

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

Objecte: Servei de bar-cantina de l'Institut Ronda de Lleida

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Ronda
Domicili: Henri Dunant, 3 – 25003 Lleida
Telèfon: 973281747
Correu electrònic: c5006771@xtec.cat
Metres quadrats del bar-cantina: 153,14m ²

1. Descripció i característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament de 950 alumnes i 100 persones més entre PAS i professorat.

La neteja de les instal·lacions del servei corren a càrrec de l'adjudicatari.

El bar-cantina romandrà obert els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8 a 18:30, i també fins a finals de juny i la primera quinzena de setembre, encara que no siguin dies lectius (en aquest període l'horari només serà pel matí).

El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex 1.

L'oferta econòmica ha d'incloure els productes a servir obligatoris sense superar el preu màxim que s'estableix en la relació 1 de l'annex 2.

Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici de l'abonament del cànon establert en aquest plec.

El servei de bar-cantina es farà de manera que, en cap moment, es vegi pertorbat el normal funcionament de les activitats que es desenvolupen en el centre.

L'espai del menjador podrà ser utilitzat pel centre com a aula i també a l'hora de l'esbarjo per l'alumnat, la neteja anirà a càrrec de l'adjudicatària.

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

Es prohibeix la venda de begudes alcohòliques, tabac i xiclets.

La direcció i/o el Consell Escolar del centre es reserva el dret de retirar els productes si no són adequats per la salut dels usuaris.

Servei de microones. Tant l'alumnat com el professorat podran sol·licitar escalfar les carmanyoles. L'adjudicatària es farà càrrec d'aquest servei, del manteniment i de la neteja del microones.

Servei de menú. Aquest servei es cuinarà a les instal·lacions del centre, no s'admetran propostes de càtering. L'adjudicatària es farà càrrec d'aquest servei durant el temps d'aquesta prestació, que serà de les 14:45 a les 15:45.

Tasques complementàries al servei de bar cantina:

En substitució del pagament del cànon per despeses es realitzaran les següents tasques complementàries de neteja.

Després de cada esbarjo del matí:

- Revisar i netejar els lavabos (4 de nois i 4 de noies) del centre i 2 del pavelló
- Netejar el pati, buidant també les papereres (en total 14)
- Netejar l'entrada del centre, buidant també la paperera

Un cop a la setmana es buidaran les papereres de reciclatge de paper de totes les aules.

2. Obligacions de l'adjudicatari/ària

a) La realització del servei segons el que especifica el present plec de prescripcions tècniques, la legislació hotelera, laboral i d'altres aplicables al cas present.

b) Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.

c) Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.

d) Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre

e) Comunicar a la direcció del centre les dades personals, categoria professional i horari laboral dels treballadors que designi l'empresa adjudicatària. Aquest personal ha de ser sempre el mateix, llevat de les substitucions que es puguin produir per absències imprevistes.

f) Garantir la presència del personal en els llocs de servei; substituir immediatament el personal en cas de malaltia, vacances o qualsevol altra contingència, perquè, en cap cas, el servei quedi sense cobrir.

g) A petició justificada de la direcció del centre, sempre que s'acrediti adequadament i fefaentment, es podrà requerir a l'empresa adjudicatària perquè accedeixi a canviar el personal que no reuneixi les condicions mínimes necessàries per prestar el tipus de servei que es demana o bé no fa la seva tasca de forma correcta i professional.

h) Fer-se càrrec del cost del personal encarregat de prestar el servei: sous, seguretat social, antiguitat i qualsevol altra despesa que comporti la prestació del servei.

- i) Cal complir estrictament les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, conveni del sector, legislació social de prevenció de riscos laborals, integració social de les persones amb discapacitat, fiscal, de protecció de dades personals i ambiental.
- j) Ha de presentar abans d'iniciar el servei, els contractes degudament formalitzats amb el personal que ha de prestar els serveis. Qualsevol variació contractual ha de ser comunicada al centre. El centre pot requerir la presentació de la documentació que acrediti aquest compliment (còpia dels fulls de nòmina, còpia dels documents TC-1 i TC-2 de liquidació de la quota de la Seguretat Social) i, en cas de detectar o sospitar anomalies, pot traslladar-les a l'autoritat competent en aquest àmbit per a la seva investigació.
- k) 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.
- l) 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.
- m) Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- n) Tenir cura de l'equipament que el centre posi a la seva disposició (annex B), responsabilitzar-se'n del manteniment, de la reparació o reposició que puguin esdevenir.
- o) La gestió dels residus generats és responsabilitat de l'empresa adjudicatària i han de seguir els criteris d'escola verda.
- p) Ha de respondre de qualsevol desperfecte, pèrdua o deteriorament en els béns, objectes i instal·lacions de les dependències com a conseqüència de la realització del servei objecte d'aquest contracte.
- q) Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- r) L'adjudicatària, a requeriment del centre, haurà de possibilitar la inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i el compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- s) La instal·lació i compra per part de l'adjudicatària de nou material i mobiliari necessari pel funcionament del bar-cantina requerirà l'autorització de la direcció o bé del Consell Escolar del centre i, al termini de l'adjudicació, romandrà en propietat del centre. L'adjudicatari presentarà còpia de les factures a la direcció del centre o bé al Consell Escolar i se'n determinarà els anys d'amortització. Si l'adjudicatari deixa la bar-cantina en un termini anterior al temps d'amortització del material, el nou adjudicatari o el centre –en el cas que fos per voluntat del Consell Escolar– abonarà la diferència de l'amortització d'aquest període.
- t) Un cop finalitzada la relació objecte del contracte l'adjudicatari ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.



3. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

- 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 conseqüencials 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 600.000 euros per sinistre i any.
- 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 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.
- Així mateix, les empreses adjudicatàries han de comunicar de manera immediata al centre i/o Departament d'Ensenyament qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

Lleida, 5 de maig de 2021

Judith Pedrós Mas
Cap d'estudis adjunt



Annex 1

Inventari de material de què disposa el centre

CUINA (mobiliari i electrodomèstics)
Marmita JEMI model MAG150
Fregidora elèctrica 8l amb aixeta
Fregidora gran (aprox. 25l.)
Planxa de cuina
Cuina de 4 fogons i 2 planxes
Microones
Rentavaixelles JEMI GS-83
Nevera baixa
Nevera 4 portes
Campana central PLEIN
Sistema contra incendis ANSUL R-102
Tourmix dynamix STD ref.MX050
Mixer MX91 tourmix
Talladora embotits MIRRA 250C CE V230
Termo d'aigua calenta
Aigüera industrial DISTFORM T187552 (2 piques)
Bastidor per aigüera
Aixeta dutxa monocomandament
1 rentamans de peu dos aigües F0250001
1 aigüera penjant 054610
Prestatgeria per a bastidor DISTFORM Mod.FB180370
Taula mural DISTFORM Mod.F0050019
2 prestatgeries inox.
2 exterminador d'insectes FRICOSMOS
Armari arxivador
Dispensador de paper i de sabó

PARAMENT DE CUINA
Esacorredora inoxidable: 1 de 40cm, 2 de 25cm
Cassoles: 1 de 30cm., 2 de 32cm., 2 de 38cm., 1 de 45cm.
Cassola baixa de 45cm.
Olles: de 22cm., de 27cm., 32cm
1 termo inox. CRISOL 2l.
3 plates de forn grans
1 plata de servir gran inox.
Setrillera de cuina
Estris de cuina (culleres, espàtules, escumadores, cullerots, ganivets, taula de tallar,...)
1 bol inox. De 40cm.



BARRA BAR-CANTINA
Moble cafeter
Rentavasos JEMI GS-2
1 aigüera penjant 054610
Moble office INFRICO mod. ME60/2500
Registradora Olivetti ECR 7700 plus
Microones
Exterminador d'insectes FRICOSMOS

PARAMENT DE SERVEI
4 setrilleres de taula
10 gerres d'aigua
Coberteria complerta per a 65 comensals
65 Safates de menú
65 Vasos

BAR-CANTINA
Taules
Cadires
Prestatgeria de fusta
Taula calenta
Carret de servei (Guies passasafates DISTFORM)

Annex 2

Preus màxims de la cantina que han de regir durant la durada del contracte i que s'han d'exposar públicament al bar-cantina:

PREUS DEL BAR	Preu màxim (IVA inclòs)	% IVA
MENÚ-PLATS COMBINATS		
Menú habitual (mínim 2 dies a la setmana)	6,50	10%
Menú esporàdic	7,15	10%
Plat combinat	5,60	10%
ENTREPANS		
Entrepans grans	2,10	10%
Entrepans grans calents	2,35	10%
Entrepans petits	1,75	10%
Entrepans petits calents	1,95	10%
Entrepans minis	1,25	10%
Entrepans minis calents	1,30	10%
REBOSTERIA I ALTRES		
Canya i palmera de xocolata	1,35	10%
Croissant, donut	1,20	10%
Canya de xocolata petita	0,95	10%
BEGUDES		
Suc de taronja natural	1,80	10%
Aigua amb gas	1,15	10%
Aigua 500ml.	1,05	10%
Aigua 1,5l.	1,25	10%
Llaunes de cola, taronjada, llimonada	1,15	10%
Sucs de fruita i batut de cacau	1,60	10%
Cafè sol	1,00	10%
Tallat, cafè amb gel i infusions	1,05	10%
Cafè amb llet	1,15	10%

Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert, a excepció dels següents productes:

- Tabac
- Begudes alcohòliques
- Xiclets