o Cap del servei a un professional degudament qualificat que desenvoluparà les funcions de direcció, organització i coordinació de totes les prestacions que compren el servei contractat. Aquesta figura serà l'interlocutor de l'empresa contractista amb la direcció del CAR i les persones responsables dels diferents aspectes detallats en aquests plecs (nutricionals, administratius, econòmics i jurídics). Els responsables de dur a terme el seguiment de l'execució del contracte, es reuniran com a mínim trimestralment.

En cas de vaga, l'empresa contractista haurà de garantir els serveis mínims imprescindibles per al bon funcionament del servei.

12. PAGAMENTS: CONTROL FINANCER I ESTADÍSTIC.

El serveis administratius del CAR establiran un sistema de control financer amb la finalitat de quadrar la informació facilitada per l'empresa contractista amb la informació que disposa el CAR respecte a tiquets venuts i menú despatxats.

L'empresa contractista emetrà una factura mensual amb indicació de les unitats de menú venudes, picnics i altres conceptes susceptibles de facturació. El pagament al contractista s'efectuarà contra presentació de factura, expedida d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa contractista elaborarà un informe trimestral que inclourà la següent informació: vendes brutes, costes variables, marges bruts, operatius i de contribució, despeses fixes i altres conceptes que s'acordin per l'adequat seguiment econòmic de la concessió.

L'empresa contractista elaborarà un informe anual que inclourà el resum de la informació facilitada a l'apartat anterior i que inclourà a més, una memòria amb informació estadística sobre els controls de qualitat, els cursos i la formació realitzats al personal, resultat de les enquestes de satisfacció, la forma en que se han tractat els suggeriments i les millores introduïdes al llarg de l'any. A aquesta memòria, s'afegirà també l'informe d'auditoria dels comptes anuals.

El CAR podrà realitzar les auditories que cregui oportunes per a comprovar la veracitat de la informació subministrada per l'empresa contractista.

13. PÒLISSA D'ASSEGURANÇA

L'empresa contractista contractarà i mantindrà en tot moment vigent durant el període del de durada del contracte i, si s'escau, de les seves pròrrogues, una cobertura d'assegurança de Responsabilitat Civil, per garantir les reclamacions pels danys materials i/o corporals i les seves conseqüències,



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

causats a tercers i al CAR, els esportistes, el seu personal, entrenadors, professors, alumnes i usuaris, derivats dels riscos associats al Servei, que inclogui com a mínim les garanties de Responsabilitat Civil d'Explotació, Productes/Intoxicació, Danys a béns i immobles del CAR cedits a l'empresa contractista per desenvolupar el servei, i Patronal per Accidents de Treball dels seus empleats.

L'empresa contractista haurà d'acompanyar una oferta tècnica del capital assegurat que es compromet a constituir en cas de resultar seleccionada, indicant la companyia d'assegurances i les principals característiques de la pòlissa.

El límit contractat no podrà ser inferior a 1.200.000€ per sinistre i 2.400.000€ per any, i el límit per víctima no podrà ser inferior als 300.000€. L'empresa contractista haurà d'entregar al CAR, abans d'iniciar l'execució del contracte, el certificat d'assegurança que acrediti la plena vigència de la pòlissa, amb les garanties i límits mínims abans esmentats. La pòlissa haurà d'estar contractada amb companyia asseguradora amb solvència contrastada.

L'empresa contractista respondrà de tots els danys i perjudicis que en la prestació del servei puguin ocasionar-ne tant a tercers com als propis béns dels centres en els quals es produeixin els fets.

En qualsevol moment la direcció del CAR sol·licitarà a l'empresa contractista els comprovants d'estar al corrent del pagament de dites assegurances. L'empresa contractista presentarà anualment el rebut de pagament de la renovació de la/es pòlissa/es, així com qualsevol modificació o canvi que es faci a les mateixes.

El CAR no es fa càrrec de possibles furtos o robatoris que es puguin produir en les zones de menjador, magatzem, vestidors o cafeteria objecte d'aquest contracte.

14. SUPERVISIÓ DEL SERVEI I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

Per a la comprovació de la correcta execució del contracte, el CAR emprarà diferents mitjans al seu abast, tals com a inspeccions, indicadors de qualitat i enquestes als usuaris.

Les persones encarregades de fer el seguiment i vetllar perquè les estipulacions d'aquest contracte s'acompleixin són:

- La responsable del Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR pel que fa a la part nutricional.
- La responsable del Servei de Serveis Generals del CAR pel que fa la part econòmica i administrativa del contracte, i en general, sobre l'organització i operativa del servei.
- La responsable de Serveis Jurídics del CAR pel que fa a la interpretació jurídica del contracte.

L'empresa contractista tindrà l'obligació de remetre a la direcció del CAR còpia de totes les actes d'inspeccions i resolucions administratives que es realitzin en el local, tant de sanitat, de consum, inspecció de treball, així com qualsevol altra, havent de facilitar tota la informació administrativa que es derivin de les possibles inspeccions.

El CAR disposa de les facultats de realitzar quantes inspeccions consideri oportunes, sense previ avís. En el supòsit de detectar deficiències, irregularitats o incompliments contractuals, el CAR podrà



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

emetre un informe que serà entregat al representant de l'empresa contractista, quedant aquesta obligada a esmenar de manera immediata les irregularitats detectades.

Seguiment de l'execució del contracte entre els interlocutors de les parts (representant/s de l'empresa contractista i representants del CAR) :

- Reunió quinzenal entre el Cap del Servei i el Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR
- Reunió mensual entre Cap del Servei, cuiners i el Departament de Fisiologia i Nutrició del CAR.
- Reunió trimestral entre el/s responsable/s de l'empresa contractista, el Departament de Fisiologia i Nutrició i la responsable del Departament de Serveis Generals del CAR.

15. SANCIONS

El CAR tindrà la facultat d'imposar sancions i penalitzacions que es derivin de la falta de compliment del present plec.

Les faltes en les quals poden incórrer l'empresa contractista es classifiquen en lleus, greus i molt greus, d'acord amb la següent distribució:

Es consideren faltes lleus:

- El compliment defectuós de les obligacions derivades del plec del present contracte que no siguin considerades com a faltes greus o faltes molt greus.

Es consideren faltes greus:

- Falta de pagament del cànon trimestral.
- Incompliment de les obligacions de manteniment i conservació de les instal·lacions objecte del contracte.
- No comunicar ni facilitar còpia de les actes d'inspecció i altres resolucions administratives que es realitzin en l'establiment per part de qualsevol organisme públic (Sanitat, Inspeccions de Treball, Consum, etc), així com l'actuació negligent i que donessin lloc a la imposició de sancions dels citats organismes administratius.
- No realitzar les preceptives fumigacions, desinsectacions, desinfectacions i desratitzacions del local, així com no mantenir registre de les mateixes d'acord amb les exigències de la Inspecció de Sanitat.
- L'incompliment injustificat de qualsevol de les obligacions de l'empresa contractista establertes en el present plec.
- La reiteració o reincidència de tres faltes lleus.

Es consideren faltes molt greus:

- Impagaments de les obligacions salarials i de seguretat per part de l'empresa contractista amb els seus treballadors, ja sigui íntegrament o en part.
- La interrupció del servei de cafeteria sense causa degudament justificada.
- El sotsarrendament el local.
- El fer cas omís a les instruccions donades per la direcció del CAR.
- L'incompliment dolós de qualsevol de les obligacions de l'empresa contractista establertes en el present plec.



Informat favorablement per l'Assessoria Jurídica del Departament d'Esports: 6.10.2025

- La reiteració o reincidència de tres faltes greus.

Les sancions per faltes lleus i greus podran tenir caràcter bé d'amonestació o bé de tipus econòmic. El CAR podrà descomptar de la garantia definitiva, les quantitats expressades en aquestes clàusules.

L'import de les sancions o penalitzacions a aplicar, tant en faltes greus com molt greus, serà a criteri de direcció del CAR, i es tindrà en consideració diversos factors tals com la gravetat de la infracció, el perjudici causat, la deterioració de la imatge del CAR, així com la reiteració dels fets causants.

Les sancions seran imposades pel CAR mitjançant l'òrgan que es designi per a això, previ requeriment i audiència de l'empresa contractista en el termini de 15 dies.

En funció de les faltes catalogades anteriorment s'imposaran a criteri del CAR les següents penalitzacions:

- Faltes lleus: S'estableix una penalització econòmica variable entre 300€ i 1.000€.
- Faltes greus: S'estableix una penalització econòmica variable entre 1.000€ i 3.000€.
- Faltes molt greus: S'estableix una penalització econòmica variable entre 3.000€ i 9.000€.

La realització per part l'empresa contractista d'una falta molt greu, a més de la penalització econòmica podrà donar lloc a la resolució del contracte, així com a l'exigència de responsabilitats per danys i perjudicis al fet que pertoqués.

16. ALTRES ASPECTES A CONSIDERAR

Qualsevol activitat publicitària haurà d'estar sotmesa a la prèvia autorització de la direcció del CAR.

No haurà d'existir cap tipus de publicitat de tabac, begudes alcohòliques o qualsevol aliment que es consideri no saludable.

Queda prohibida la venda i consum de tabac i de begudes alcohòliques d'acord a la normativa vigent.

Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

Es prohibeix totalment organitzar-hi espectacles i fer ús les instal·lacions per a altres finalitats que no siguin les pròpies de l'objecte d'aquesta concessió.

Sant Cugat del Vallès, octubre 2025.