



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA,
Expedient núm.: 43007208-02/2020**

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals de l'Institut Berenguer d'Entença amb subjecció a les següents condicions:

- L'adjudicatari haurà de presentar les següents relacions de preus:
 - **Relació 1:** Llista de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques. El licitador presentarà oferta dins els preus unitaris màxims que s'assenyalen pel centre. Els preus establerts en el Plec de prescripcions tècniques no podran ser superats per les ofertes que es presentin.
 - **Relació 2:** Llista de productes lliures. En aquest document els adjudicataris podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc.). Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.
 - **Relació 3:** Llista de serveis addicionals oferts.
- A més a més, l'adjudicatari podrà oferir altres productes, sempre amb subjecció als preus que hagi ofert prèviament.
- En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:
 - No es podran servir begudes alcohòliques ni tabac.
 - Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
 - Per tal de fomentar hàbits d'alimentació saludables entre l'alumnat, no es podran vendre lllaminadures ni begudes ensucrades i es minimitzarà l'oferta de productes de pastisseria industrial.
 - Atesa la naturalesa de la instal·lació no es podran cuinar aliments amb planxes o cuines.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 500 aproximadament.
- La superfície del local disponible és de 56 m².
- La capacitat del local del bar-cantina és de 30 places (18 assegudes).
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
 - Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, calefacció i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest Plec.
 - El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.



3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa el contracte i el Plec de prescripcions tècniques, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament del centre i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- Contractar una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, amb un capital mínim assegurat de 600.000 euros per sinistre i any, que li pugui correspondre per cobrir els riscos indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei.
- Oferir el servei de cafeteria els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8.00 h a 14.00 h.
- Complir el requisit d'oferir el servei de cafeteria exclusivament al professorat, alumnat, personal de servei del centre i, ocasionalment, a persones autoritzades per la directora.
- Oferir el servei de cafeteria a l'alumnat exclusivament durant les hores d'esbarjo, entre hores de classe, l'alumnat no pot accedir al servei.
- Cobrir el lloc de treball de manera immediata en cas d'absència per malaltia o per altres motius.
- En cas d'ubicar una màquina expendedora a la cafeteria, incloure-hi únicament productes que compleixin les característiques descrites en aquest plec.
- Modificar o suprimir la venda d'algun producte si el seu consum provoca que s'embruti excessivament el centre.
- Comunicar al responsable del contracte en un termini com més breu millor qualsevol tipus d'incidència en el servei en què es vegi involucrat/da qualsevol usuari/ària.
- Comunicar al responsable del contracte en un termini com més breu millor qualsevol tipus d'incidència en la instal·lació en què s'hagi d'efectuar algun tipus de manteniment o reparació.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions del bar i de la sala d'alumnes i del mobiliari i de les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en bosses de plàstic al lloc que el centre determini.
- Vestir de manera adequada a les tasques que s'han de realitzar tenint en compte les mesures d'higiene necessàries.
- Mantenir lliure d'obstacles la via d'evacuació d'emergència.



- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, Comunitat autònoma, província o municipi, que afectin a l'activitat objecte d'aquesta contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius d'haver-los abonat.
- Declaració de l'empresa conforme disposa de la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals que acredita que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual. Aquesta Declaració es realitzarà d'acord amb el model que figura a l'annex 4 d'aquest Plec.
- Abonar les despeses de 30 €, per trimestre vençut (excepte per al corresponent als mesos de juliol, agost i setembre), del cànon per a compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).
- El Departament es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari haurà de retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment al començament de la prestació dels serveis i que siguin susceptibles de trasllat, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial, però no els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, els quals passaran a ser titularitat del centre, sense indemnització.

4. TERMINI D'EXECUCIÓ

- El termini d'execució comprendrà des de l'1 de gener de 2020 fins el 31 de desembre de 2020.

5. REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments de la cantina com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels àpats hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.



6. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

1. L'adjudicatari/ària de la prestació del servei està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió de la cantina del centre públic objecte de la signatura del contracte. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió de la cantina, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.
2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.
3. L'empresa adjudicatària del servei de cantina està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscripta i del rebut corresponent.
4. Anualment haurà de lliurar, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.
5. En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra el centre, i en contra d'altres empreses de serveis contractades pel propi centre.

7. RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.



ANNEX A

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

BEGUDES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)	10 % IVA
Sucs de fruita	1,20 €		
Batut de cacau	1,20 €		
Llaunes de refresc	1,00 €		
Aigua (33 cl)	0,60 €		
Cafè	0,90 €		
Tallat	1,00 €		
Cafè amb llet	1,20 €		
Infusions	0,90 €		
Got de llet	0,70 €		

ENTREPANS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)	10 % IVA
Xoriço (normal 200 g.)*	2,20 €		
Xoriço (petit 100 g.)	1,20 €		
Formatge (normal)	2,20 €		
Formatge (petit)	1,20 €		
Salami (normal)	2,20 €		
Salami (petit)	1,20 €		
Pernil dolç (normal)	2,20 €		
Pernil dolç (petit)	1,20 €		
Pernil salat (normal)	2,50 €		
Pernil salat (petit)	1,30 €		
Pernil amb formatge (n)	2,50 €		
Pernil amb formatge (p)	1,30 €		

PASTES FRESQUES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)	10 % IVA
Croissant	1,00 €		
Croissant farcit	1,20 €		
Ensaïmada	1,20 €		

ALTRES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)	10 % IVA
Peça de fruita	0,50 €		

* Pesos aproximats



ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR-CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

CONCEPTE	OBSERVACIONS	QUANTITAT
Armari en sala	mòduls	3
Armari taulell	moble alumini	1
Frigorífic taulell (3 portes)	moble alumini	1
Frigorífic		1
Taula suport marbre		1
Barra de marbre		1
Prestatge		2
Tarima de fusta		8
Cadira		18
Taula	gran (6 places)	3
Cartellera		1
Paperera		1
Cubell brossa mitjà		1
Pica i desguàs		1
Depurador		1
Extintor		1
Extractor		1
Fluorescent		12
Tauleta de fusta		1
Aparadors de vidre		2