PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Mont Perdut

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Mont Perdut
Domicili: c/ Mont Perdut, 1 08227, Terrassa
Telèfon: 937 844 380
Metres quadrats del local disponible: 140 m2

1. DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Mont Perdut, per tal que l'alumnat, el professorat i PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

L'adjudicatari haurà de presentar el 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.

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

- No es podran servir tabac ni begudes alcohòliques o excitants, ni tampoc begudes energètiques. Tampoc es podrà servir cap tipus de llaminadura.
- 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 667

La capacitat del local del bar-cantina és de 80 places

La superfície del local disponible és de 140 m².

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, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

- La dotació del mobiliari de la cafeteria escolar va a càrrec de l'adjudicatari.

L'adjudicatari pot utilitzar la infraestructura que hi ha en aquest moment preparada.

- La dotació específica per a la prestació del servei, tant pel que fa a màquines com a mobiliari i expositors correspon a l'adjudicatari, sens perjudici que el centre pugui cedir tot allò que estigui adscrit a la instal·lació

- El bar-cantina es lliurarà equipat 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.

- 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 necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.

- La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, de 7:45 a 16:00 hores quan hi hagi menjador social o reunions per les tardes del professorat (normalment els dilluns) i de 7:45 a 13:00 la resta de dies.

Cobrir els llocs de treball de forma immediata, en cas d'absència per malaltia, sancions de l'empresa, incapacitats temporals del personal o qualsevol causa anàloga.

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

- Es prioritzarà l'elaboració dels aliments a les dependències de la cafeteria, quedant exclosa la possibilitat d'establir un càtering. En cas de trasllat d'aliments, s'exigirà el compliment de la normativa alimentària i sanitària vigent.

- Mantenir les 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.

- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en la instal·lació, així com la necessitat d'efectuar qualsevol tipus de manteniment o reparació.

- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en el servei en què s'hagi vist involucrada qualsevol persona que en faci ús.

- 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 l'import de 300 €, per trimestre vençut, en concepte de cànon per a compensar les despeses per l´ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).

- El Centre Institut Mont Perdut es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i el 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 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.

4. REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa/L'empresari 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 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 Alimentaries 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.

5. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

1. 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 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 riscs 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 copia 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.

4. 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/l'empresari 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 Tècnic 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.

7. HORARI I TERMINI D'EXECUCIÓ

L'horari del servei serà de 7.45 a 16.00 hores quan hi hagi menjador social o reunions per les tardes del professorat (normalment els dilluns) i de 7:45 a 13:00 la resta de dies.

El termini es de l'1 de setembre de 2023 o des de la formalització del contracte, fins a 31 d'agost de 2024.

Queda exempt del servei el mesos de juliol i d'agost, considerat vacacional i durant el qual el centre romandrà tancat. L'empresa també gaudirà dels períodes de vacances de Nadal i de Setmana Santa i dels dies de lliure elecció que corresponguin al centre, si en vol fer ús.

Terrassa, 6 de maig de 2023

Auxiliar del cap d'estudis
Josep Del Rio Rodríguez

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
LLAUNES	1,09€		10%	
AIGUA petita	0,73€		10%	
AIGUA gran	1,09€		10%	
SUCS/BATUT DE XOCOLATA tetra brick	0,68€		10%	
CAFÉ	1,09€		10%	
CAFÉ AMB LLET	1,18€		10%	
TALLAT	1,09€		10%	
INFUSIONS	1,00€		10%	
SUPLEMENT PER EMPORTAR	0,09€		10%	
SUPLEMENT DESCAFEÏNAT	0,09€		10%	
SUPLEMENT GEL	0,09€		10%	
SUPLEMENT LLET ESPECIAL	0,18€		10%	

ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
FUET/TONYINA/FORMATGE/GALL D'INDI petit	1,36€		10%	
FUET/TONYINA/FORMATGE/ GALL D'INDI gran	2,18€		10%	
PERNIL SALAT petit	1,50€		10%	
PERNIL SALAT gran	2,45€		10%	
CREMA DE XOCOLATA petit	1,36€		10%	
CREMA DE XOCOLATA gran	2,18€		10%	
TRUITA FRANCESA petit	1,59€		10%	
TRUITA FRANCESA gran	2,55€		10%	
LLOM/CANSALDA petit	1,91€		10%	
LLOM/CANSALADA gran	2,63€		10%	
FRANKFURT petit	1,59€		10%	
FRANKFURT gran	2,55€		10%	
VEGETAL TONYINA petit	1,91€		10%	
VEGETAL TONYINA gran	3,36€		10%	
SUPLEMENT FORMATGE petit	0,45€		10%	
SUPLEMENT FORMATGE gran	0,73€		10%	
SUPLEMENT CANSALADA petit	0,55€		10%	
SUPLEMENT CANSALADA gran	0,82€		10%	

PASTES FRESQUES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
CROISSANT	1,00€		10%	
CROISSANT DE XOCOLATA	1,27€		10%	
BERLINA	0,91€		10%	

ALTRES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
IOGURT	0,91€		10%	
PEÇA DE FRUITA	0,91€		10%	
FRUITS SECS	1,09€		10%	
XOCOLATINA	0,55€		10%	

RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

MENÚ ALUMNAT*	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
Menú alumnat	4,55€		10%	
Menú berenar alumnat	0,45€		10%	

* Els menús seran per a 30 alumnes del menjador solidari i són de dilluns a divendres i en cas que no es puguin oferir amb aquest preu màxim es subcontractarà un càtering i s'utilitzarà el menjador.

MENÚ PROFESSORAT**	Preus desitjables (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
Menú professorat	7,27€		10%	
Mig menú professorat	6,36€		10%	
Plat combinat	6,36€		10%	

** Els menús pel professorat són els dilluns (a la pràctica és un 75% dels dilluns) i algunes setmanes també pot incloure un altre dia, segons les reunions planificades (normalment algun dimarts). **Es valorà que no superin els preus desitjables i en cas que els superin més d'un 15 % no s'efectuarà aquest servei**.

PRODUCTES	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Quantitat	Material
1	NEVERA/AMPOLLER SOTA BARRA 3 COSSOS + AIGÜERA
1	MOBLE DE CAFETERA
1	PLANXA
1	TAULA AMB MOBLE ESCALFADOR SOTA PLANXA
1	EXTRACTOR/CAMPANA
1	CARRO SERVEI
2	ESTANTERIES METÀL·LIQUES NO FIXES
1	ARMARI ACER INOXIDABLE AMB CLAU
1	TAULA AMB MOBLE REFRIGERADOR
1	ESTANTERIA FIXA A LA PARET
1	RENTAPLATS/RENTAGOTS
1	DESCALCIFICADOR
1	RENTAMANS
1	REFRIGERADOR INDUSTRIAL 2 PORTES
1	CONGELADOR VERTICAL

ANNEX C

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA QUE POT TRASPASSAR L'ACTUAL LICITADORA ARRIBANT A UN ACORD

Quantitat	Material
15	TAULES
60	CADIRES FORTES
10	CADIRES NORMALS
1	BARRA DE BAR AMB INSTAL.LACIONS D'AIGUA, LLUM I TARIMA
1	EXPOSITOR 2 PISOS VIDRE GRAN (ENTREPANS)
1	EXPOSITOR 2 PISOS METACRILAT PETIT (CROISS+PASTES)
1	MOLINET CAFÈ
2	ESTANTERIES DE 2 BALDES SOTA BARRA
1	ESTANT DE 80 CM ACER INOX
3	EXPOSITORS DOBLES XUXES METACRILAT
2	EXPOSITORS 1X4 METACRILAT
1	ESTANTERIA METAL.LICA DE 5 BALDES ENORME EXTRAFORTA
1	ESTANTERIA FORTA DE 4 BALDES METALL I FUSTA
1	NEVERA AMPOLLER SOTA BARRA 4 DEPARTAMENTS
1	TAULA TREBALL ACER INOXIDABLE
1	CAMPANA EXTRACTORA DE LA CUINA (NO LA DE LA PLANXA)

2	CARROS DE SERVEI
1	ARMARI ACER INOXIDABLE 2 PORTES. SOTA PLANXA 100X60X85
1	ESTANTERIA ACER INOX DOBLE BALDA
1	ARMARI ACER INOXIDABLE PENJANT 80X60X40
1	CUINA ELÈCTRICA 4 FOCS DE 24 CM. 80X72 MARCA BERTO'S INOX
1	FORN (SOTA CUINA INOPERANT. EL FORN OK 100%)
1	PLANXA GRILL PER PLANXAR ENTREPANS
1	CONGELADOR VERTICAL
1	CONGELADOR ARCON GRAN
1	ESTANTERIA PENJADOR DE DISSENY
	ESTANTERIA
	PLATS FONDOS
	PLATS PLANS
	PLATS POSTRE
	PLATS FONDOS VIDRE
	BOLS AMANIDA GRANS
	BOLS AMANIDA VIDRE
	BOLS PETITS
	CASSOLETES FANG CREMA CATALANA / CANELONS
	SAFATES DE SERVEIS PLANXA I ENTREPANS
	TASSES CAFÈ LLET
	TASSES TALLAT
	TASSES CAFÈ SOL
	GOTS CAFÈ LLET VIDRE
	GOTS TALLAT I SOL VIDRE
	TASSES VIDRE CAFÈ LLET I INFUSSIONS
	GOTS D'AIGUA DE SERVEI
	CULLERES GRANS
	FORQUILLES
	GANIVETS
	CULLERETES POSTRE
	CULLERETES CAFÈ
6	GERRES AIGUA MENJADOR
6	SAFATES ACER INOX GRANS
6	SAFATES ACER INOX PETITES
	ESTRIS DE CUINA (CULLEROTS, PALES, PINZES, TISSORES, ETC)