

PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar als locals del centre Institut Terra Alta, 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 en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc.).

En la relació 2 es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

A més de l'esmentat en l'apartat anterior, 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.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 500

La superfície del local disponible és de 45 m² la part de la cuina i 315 m² la part del menjador. 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.

Els bar es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex núm. B.

3. OBLIGACIONS

- 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.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord 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.

- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 9.30 hores a 12.30 hores.
- 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, 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.
- 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 les despeses de 450 € (150 € per trimestre) per compensar les despeses per 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 tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a l'iniciació de la prestació dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

4. TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini es de 3 mesos des de l'1 d'octubre de 2023, o des de la data de formalització si aquesta és posterior, fins al 31 de desembre de 2023.

Annex 1. Obligacions contractuals essencials

L'empresa adjudicatària es compromet a acreditar que tot el personal que tingui contacte amb menors no ha estat condemnat per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, mitjançant l'aportació dels certificats negatius del Registre central de delinqüents sexuals (transitòriament, fins a la creació d'aquest registre, s'acreditarà mitjançant l'aportació del certificat d'antecedents penals corresponent, de conformitat amb l'article 8 de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de protecció a la infància i l'adolescència).

Assegurança de responsabilitat civil: L'adjudicatari es compromet a respondre per la responsabilitat civil derivada pels danys i perjudicis causats per acció u omissió del personal que presta els serveis contractats.

Així mateix, l'empresa adjudicatària es compromet a tenir subscripta i en vigor, durant tot el període de duració del contracte, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil, 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 l'exercici de la seva activitat, amb un capital mínim assegurat de 600.000,00 € per sinistre i any.

- 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) 853/2004, 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.

Annex 2. Coordinació d'activitats empresarials

L'empresa contractista del servei haurà d'aportar al centre la documentació següent:

1. Modalitat d'organització preventiva de l'empresa; en cas de ser un servei de prevenció aliè, còpia de l'últim rebut.
2. Avaluació dels riscos, signada per un tècnic/a de prevenció, de l'activitat que s'ha de desenvolupar al centre i les mesures preventives generals i específiques associades, amb especial incidència en els riscos que puguin afectar els treballadors del centre o d'altres entitats/persones físiques o jurídiques concurrents.
3. Relació del personal que prestarà serveis al centre i compromís d'actualització d'aquesta relació en cas de canvi. Aquest document haurà de ser lliurat abans de l'inici de l'execució.
4. Acreditació de la informació i formació en prevenció de riscos específica del personal que prestarà serveis al centre, incloent, si escau, la relativa a la utilització d'equips de protecció individual.
5. Relació dels productes que s'utilitzaran, amb còpia de les fitxes de dades de seguretat i compromís d'actualització d'aquesta informació. Resta expressament prohibida la utilització de productes classificats com a carcinògens, mutàgens, teratogènics, tòxics per a la reproducció i explosius. Respecte als productes classificats com a molt tòxics, tòxics, nocius i inflamables, se n'autoritza la utilització sempre que s'adoptin les mesures preventives indicades a la fitxa de dades de seguretat del producte. Com a principi general cal tenir en compte que sempre s'hauran d'utilitzar el productes menys perillosos.
6. Compromís de comunicació al centre de riscos nous o no identificats.
7. Nom, cognoms, telèfon i adreça electrònica de contacte de la persona interlocutora de l'empresa per a la realització de la coordinació empresarial en matèria de prevenció de riscos laborals.
8. Si escau, la documentació esmentada anteriorment corresponent a les entitats/persones físiques o jurídiques subcontractades i l'acreditació dels mitjans de coordinació empresarial establerts.

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

BEGUDES	preus exclòs)	màxims (IVA	preus oferts (IVA	% IVA
Aigües grans		0,91		4
Aigües petites		0,55		4
Sucs		0,91		10
Cacaos		1,09		10
Sunnys		1,09		10
Café amb llet		1,18		10
Café		0,91		10
Tallat		1,09		10

ENTREPANS	preus exclòs)	màxims (IVA	preus oferts (IVA	% IVA
Entrepà petit		1,36		10
Entrepà gran		1,82		10
Paninis		1,82		10
Entrepà petit calent		2,27		10
Entrepà gran calent		2,73		10

PASTES FRESQUES	preus exclòs)	màxims (IVA	preus oferts (IVA	% IVA
Donuts		0,91		10
Triangles Xocolata		0,91		10
Napolitanes		0,91		10
Canya crema		0,91		10
Croissant		0,91		10
Croissant Xocolata		1,09		10
Croissant petit		0,55		10

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Mobiliari:

- 30 Taules de professor
 - 12 cadires alumne
 - 10 Taules alumne
 - 1 mostradors
 - 2 taules de servir
 - 1 prestatgeria de bar
 - 1 prestatgeria menjador
 - 1 armari forn escalfa menjar
 - 1 fregidora
 - 1 campana extractora
 - 1 taula d'alumini
 - 1 piques de fregar
 - Rentaplats
 - 1 escalfador d'aigua
 - 1 prestatgeries metàl·liques
-

