

ÀREA DE SERVEIS INTERNS
Serveis Generals de Règim Intern

 Diputació Tarragona

Plec de prescripcions tècniques particulars que han de regir el contracte dels serveis de bar-cafeteria i menjador en el Palau de la Diputació de Tarragona

Índex

1. Objecte del contracte i necessitats que cal satisfer.....	1
2. Emplaçament i característiques del local.....	2
3. Contingut del servei.....	3
3.1. Servei de bar-cafeteria.....	4
3.1.1. Articles de bar-cafeteria.....	4
3.1.2. Plats combinats.....	4
3.2. Servei de menjador.....	4
3.2.1. Menú del dia.....	4
3.2.2. Plat únic de menú.....	5
3.3. Servei de vending.....	5
4. Horari de prestació de serveis.....	5
5. Personal.....	5
6. Condicions higiènic-sanitàries.....	7
7. Consideracions mediambientals.....	7
8. Conservació dels béns.....	7
9. Altres requeriments.....	8
10. Suspensió o supressió del servei.....	9
11. Organització de la prestació del servei.....	10
12. Seguiment i control del servei.....	10
13. Incompliment del contracte.....	11
14. Durada del contracte i inici de la prestació del servei.....	12
15. Preu del contracte.....	12
16. Solvència tècnica o professional.....	13
17. Contingut de la proposta.....	13
18. Criteris de valoració de les ofertes.....	14
19. Responsable del contracte.....	15
Annex A. Informació sobre les condicions dels contractes dels treballadors als quals afecta la subrogació.....	16
Annex B. Model de proposta de consumicions.....	17
Annex C. Model de llista de preus.....	19
Annex D. Model de proposta de l'equip humà que es destina al servei.....	21
Annex E. Model de proposta de planificació de les activitats.....	22
Annex F. Model de proposta de programes de neteja i desinfecció i de desinsectació i desratització.....	23
.....	23

1. Objecte del contracte i necessitats que cal satisfer

L'objecte d'aquest contracte és la prestació dels serveis de bar-cafeteria i menjador en l'edifici seu dels serveis centrals de la Diputació de Tarragona, per tal de cobrir les necessitats dels membres de la Corporació i dels empleats públics de la

Diputació de Tarragona, dels seus acompanyants i visitants, de les persones que assisteixin a activitats organitzades en l'edifici, així com del personal d'empreses adjudicatàries d'obres o serveis en l'edifici i, per tant, ha de mantenir un estil de funcionament propi d'un centre de treball, oferint un servei de qualitat ajustat al tipus de client. Sempre i quan no afecti a l'objectiu principal del servei objecte del contracte, s'autoritza l'entrada al local de personal extern a l'organització, degudament acreditat.

2. Emplaçament i característiques del local

Està situat al passeig de Sant Antoni, 100 de Tarragona, a la planta soterrani.

El local consta de barra, zona de taules, terrassa exterior, cuina i magatzem, d'una superfície total aproximada de 160 m² i un aforament màxim de 38 persones.

Disposa de les corresponents instal·lacions, connexions de servei i subministraments d'energia elèctrica, aigua i gas. Està totalment moblat, equipat, decorat i climatitzat.

La Diputació de Tarragona posa a disposició del contractista, a títol gratuït, el local, instal·lacions i tot el mobiliari, maquinària, aparells i parament necessaris per a la prestació del servei, que constitueixen l'inventari de béns d'equipament l'ús dels quals se li autoritza per a prestar-lo. Adjudicat el servei, s'ha de procedir a formalitzar la corresponent acta de lliurament i recepció de l'inventari, que s'ha de subscriure per la Diputació de Tarragona i el contractista en prova de conformitat, i forma part del contracte.

El contractista pot aportar, a càrrec seu, la resta de parament (vaixel·la, cristalleria, coberts, estris...) i aparells que siguin necessaris per al perfecte funcionament del servei contractat. Aquest material ha de reunir, a judici de la Diputació de Tarragona, les condicions de qualitat, distinció i pulcritud adequades al servei que s'ha de prestar i a les instal·lacions l'ús de les quals es cedeix, per la qual cosa el contractista ha de facilitar als Serveis Generals una relació dels que destini als diferents usos.

Si el contractista vol ampliar, a càrrec seu, la maquinària destinada al servei, ha de sol·licitar prèviament l'autorització a la Diputació de Tarragona, la qual després de valorar tècnicament si l'ampliació s'ajusta a les necessitats del servei s'ha de pronunciar sobre la seva idoneïtat.

El contractista no pot realitzar cap modificació de l'espai, les instal·lacions, el mobiliari o la imatge del local sense la prèvia autorització de la Diputació de Tarragona.

Quan el Gabinet de Presidència i Planificació li requereixi, el contractista ha de prestar el servei, igualment, en les sales de reunions, menjador privat de Presidència i despatxos de membres i alts càrrecs, facturant la despesa produïda en funció dels serveis prestats. El contractista ha d'aportar el nombre de cambrers necessaris per a prestar el servei contractat. El personal de sala ha d'anar uniformat amb indumentària adequada per al tipus de servei. La neteja de les estovalles és a càrrec de la Diputació de Tarragona.

No es poden treure consumicions als espais públics (passadissos, exterior...) excepte en els actes programats amb permís de la Diputació de Tarragona, que s'han de col·locar i recollir en temps ajustat a l'horari de l'acte.

La Diputació de Tarragona es reserva el dret d'ús de les dependències de pública concurrència del local per a aquelles activitats de caràcter institucional de l'edifici.

Els licitadors, durant el termini de presentació de sol·licituds, poden visitar el local prèvia petició, per tal de conèixer la dotació i característiques del mateix.

3. Contingut del servei

La qualitat de les consumicions que s'ofereixin al públic així com el servei que es presti han de ser de primer ordre.

Els esmorzars, menús de dinar i els plats combinats del servei de cafeteria han de ser suficients en quant a quantitat i, com a mínim, d'una qualitat mitja-alta en tots els seus ingredients.

Com a part de la dieta mediterrània, l'oli per a les amanides i setrilleres de taula ha de ser d'oliva. El d'ús per a plats cuinats i per a les fregidores ha de ser oli vegetal d'oliva, gira-sol, soja o blat de moro. En ambdós casos amb baix grau d'acidesa, de marca enregistrada i embotellada amb precinte de garantia. L'oferta ha d'especificar el o els tipus d'olis a utilitzar i la periodicitat de canvi.

El servei s'ha de realitzar en la taula pels cambrers del contractista. La taula s'ha de desparar i netejar després de cada servei.

El contractista ha d'atendre les comandes de refrigeris o càterings que s'organitzin amb motiu dels actes proposats per la Diputació de Tarragona o per usuaris del servei que disposin de l'autorització prèvia de la Diputació de Tarragona.

En l'oferta de serveis s'han d'incloure, com a mínim, les consumicions que s'indiquen més avall, amb garantia de marca per a les begudes i productes envasats.

El contractista està obligat, llevat de força major, a mantenir els productes o combinacions que hagi ofertat, durant tota la vigència del contracte.

En els casos en què s'ofertin marques, el contractista està obligat a mantenir-les durant la vigència del contracte, a no ser que al costat de la marca s'indiqui l'expressió "o similar", cas en què s'obliga a servir la marca ofertada o una marca del mateix nivell de qualitat.

Si el contractista desitja introduir productes o serveis no inclosos en l'oferta inicial, els preus dels mateixos han de ser prèviament autoritzats per la Diputació de Tarragona i s'han de consignar en la corresponent llista de preus.

La llista de preus autoritzats, visada per la Diputació de Tarragona, s'ha d'exhibir permanentment en el local en un lloc ben visible per als consumidors i de forma destacada i perfectament llegible, i els productes que es dispensin exposats han de ser-ho juntament amb el seu preu de venda al públic.

No es poden expedir, en qualsevol cas, articles que no estiguin autoritzats en la llista de preus que ha d'aprovar la Diputació de Tarragona.

No es permet l'exposició i venda de productes que no siguin d'un servei de bar-cafeteria i menjador.

3.1. Servei de bar-cafeteria

El servei de bar-cafeteria comprendrà tot allò relacionat amb l'activitat hotelera d'aquesta modalitat i ofertarà els següents productes:

3.1.1. Articles de bar-cafeteria

Els articles de bar-cafeteria són, com a mínim, del grup dels que es relacionen a continuació:

- Begudes calentes (cafès, tes, infusions...)
- Begudes fredes (aigües minerals, suc de fruita, refrescos...)
- Vins i cerveses (de denominació d'origen i comú)
- Entrepans freds i calents de diverses mides i tipus de pa (blanc, integral...)
- Productes de fleca i de pastisseria (p. e. torrades, coca, brioix, croissant...)
- Tapes i racions (p. e. fruits secs, olives, patates fregides, embotits, truita de patates, croquetes, formatge, anxoves, canapès...)
- Làctics (iogurt, flam...)

L'oferta ha d'especificar el o els tipus de pa a utilitzar per a preparar els entrepans.

El contractista ha de disposar, en tot moment, d'un estoc d'existències de tots aquests articles de manera que estigui sempre garantida la demanda dels usuaris.

3.1.2. Plats combinats

Consisteixen en un sol plat en què es combinin productes utilitzats per a l'elaboració de menús, acompanyats de guarnició i de pa. S'oferirà sempre la possibilitat d'amanida com a guarnició.

Els plats combinats no inclouen beguda ni postres.

3.2. Servei de menjador

El servei de menjador s'ha de prestar en la modalitat de menú, i ha d'oferir diàriament els tipus de menú que s'assenyalen a continuació.

La composició dels menús s'ha d'exposar diàriament i amb l'antelació suficient a l'inici del servei de menjador, en el tauler d'anuncis del local, i hi figurarà el preu del menú complet així com el preu del plat únic de menú.

3.2.1. Menú del dia

Integrat per:

- Primer plat
- Segon plat/plat principal
- Postres
- Pa
- Aigua

Dels primers plats s'han d'oferir diàriament, com a mínim, dos opcions, una d'elles necessàriament d'amanida senzilla o mixta.

Dels segons plats, una opció ha de ser planxa.

De les postres s'han d'oferir diàriament, com a mínim, dos opcions, una d'elles necessàriament fruita del temps.

De pa hi haurà sempre, com a mínim, dues opcions: blanc i integral.

3.2.2. Plat únic de menú

Integrat per:

- Plat únic de menú, bé sigui el primer o el segon
- Postres
- Pa
- Aigua

3.3. Servei de vending

L'objecte del contracte compren també l'explotació del servei de venda de cafès, begudes i productes relacionats amb la restauració mitjançant màquines automàtiques, tant al Palau de la Diputació situat al Passeig de Sant Antoni de Tarragona, com a les instal·lacions de la Diputació a l'edifici situat al carrer Pere Martell de Tarragona. La instal·lació de les esmentades màquines les ha d'autoritzar la Diputació de Tarragona.

4. Horari de prestació de serveis

Els serveis s'han de prestar tots els dies laborables de tot l'any, excepte que la Diputació de Tarragona autoritzi el contrari.

El servei de bar-cafeteria ha de romandre obert de dilluns a divendres de 8 a 16 hores. Els esmorzars se serviran entre les 9 i les 12 hores, aproximadament. Els plats combinats se serviran entre les 14.00 i les 16 hores.

El servei de menjador romandrà obert de dilluns a divendres de 14.00 a 16 hores.

Les màquines expendedores han d'estar disponibles les vint-i-quatre hores de tots els dies de l'any.

El personal adscrit al servei pot accedir a l'edifici a partir de les 7 hores per a preparar el servei.

En el cas que sigui necessari, per actes en l'edifici, es poden ampliar les hores de servei o exigir l'obertura en altres dies, avisant al contractista de forma fefaent amb 24 hores d'antelació.

La Diputació de Tarragona es reserva el dret a modificar aquests horaris, en funció de les necessitats o de les variacions que es produeixin en els horaris de treball del personal.

Durant els períodes de vacances, i prèvia petició del contractista, pot autoritzar-se la modificació de l'horari del servei i/o del tancament per vacances preferentment a l'agost.

5. Personal

El servei que es presti ha de ser de primer ordre i el tracte amb els usuaris del servei del personal que l'atengui ha de ser correcte i respectuós.

Els licitadors han de calcular el personal necessari per a la realització de l'objecte del contracte d'acord amb les condicions establertes en aquest plec de prescripcions tècniques. El contractista ha de contractar el personal necessari per atendre les seves obligacions i fer-se càrrec del personal subrogable adscrit a l'execució del servei en el moment de l'adjudicació, i que es relaciona a l'annex A.

El personal ha de ser suficient per prestar en condicions òptimes el servei, i el contractista ha d'ampliar el nombre d'aquest si es considera insuficient per part de la Diputació de Tarragona. Es pot considerar insuficient el nombre de persones que atenen el servei quan es produeixin grans cues o el temps en aquestes sigui anormalment perllongat, sempre que això no ocorri únicament de forma esporàdica.

Tot el personal que executi les prestacions depèn únicament del contractista a tots els efectes, sense que entre aquest i la Diputació de Tarragona no existeixi cap vincle de dependència funcional ni laboral.

El personal adscrit al servei hi ha d'estar destinat de forma permanent (a excepció de les suplències amb motiu de les vacances del personal o l'exercici de qualsevol altre dret que els correspongui) i ha de tenir el vistiplau previ de la Diputació de Tarragona.

A aquest efecte, el contractista, previ a l'inici de l'execució del contracte, està obligat a comunicar per escrit a la Diputació de Tarragona, per a la seva acceptació, les persones concretes que executaran les prestacions. En el termini de tres mesos des de l'adscripció, la Diputació de Tarragona ha de donar el vistiplau per escrit per a la seva continuïtat; per això, el contractista ha de presentar la sol·licitud durant els darrers quinze dies del termini. Durant la vigència del contracte, qualsevol substitució o modificació d'aquestes persones, ha de comunicar-se prèviament a la Diputació de Tarragona.

El contractista ha de proporcionar a la Diputació de Tarragona, per escrit, les dades personals (nom i cognoms...), professionals (tipus de contracte de treball, categoria, antiguitat, jornada...) i horari laboral de tot el personal adscrit al servei, i acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social, així com les acreditacions en matèria d'higiene i salubritat legalment necessàries. Aquestes dades han d'estar permanentment actualitzades per la qual cosa el contractista ha de comunicar a la Diputació de Tarragona qualsevol variació de les mateixes.

El contractista ha de tenir cura de la bona presència del personal que ha de prestar el servei. Durant el servei, tot el personal ha de vestir adequadament. Les vacances del personal o l'exercici de qualsevol altre dret que els correspongui (baixes per malaltia o accident, permisos, situacions que puguin derivar-se per vagues legals...) no pot minvar ni la intensitat ni la qualitat del servei.

La Diputació de Tarragona pot exigir al contractista que prescindeixi per als serveis d'aquest contracte del personal que no procedeixi amb la deguda correcció dintre o fora de l'edifici, no s'adapti al lloc de treball o sigui evidentment poc curós en el desenvolupament de la seva tasca, així com si s'observa negligència o falta de competència.

El personal que treballa en el servei ha de complir totes les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social i de seguretat i salut en el treball. El contractista és el responsable dels danys que pugui patir el personal que treballa en el servei durant l'exercici de l'activitat.

El contractista respon personalment de les obligacions derivades d'aquest contracte i accepta la plena responsabilitat que li serà transferida si algun o alguns dels membres del personal al seu càrrec incompleix qualsevol de les prescripcions d'aquest plec.

6. Condicions higiènic-sanitàries

El servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, garantint totes les mesures de seguretat, salubritat i higiene, tant en el local com en les persones i productes emprats, d'acord amb la legislació vigent.

En concret, tot el personal que treballi al servei del bar-cafeteria i menjador i per tant, hagi de manipular aliments, ha de disposar d'un certificat expedit per qualsevol entitat capacitada per acreditar que el treballador ha rebut la formació adequada en matèria de manipulació d'aliments i seguretat alimentària.

S'ha de disposar de documentació que garanteixi l'origen de cadascuna de les matèries primeres.

La neteja i desinfecció diària, periòdica i a fons de tots els espais i dependències del local (terres, parets, portes, vidres, persianes, terrassa...), així com de les instal·lacions, mobiliari, maquinària, aparells i parament són a compte de l'adjudicatari, conservant l'aspecte digne del conjunt de les dependències. A més, la neteja correcta ha de possibilitar l'assoliment del màxim de vida útil de tots els béns que consten en l'inventari.

La neteja s'ha de realitzar després que s'hagi tancat al públic.

El contractista s'ha de fer càrrec de les escombraries i deixalles que s'originin diàriament amb motiu de la prestació del servei, les quals, mantenint les condicions higiènic-sanitàries, s'han de lliurar al sistema municipal. S'ha d'evitar l'existència de qualsevol bossa en cap moment en l'exterior del local.

La desinsectació i desratització del local són a càrrec del contractista.

7. Consideracions mediambientals

El contractista ha de realitzar el seu treball amb el màxim respecte al medi ambient i complir amb tots els requisits legals vigents en matèria ambiental i de residus.

El contractista ha de separar des de l'origen cada tipus de residu i dipositar-lo en bujols (contenidors) de recollida selectiva d'envasos lleugers -ampolles i gots de plàstic, envasos de iogurt, llaunes de refresc i de conserves i brics-, vidre, paper i cartró, fracció orgànica i rebuig. A més ha de segregar els olis usats que es generin en la cuina, que mai s'han de vessar a la xarxa de clavegueram, i gestionar-los a través d'un gestor autoritzat.

Tot els productes de neteja han de ser biodegradables, procurant que siguin el màxim de respectuosos amb el medi ambient (bosses d'escombraries de plàstic reciclat, cel·lulosa reciclada, envasos reomplibles i lliures de PVC...) i no contaminants, d'acord amb les normatives vigents al respecte. Així mateix, els envasos han de ser reciclables. S'exclouen específicament les substàncies desinfectants nocives, com formaldehids, paradiclorfenols i clorbenzols. L'ús del lleixiu s'ha de limitar exclusivament a la neteja a fons de zones de risc d'infecció.

8. Conservació dels béns

El contractista no pot alienar els béns d'equipament afectats a l'objecte d'aquest contracte, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes.

Cas que en el termini de deu dies naturals des de l'inici del contracte el contractista no formuli cap objecció sobre l'estat de les instal·lacions, mobiliari, maquinària,

aparells i altres béns posats a la seva disposició per a la prestació del servei, es responsabilitza de que els rep en perfecte estat de funcionament.

El contractista està obligat a conservar el local, instal·lacions, mobiliari, maquinària, aparells i parament propietat de la Diputació de Tarragona en perfecte estat d'utilització, confort, neteja, seguretat i ornament, fins i tot des del punt de vista estètic.

A aquest efecte el contractista s'ha de fer càrrec de les reparacions o reposicions de béns quan es produeixin avaries o es malmetin la maquinària, els aparells i el parament com a conseqüència del desenvolupament de l'activitat.

La Diputació de Tarragona s'ha de fer càrrec de les despeses derivades de la renovació d'instal·lacions, mobiliari i maquinària de gran volum i importància, per amortització o per no ésser possible la seva reparació. En el cas que la reposició s'hagi d'efectuar per un mal ús o per negligència, ha d'anar a càrrec del contractista. Correspon a la Diputació de Tarragona interpretar sobre qui recau la responsabilitat de la renovació o reposició.

El contractista ha d'efectuar, igualment, al seu càrrec, les operacions de manteniment (neteja de filtres, comprovació del funcionament, ajustos...) dels aparells i instal·lacions de cuina, menjador i cafeteria.

Les millores i elements complementaris són a càrrec del contractista.

En finalitzar el contracte o en resoldre'l, el contractista ha de cessar en l'ús i gaudi del local i els béns objecte d'aquest contracte i deixar-los en perfecte estat de conservació i sense càrregues ni gravàmens de cap tipus. Així mateix ha d'abonar els desperfectes que s'observin al finalitzar el contracte i que excedeixin del deteriorament normal derivat d'un ús curós.

Quan s'extingeixi el contracte, el contractista pot retirar els béns mobles que essent de la seva propietat, ha aportat per a la prestació del servei i que són susceptibles de trasllat, però no els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals esdevindran propietat de la Diputació de Tarragona sense indemnització. Els elements mobles que hagi aportat el contractista al servei amb motiu d'una reposició de béns propietat de la Diputació de Tarragona no es poden retirar ni ser objecte de rescabament.

9. Altres requeriments

9.1. El subministrament de vins i cerveses amb alcohol s'ha de fer exclusivament durant el servei de menjador (a partir de les 14.00 hores). El subministrament d'alcohol als empleats públics serà fora de l'horari laboral.

9.2. No es pot fer cap tipus d'activitat que no sigui la pròpia del servei de bar-cafeteria i menjador.

9.3. El contractista no pot utilitzar el local per altre ús que no sigui el de l'objecte d'aquest contracte, entenent-se que no poden ser elaborades en la cuina àpats o menjades –esmorzars, aperitius, dinars, berenars...- per a tercers, excepte els que puguin ser encarregats per la pròpia Diputació de Tarragona per als seus actes representatius. El contractista no pot treure aliments o begudes fora de l'edifici.

9.4. No es poden exposar objectes fora del recinte de l'espai del servei.

Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

9.5. El contractista s'ha d'abstenir de fer qualsevol publicitat dins del recinte del local que no sigui la pròpia de la seva destinació i funció, així com d'instal·lar qualsevol tipus de màquines expenedores, recreatives, de joc o d'atzar, de televisió, música i similars.

9.6. La informació escrita que s'exhibeixi en el local objecte d'aquest contracte ha d'estar redactada, almenys, en català.

9.7. Les operacions de càrrega i descàrrega de productes, articles o materials destinats al servei, així com els llocs concrets on aquestes operacions s'han de realitzar, s'han d'ajustar a l'horari i a les normes generals o específiques que estableixi la Diputació de Tarragona, especialment les relatives a la seguretat. Els residus s'han de traure per la porta del darrera de l'edifici, mai per la porta principal.

9.8. El contractista i el personal al seu càrrec han de vetllar perquè es compleixi la normativa sobre consum de tabac, vigilat el compliment pels usuaris del servei d'aquestes normes. El contractista és directament responsable per l'incompliment d'aquesta normativa sense que aquesta responsabilitat pugui recaure sobre la Diputació de Tarragona.

9.9. El contractista ha de tenir a disposició de tots els usuaris del servei els corresponents fulls de reclamacions que estableix la legislació vigent.

9.10. El contractista no pot utilitzar el nom ni la imatge de la Diputació de Tarragona en les seves relacions amb terceres persones a efectes de facturació a proveïdors, o qualsevol altra que pugui tenir amb persones al seu servei, essent el contractista l'únic responsable de les obligacions que contregui amb ocasió de subministraments o serveis de qualsevol mena.

9.11. El contractista ha d'exercir per sí mateix el contracte, explotant el servei en benefici propi, i no pot cedir o traspasar en tot o en part els drets que se'n deriven.

9.12. El contractista ha de gestionar el servei al seu risc i ventura, assumint les responsabilitats que se'n derivin. La Diputació de Tarragona en cap cas serà responsable de les obligacions contraïdes pel contractista ni dels danys o perjudicis causats per aquest a tercers.

9.13. Un cop extingit el contracte, el contractista ha de col·laborar en el traspàs del servei al nou adjudicatari.

10. Suspensió o supressió del servei

En cas de tancament del local, s'han de distingir tres supòsits:

- Si el tancament és per causes de força major, no s'estableix cap termini de preavís. Si el tancament s'allarga més de tres mesos, el contractista té dret a resoldre el contracte.
- Si el tancament és provisional per altres circumstàncies, s'estableix un preavís d'un mes. Si el tancament es perllonga més enllà de tres mesos, el contractista té dret a resoldre el contracte.
- Si el tancament és definitiu, s'estableix un termini de preavís al prestador del servei de dos mesos. El tancament és causa de resolució del contracte.

En cap cas el contractista té dret a cap indemnització per la interrupció del servei que el tancament pugui comportar.

11. Organització de la prestació del servei

L'organització del servei proposada ha d'assegurar una gestió eficaç i eficient que reverteixi en un funcionament òptim del servei.

Els licitadors han de presentar una memòria tècnica en què determinin, en l'espai, el temps i els recursos, el funcionament del servei, detallant amb precisió els dies de cobertura del servei, horaris, tipus de tasques, freqüències, àmbit d'actuació, nombre de professionals destinats, qualificació, dedicació diària i setmanal de cadascun, rotacions i tots els detalls que considerin oportú assenyalar per tal que quedi suficientment clar el programa d'actuació.

Qualsevol modificació en el programa de treball aprovat en el moment de la signatura del contracte ha de ser sol·licitada mitjançant escrit motivat del contractista i aprovada prèviament i de forma escrita per la Diputació de Tarragona.

La Diputació de Tarragona pot decidir en tot moment qualsevol canvi en el programa motivadament, mitjançant notificació escrita al contractista.

El contractista ha de designar una persona responsable, amb capacitat suficient i demostrada, que romangui habitualment en les dependències, per tal que aquesta sigui el/la interlocutor/a directe i únic/a amb la Diputació de Tarragona. Les seves tasques són principalment:

- Realitzar el seguiment del servei.
- Aportar a la Diputació de Tarragona la informació establerta i especificada en aquest plec de prescripcions tècniques.
- Atendre i proposar solucions davant les incidències que s'escaiguin.
- Ser el contacte directe per a la coordinació de les tasques a realitzar.

Amb la periodicitat que marqui la Diputació de Tarragona, s'han de mantenir reunions entre el/la interlocutor/a del contractista i la persona o persones que la Diputació de Tarragona designi, per tal d'analitzar l'execució del contracte.

12. Seguiment i control del servei

No obstant el que es preveu en la clàusula anterior, la Diputació de Tarragona ha de controlar permanentment el compliment de les condicions d'aquest contracte, a través de la persona o persones que aquesta designi.

Per això, la Diputació de Tarragona necessita informació relacionada amb l'explotació del servei. Per tant, els informes que el contractista ha de lliurar a la Diputació de Tarragona són els següents:

- a) Informe inicial dels béns aportats: durant els primers quinze dies del contracte, el contractista ha de presentar una relació dels aparells i el parament que aporta, a càrrec seu, al servei.
- b) Acreditació inicial dels certificats de què disposen els treballadors que han de manipular aliments, que s'ha de presentar durant els primers quinze dies del contracte. Aquests certificats han d'estar permanentment actualitzats.
- c) Informe setmanal d'opcions de plats cuinats: tots els divendres, el contractista ha de lliurar a Serveis Generals de Règim Intern la relació dels plats combinats i dels menús del dia que s'oferiran durant la setmana següent.
- d) Presentació mensual dels darrers documents de cotització a la Seguretat Social (TC1 i TC2, o els que els substitueixin), acreditatius de l'ingrés de les

Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

quotes corresponents als empleats adscrits a la prestació del servei.

Els documents s'han de presentar durant els primers cinc dies del mes següent.

- e) Informe mensual de vendes: el contractista ha d'informar mensualment a la Diputació de Tarragona del volum de les vendes per tipus de producte i del nombre de plats combinats i menús per dia servits.
Els mesos s'entenen naturals i l'informe s'ha de presentar durant els primers cinc dies del mes següent.
- f) Informes específics: la Diputació de Tarragona pot demanar al contractista informes específics durant la vigència del contracte, i sol·licitar reunions amb el/la interlocutor/a del contractista amb una antelació de 24 hores.

Els informes s'han de presentar en format paper i alhora s'ha de lliurar la base de dades de la informació relacionada en suport electrònic compatible amb els sistemes d'ofimàtica convencionals.

A més, mitjançant el seu personal o empreses auditors autoritzades, la Diputació de Tarragona pot comprovar i supervisar en tot moment, sense avís previ, l'estat del local i la resta de mitjans destinats al servei així com la marxa d'aquest.

En concret pot inspeccionar les activitats que s'exerceixen al local, les condicions higiènic-sanitàries, el compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social i de seguretat i salut en el treball, la realització de la recollida selectiva i el comportament mediambiental per part de l'adjudicatari, les existències de l'inventari o l'estat de conservació dels béns. El contractista ha de facilitar l'accés i desenvolupament de la seva feina al personal que realitza aquests controls.

La Diputació de Tarragona ha de posar en coneixement del contractista les deficiències, anomalies o incidències detectades en la prestació del servei, i indicar les reparacions o actuacions correctores que s'hi han de realitzar, i si són a càrrec de la Diputació de Tarragona o del contractista, quedant el contractista obligat en aquest cas a executar-les en el termini assenyalat.

13. Incompliment del contracte

El contractista està obligat al compliment del contracte amb estricta subjecció als plecs, a l'oferta presentada i a les ordres, instruccions, indicacions, recomanacions o observacions rebudes de la Diputació de Tarragona.

En cas d'incompliment o compliment defectuós del contracte consistent en:

- a) No exhibir la llista de preus autoritzats o no acompanyar els productes exposats del seu preu de venda al públic.
- b) Alterar els preus sense autorització prèvia o cobrar-los indegudament.
- c) No oferir els productes ofertats, sense cap justificació.
- d) No realitzar la recollida selectiva de residus.
- e) No proporcionar a la Diputació de Tarragona qualsevol informació requerida sobre el servei, sense cap justificació.

Es pot imposar al contractista la penalització consistent en no autoritzar l'increment dels preus de venda al públic.

Són causes de resolució del contracte:

- a) La manca de pagament dels salaris dels treballadors.
- b) L'incompliment de les obligacions laborals, de seguretat social i de seguretat

Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

- i salut en el treball.
- c) Les queixes justificades i reiterades referents a la deficient qualitat dels productes o serveis, així com a la mala prestació del servei.
 - d) La manca de respecte o consideració amb les persones usuàries i el personal de l'Administració.
 - e) La falta de conservació adequada dels béns cedits.
 - f) L'incompliment reiterat del servei en les condicions estipulades en el contracte o la reiterada deficiència en la realització dels treballs.

14. Durada del contracte i inici de la prestació del servei

El contracte té una durada de dos anys. Es poden aprovar fins a dos pròrroques d'un any cadascuna.

La prestació del servei s'ha d'iniciar l'endemà de la formalització del contracte, data en què ha d'estar en ple funcionament el servei contractat.

Això no obstant, l'adjudicatari disposa d'un termini de preparació de l'efectiva posada en funcionament que anirà des de la comunicació de l'adjudicació fins a la data esmentada.

15. Preu del contracte

El pressupost base de licitació d'aquest contracte és de 0,00 €.

No s'exigeix a l'adjudicatari l'abonament de cap cànon o similar amb la finalitat que els preus a abonar pels usuaris del servei resultin el més ajustats possibles dins de les qualitats exigides.

L'adjudicatari farà seus els beneficis íntegres que obtingui de la prestació del servei, amb subjecció a la llista de preus de venda al públic ofertats. En aquests preus s'inclouen l'import del servei, tots els impostos, taxes, arbitris, retribucions i la resta de càrregues fiscals que gravin l'activitat objecte de contractació, que són a càrrec del contractista, així com tots els deures salarials del contractista en relació als treballadors assignats al servei.

Això no obstant, s'estableix una llista de preus màxims per a determinades consumicions:

	enumeració	PVP
Begudes calentes	Cafè	1,00 €
	Tallat	1,10 €
	Cafè amb llet	1,20 €
	Cafè descafeïnat	1,00 €
	Tallat descafeïnat	1,10 €
	Cafè amb llet descafeïnat	1,20 €
Begudes fredes	Infusió	1,20 €
	Aigua mineral (33 cl)	1,00 €
	Refresc (33 cl)	1,50 €
	Suc de taronja natural	2,00 €
Entrepans freds	Entrepà petit (90 g)	1,75 €
	Entrepà gran (135 g)	2,75 €
Entrepans calents	Entrepà petit (90 g)	2,00 €

Plats cuinats**Articles de vending**

Entrepà gran (135 g)	3,00 €
Plat combinat	5,50 €
Menú del dia	8,00 €
Begudes calentes	0,55 €
Begudes fredes	1,30 €

Els preus de venda al públic han de ser sempre múltiples de 0 ó 5.

Els licitadors han d'indicar un sol preu per article. Si els preus ofertats superen aquests límits l'oferta del licitador serà exclosa automàticament de la licitació per la Mesa de contractació.

Els consum d'aigua, gas i electricitat necessaris per a la prestació del servei són a càrrec de la Diputació de Tarragona.

16. Solvència tècnica o professional

Els licitadors han d'acreditar, com a mínim, tenir experiència en serveis o treballs similars al d'aquest contracte durant els tres darrers anys.

17. Contingut de la proposta

Els licitadors han de presentar la següent documentació per a la seva consideració per la Diputació de Tarragona:

- a) Proposta de consumicions (clàusula 3), relacionades i descrites d'acord amb el model que figura a l'annex B:
 - a. Relació dels articles de bar-cafeteria
 - b. Tipus de cafè
 - c. Tipus de pa dels entrepans
 - d. Tipus d'olis a utilitzar i la periodicitat de canvi
 - e. Proposta de, almenys, dos plats combinats
 - f. Proposta de, almenys, dos menús diaris
 - g. Relació d'articles del servei de vending

En els casos en què sigui procedent, s'han d'indicar marques comercials, nombre d'unitats, qualitats, variants i tota la informació que ajudi a avaluar la proposició.

- b) Llista de preus de les consumicions (clàusula 3), relacionades d'acord amb el model que figura a l'annex C.
- c) Memòria tècnica descriptiva de l'organització del servei, que ha de contenir:
 - a. Descripció dels mitjans personals que el licitador es compromet a adscriure a l'execució del servei (clàusula 5), on constin els llocs de treball que han d'ocupar i la dedicació laboral o jornada setmanal de cadascun, d'acord amb el model d'esquema que figura a l'annex D.
 - b. Descripció de la planificació de les activitats que és necessari realitzar per acomplir l'objecte del contracte (clàusula 11), on consti com es vol assignar el personal durant la jornada laboral en relació a la distribució dels treballs, i es faci palès especialment el compromís en atendre el servei amb rapidesa en les hores punta, d'acord amb el model d'esquema que figura a l'annex E.
 - c. Descripció dels programes de neteja i desinfecció i de desinsectació i desratització (clàusula 6), on constin les zones o elements d'actuació, els treballadors que s'hi han de dedicar i els intervals de repetició, d'acord amb el model d'esquema que figura a l'annex F.



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>



Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat

15-5590

La documentació s'ha de presentar precedida d'un índex i ordenada i identificada d'acord amb els apartats corresponents.

18. Criteris de valoració de les ofertes

En l'adjudicació del contracte s'han d'aplicar, de forma decreixent, els criteris següents:

a) Criteris avaluable de forma automàtica

1. Millor preu ofertat, que no superi el preu unitari màxim de licitació per a les consumicions especificades en la clàusula 15 fins a 51 punts

L'oferta econòmicament més avantatjosa ha de rebre la màxima puntuació. La resta d'ofertes s'han de puntuar de forma inversament proporcional mitjançant l'aplicació de la següent fórmula:

$$\text{puntuació} = (51 * \text{oferta més baixa}) / \text{oferta}$$

La valoració final del criteri és la que resulta de calcular la mitjana aritmètica de la puntuació obtinguda per a cada tipus de consumició.

b) Criteris la quantificació dels quals depèn d'un judici de valor

2. Qualitat i/o varietat de les consumicions..... fins a 25 punts

Els punts es distribueixen de la forma següent:

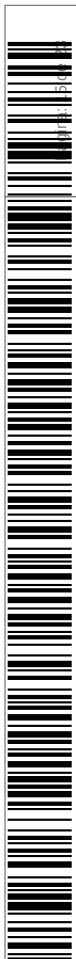
- 2.1. Varietat dels articles de bar-cafeteria.....fins a 8
2.2. Qualitat i varietat de cafès.....fins a 3
2.3. Varietat de pans.....fins a 3
2.4. Qualitat d'olis.....fins a 2
2.5. Varietat d'entrepans.....fins a 3
2.6. Qualitat, composició i varietat dels plats cuinats.....fins a 3
2.7. Varietat de productes de vendins fins a 3

3. Valoració de la memòria tècnica de l'organització del servei..... fins a 24 punts

S'ha de puntuar l'adequació de l'organització proposada pels licitadors en relació al contingut exigint en el plec, tenint en compte la fiabilitat de la proposta en base al bon coneixement que denoten del negoci i la seva orientació així com la coherència de la planificació de les activitats amb els mitjans materials i les persones assignades a cadascun dels treballs descrits que justifiquin una capacitat de resposta àgil. S'ha de valorar també la minimització de les cues.

Els punts es distribueixen de la forma següent:

- 3.1. Dimensionament de l'equip humà.....fins a 8
3.2. Assignació del personal durant la jornada en fins a 10



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>



relació a la distribució dels treballs que garanteixi un servei eficaç i eficient. Atenció especial al reforç en hores puntes.....
3.3. Planificació dels treballs de neteja, desinfecció, fins a 6 desinsectació i desratització que garanteixi unes condicions higiènic-sanitàries òptimes.....

19. Responsable del contracte
Es designa com a responsable del contracte al cap de Serveis Generals de Règim Intern de la Diputació de Tarragona, senyor Miquel Vendrell Garcia.

Tarragona, juny de 2015

mno

Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/7codigo?Verificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>

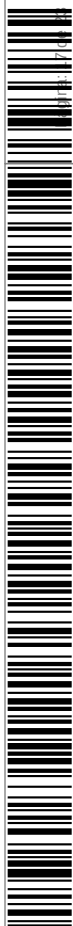
Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat



Diputació Tarragona

15-5590

Annex A. Informació sobre les condicions dels contractes dels treballadors als quals afecta la subrogació



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>



Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat

15-5590

Annex B. Model de proposta de consumicions

1. Articles de bar-cafeteria

	enumeració/descripció
Begudes calentes	
Begudes fredes	
Vins i cerveses	
Entrepans freds*	
Entrepans calents*	
Productes de fleca i de pastisseria	
Tapes i racions	
Làctics	

*Indicar la mida/pes orientatiu de cada tipus

2. Tipus de cafè

	descripció
Tipus de cafè núm. 1	
Tipus de cafè núm. 2	
Tipus de cafè núm. ...	

3. Tipus de pa dels entrepans

	descripció
Tipus de pa núm. 1	
Tipus de pa núm. 2	
Tipus de pa núm. ...	

4. Tipus d'oli

	descripció	periodicitat de canvi
Tipus d'oli per a les amanides		----
Tipus d'oli per als plats cuinats i les fregidores		

5. Plats combinats

	composició
Plat combinat núm. 1	
Plat combinat núm. 2	



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida?codigoVerificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>

Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat



15-5590

.....

6. Opcions de menús
Menú del dia

	Primers plats composició	Segons plats composició	Postres composició
1			
2			
.....			

7. Articles de vending
enumeració/descripció

Begudes calentes	
Begudes fredes	
Altres	



Annex C. Model de llista de preus

La relació de preus de les consumicions ha de contenir la marca ofertada per a aquells productes en què aquesta sigui identificable

Articles de bar-cafeteria

	enumeració	preu
Begudes calentes		
Begudes fredes		
Vins i cerveses		
Entrepans freds		
Entrepans calents		
Productes de fleca i de pastisseria		
Tapes i racions		
Làctics		

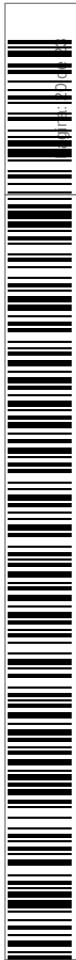
Plats combinats

	preu
Plat combinat núm. 1	
Plat combinat núm. 2	
.	

Menú del dia

	preu
Menú del dia	

Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>



Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat

15-5590

Articles de vending	
enumeració	preu
Begudes calentes	
Begudes fredes	
Altres	



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>

Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat



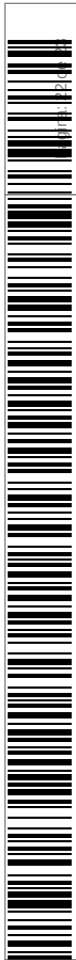
15-5590

Annex D. Model de proposta de l'equip humà que es destina al servei

categoria/lloc de treball*	relació laboral**	dedicació/jornada laboral (setmanal)

* Encarregat/ada, cuiner/a, cambrer/a, netejador/a...

** Contractat/ada, autònom/a...



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>



Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat

Annex E. Model de proposta de planificació de les activitats

horari	categoria/lloc de treball	funcions/tasques
7.00		
17.00		



Codi de verificació: 06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc

Per a la verificació del següent codi podrà connectar-se a la següent adreça
<https://egovern.altanet.org/valida/?codigoVerificacion=06e9ec71-1e3d-11e5-b343-1b49dc0971bc>

Pg. de Sant Antoni, 100 - 43003 Tarragona
Tel. 977 296 600 - Fax 977 296 633
www.dipra.cat



15-5590

Annex F. Model de proposta de programes de neteja i desinfecció i de desinsectació i desratització

Programa de neteja i desinfecció

	zona/element	freqüència
Cuina		
Cambres de refrigeració i congelació		
Zona d'escombraries i deixalles		
Barra		
Zona de taules		
Terrassa exterior		
Magatzem		

Programa de desinsectació i desratització

zona a tractar	tractament	periodicitat