



Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei de bar-cantina.

Objecte: Servei de cantina de l'Institut Candelera

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Candelera
Domicili: Av. U d'octubre, 2
Telèfon: 977 45 64 4 2
Metres quadrats (150 metres)

1. OBJECTE

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals del centre docent de l'Institut Candelera, amb subjecció a les següents condicions:

L'adjudicatari haurà de presentar les següents relacions de preus:

Relació 1: Llistat 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: Llistat de productes lliures. En aquest document els adjudicataris podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos a l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, sempre tenint en compte les limitacions legals (tabac, alcohol, etc.) Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:

- No es podran servir begudes alcohòliques ni tabac.
- No es podran vendre xiclets, caramels, "xuxes" ni altres productes similars.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- El concessionari no podrà instal·lar més de dues màquines expenedores de begudes o menjar i ho farà sempre sota la seva total responsabilitat dintre del recinte assignat i abonant el cànon corresponent. Per la seva part, el centre es reserva el dret a instal·lar màquines expenedores de begudes d'ús general a l'edifici, el més allunyat de la cantina, i a la sala de professors per a ús exclusiu d'aquests.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 450, entre alumnes, professors i personal no docent.

La superfície del local disponible és de 150 m2, que inclouen menjador, bar, cuina, magatzem, lavabo, si bé el centre es reserva el dret a disposar de fins a 50 m2 de l'espai de menjador de



manera provisional o permanent si ho considera necessari, sense que l'adjudicatari pugui exigir indemnització de cap mena, només la rescissió del contracte, si ho creu convenient. 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, instal·lació de gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

La cantina es lliurarà equipada d'acord amb l'inventari reflectit en l'**annex B**.

3. Obligacions, instal·lacions i material de cuina i cantina

-Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral i d'altres aplicables al cas present.

-l'Adjudicatari i la seva activitat estaran sotmesos als horaris i les normes pedagògiques i de convivència establertes en la Normativa d'Organització i Funcionament del Centre (NOFC) i al calendari i horari escolars.

-Encarregar-se puntualment, fins i tot fora de l'horari i calendari establert, de l'organització i servei d'àpats, pica-piques, berenars, pícnic i similars en ocasió de sopars d'alumnes, jornades de portes obertes, visites d'alumnes i professors d'altres centres, etc. A tal efecte, la direcció del centre informará d'adjudicatari amb una antelació mínima de 48 hores.

-Col·laborar amb l'AMPA en l'organització de xocolatades o berenars per les festes escolars: de Nadal, Sant Jordi...

-l'Adjudicatari serà sempre responsable d'allò que es pugui derivar del consum de productes subministrats a la cantina.

-El centre 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.

-Entenen amb dues parts que la cessió del local pel centre per a la instal·lació i funcionament de la cantina no té caràcter d'arrendament de local de negoci, sinó de cessió a precari pel termini fixat.

- Obtenir els permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de barcantina.

- La cantina romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, i d'acord amb el calendari escolar que s'aprovi a l'efecte per la Generalitat de Catalunya i atenent el calendari lectiu del propi centre:

a) L'horari de funcionament de la cantina, amb assistència de personal, serà de dilluns a divendres de 8:00 h. del matí a les 14.00 h de la tarda. I els dies no lectius però amb activitat al centre durant el temps que aquest estigui obert.

b) La cantina romandrà oberta de l'1 de setembre al 30 de juny.

- Exposar i respectar les llistes de preus prèviament autoritzades pel centre.

- L'Adjudicatari no podrà fer obres de cap classe en el local sense permís per escrit del centre. Les inversions fetes en aquestes obres seran a fons perdut, sense que en finalitzar el termini d'adjudicació tingui l'adjudicatari dret a cap indemnització.



- Mantenir el mobiliari, instal·lacions, aparells i altres elements propietat del centre, 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, mobiliari i 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. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres. Aniran a càrrec de l'adjudicatari les despeses d'estris i material fungibles (escombres, baietes, detergents, paper higiènic...) necessàries per a la seva activitat.
- Mantenir lliure d'obstacles i objectes 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 de contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- Abonar l'import, 150 euros anuals per tot el període de concessió i per avançat per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat). Aquest cànon s'incrementarà en 30 euros per cadascuna de les màquines expenedores instal·lades.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a l'inici de la prestació del servei, deixant en perfecte estat les instal·lacions de la cantina i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la direcció del centre.
- L'incompliment de qualsevol d'aquests pactes anteriors serà causa de rescissió d'aquest acord sense que es pugui derivar cap mena de compensació econòmica.
- En cas de conflicte ambdues parts se sotmetran en primer instància a l'arbitratge dels Serveis Territorials d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

4. Requisits higiènic-sanitaris

L'empresari/ l'empresa ha d'estar inscrit/a 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 alimentaris.
- 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 alimentaris. (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/l'empresari adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.



5. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

-L'adjudicatari/ària de la prestació del servei està obligat/da 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.

-El capital assegurat ha de ser com a mínim de 150.000 euros per sinistre i durant el període de concessió.

-L'empresa/ empresari que realitzi la prestació del servei de cantina està obligat/da 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 subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

-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.

6. 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 770/1999 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 tècnica sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

7. Presentació de proposicions i adjudicació provisional

Les proposicions i documentació sol·licitada es presentaran a la secretaria del centre, AV. U d'octubre, 2 l'Ametlla de Mar en horari de 9.30 h a 12.00 h entre el 30 de novembre al 11 de desembre de 2020.

L'adjudicació provisional es farà pública al tauler d'anuncis del centre, a la pàgina web (www.agora.xtec.cat/iescandelera) i es comunicarà a les empreses participants no més tard del dia



ANNEX A

Relació núm. 1. Relació de productes obligatòries i els seus preus màxims (IVA inclòs)

*Es valorarà positivament l'oferta de preus més reduïts

BEGUDES	Preus màxims	Preus oferts
Café	1,00 €	
Tallat	1,10 €	
Café amb llet	1,30 €	
Cafè amb gel	1,10 €	
Infusions	1,00 €	
Sucs	0,80 €	
Aigua (ampolla ½ litre)	0,70 €	
Aigua (Ampolla 1 ½ litre)	1,20 €	
Llauna refresc	1,10 €	
Cacaolat	1,00 €	
Got de llet	0,50 €	

ENTREPANS	Preus màxims		Preus oferts
FREDS	PETITS	GRANS	
Pernil dolç, formatge, llonganissa.	1,10 €	1,50 €	
Pernil salat.	1,10 €	1,70 €	
Tonyina.	1,10 €	1,70 €	
CALENTS	PETITS	GRANS	
Truita francesa	1,20 €	1,80 €	
Truita patates	1,20 €	1,80 €	
Bacon	1,30 €	2,00 €	
PASTES FRESQUES	Preus màxims		Preus oferts
Napolitana	1,10 €		
Croissant	0,80 €		
Rotllet de xocolata	0,50 €		



ANNEX B

**INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR - CANTINA QUÈ EL CENTRE POSA A
DISPOSICIÓ DE L'ADJUDICATARI PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI**

OFFICE - CUINA:

- 1 Cuina elèctrica.
- 1 campana extractora.
- 1 armari de plàstic.
- 3 contenidors de matèria orgànica.
- 2 forns.
- 2 extintors contra incendis.
- 2 neveres.
- 3 taules inoxidable.
- 1 microones
- Rentavaixelles.