Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut Caparrella

Núm. d'expedient:25002799/2023/017

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

Objecte: Servei de cantina del centre Institut Caparrella

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Caparrella
Domicili: Partida Caparrella, 98
Telèfon: 973288180
Metres quadrats del local disponible : 200 metres

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 Caparrella, 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.

L'adjudicatari podrà presentar el llistat de productes lliures. En aquest document el licitador podrà 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,...). 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, tabac, xiclets ni begudes energètiques.
- 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 d'aproximadament 1.400 alumnes, 8 membres del PAS i 140 professors.

La superfície del local disponible és de 200 m2. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, 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 2

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, 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 cafeteria- menjador, amb assistència de personal, serà de 8.30 h. del matí a les 18.30 hores de la tarda. Per necessitats del Centre o ordre del Departament d'Educació, podrà modificar-se aquest horari previ acord del Consell Escolar.

b) La Cafeteria-menjador romandrà oberta de l'1 de setembre al 15 de juliol i en horari de 9.00 a 13.00 hores el temps que no hi hagi classes lectives. Els dies o períodes no lectius seran aquells que s'estableixen en la programació general de l'Institut (PGA) anualment.

- 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 i de la manera que el Centre determini. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres, i dels electrodomèstics d'autoservei d'alumnat i professorat així com la neteja diària del mobiliari, taulells i paviment del local destinat a cantina i la recollida diària de les escombraries.

- 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 500 € anual, 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, telèfon), a liquidar trimestral, semestral o anualment (a triar per l'empresa adjudicatària).

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

- El Centre Institut Caparrella 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'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'empresa adjudicatària haurà de realitzar els encàrrecs de serveis de cantina establerts segons les necessitats del centre encomanats per la Direcció del Centre.

-El Centre Institut Caparrella es reserva el dret de fer ús de les instal·lacions sempre que la direcció del centre ho consideri oportú.

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

-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.

-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 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.

-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 immediataal centre i/o Departament d'Ensenyament qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

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 ReialDecret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

7. Termini d'execució

El termini d'execució és des de l'1 de setembre de 2023 o des de la formalització de contracte fins al 31 d'agost de 2024, 12 mesos.
Hi ha la possibilitat de pròrroga de l'1 de setembre de 2024 al 31 d'agost de 2025, 12 mesos.

Lleida, 13 de juny de 2023

DOC-003/04-18

Montserrat Querol Viñes

ANNEX 1

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

MENUS I ALTRES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Menú	7,40 euros		
Plat combinat de carn	6,50 euros		
Plat combinat de peix	7 euros		

BEGUDES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Cafè	1,10 euros		
Tallat	1,20 euros		
Cafè amb llet	1,30 euros		
Refrescs de llauna	1,30 euros		
Sucs fruita	1,80 euros		
Aigua 50 cl	1 euro		
Aigua 1'5 l	1,4 euros		
Infusions	1,2 euros		

ENTREPANS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Pernil salat	2,40 euros		
Pernil dolç	2,40 euros		
Secallona	2,40 euros		
Formatge	2,40 euros		
Tonyina	2,40 euros		
Llom (calent)	2,80 euros		
Frankfurt	2,80 euros		
Truita amb patata	2,80 euros		

PASTES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Napolitana de xocolata o crema	1,50 euros		
Napolitana pernil amb formatge	1,50 euros		
Croissant	1,40 euros		
Palmera	1,50 euros		
Donut	1,40 euros		

RELACIÓ 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	PREUS (IVA exclòs i IVA inclòs)

ANNEX 2

INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR-CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- 1 Barra mostrador
- 2 Nevera (boteller), 1 nevera combi
- 4 prestatgeries
- 2 aigüeres amb dues piques
- 1 Màquina de tallar embotit
- 1 Fogó
- 2 Microones
- 1 Campana
- 1 Planxa
- 1 nevera petita
- Mobiliari interior de la barra
- Safates metàl·liques
- 3 olles grans
- 1 Escorredor
- Coberts
- Plats
- Mobiliari : taules i cadires
- Papereres per a la gestió de residus