Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de bar-cantina del centre Institut Joaquim Rubió i Ors

1. Objecte

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Joaquim Rubió i Ors, amb subjecció a les següents condicions:

Relació núm.1 (Annex A). L'adjudicatari/ària de la prestació del servei 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.

Relació núm.2 (Annex A). Llistat de productes lliures. En aquest document els licitadors 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 establertes en el paràgraf següent.

En tot cas s'hauran de respectar aquestes limitacions:

- **Clàusula ambiental:** prohibició de subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o d'utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.
- No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- No es podran servir refrescs de cola o similars (Pepsi, Fanta, Sprite...) amb o sense sucre.
- No es podran servir begudes energètiques (tipus Red bull, Monster, etc...)
- No es podran servir snacks salats (Patates chips, ganxitos, jumpers, risketos, ni similars) a excepció de fruits secs naturals o torrats.
- No es podrà servir cafè ni derivats a l'alumnat
- No es podran servir snacks dolços (tipus Kinder bueno, llaminadures de cap tipus ni caramels, gelats cremosos ni de gel).
- No es podran servir brioxeria industrial de cap tipus.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- Es prohibeix la incorporació de nous productes a la venda sense el consentiment previ de la direcció del centre.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 850.
La superfície del local disponible és de 112 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, connexió a central d'alarma 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, instal·lacions, horari 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 com a mínim de 11:00h a 11:30h i com a màxim de 8h a 15,30h, 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.

- L'alumnat només podrà accedir al bar-cantina a l'hora de l'esbarjo des de les 11:00h fins les 11:30h.

- En funció de la demanda, la cantina podrà atendre el professorat que es quedi a dinar els dimecres de 14:30 a 15:30h.

- En cap cas podrà mantenir qualsevol tipus d'activitat, sigui quina sigui, fora de l'horari en què el centre estigui obert i coincidint amb el servei de consergeria. Si per raons justificades alguna activitat necessités un horari diferent, caldrà demanarà permís a la direcció del centre.

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

- 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.

- 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.

- 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 0 € per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).

- El Centre Institut Joaquim Rubió i Ors 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 la 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 higiènic-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 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 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 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.

El Secretari

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

PLATS COMBINATS	***Preus màxims € (IVA inclòs)***	***Preus oferts (IVA inclòs)***	***% IVA***
Plats combinats amb beguda	8,00		10
Menú	10,00		10

BEGUDES	***Preus màxims € (IVA inclòs)***	***Preus oferts (IVA inclòs)***	***% IVA***
Cafè (docents)	1,00		10
Tallat (docents)	1,10		10
Cafè amb llet (docents)	1,25		10
Cafè amb gel (docents)	1,05		10
Got de llet	1,00		10
Sucs de fruites	1,00		10
Aigua sense gas de 0,5l	0,80		10
Aigua sense gas 1,5l	1,20		10

ENTREPANS	***Preus màxims € (IVA inclòs)***	***Preus oferts (IVA inclòs)***	***% IVA***
Mini-entrepà pernil país	2,00		10
Mini-entrepà variats	1,80		10
Entrepà pernil del país	3,00		10
Entrepà (pernil dolç, formatge, fuet, salami llonganissa, xoriço...)	2,50		10
Entrepà calent de llom i formatge	3,50		10
Entrepà calent de bacó i formatge	3,50		10
Entrepà de truita	2,50		10
Hamburguesa amb ceba o formatge	3,50		10
Bikini	2,50		10

ALTRES	***Preus màxims (IVA inclòs)***	***Preus oferts (IVA inclòs)***	***% IVA***
Bastonets	1,50		10
Fruita tallada de temporada	1,00		10
Fruits secs	1,00		10
Galetes	0,80		
Galetes sense gluten	1,00		10
Iogurt	0,80		10

ANNEX A

RELACIÓ núm. 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

6 taules menjador amb cadires