PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE INSTITUT BAIX CAMP Expedient núm.: 43002594/2023/73

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del **servei de bar-cantina** als locals de l'Institut Baix Camp, 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.). Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.
- A més a més, 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 podrà servir tabac, ni begudes alcohòliques o excitants, ni tampoc 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 de 1720
- La capacitat del local del bar-cantina és de .80. places.
- La superfície del local disponible és de 227,41 m^2.
- 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.
  - El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.
  - 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.

3. OBLIGACIONS, INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament del centre i d'altres aplicables al cas present.

- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.

- 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.

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

- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8 hores a 19 hores.

  − *Durant el juliol i agost romandrà tancat.*
  − *Durant l'agost la cantina i el centre romandran tancats.)*

- 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.

- Aportar declaració de l'empresa conforme disposa de la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals, que acredita que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delicte contra la llibertat i la indemnitat sexual, només en el cas que el contracte de serveis tingui per objecte prestacions que impliquin contacte habitual amb menors.

- Contractar una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, amb un capital mínim assegurat de 600.000 euros per sinistre i any, que li pugui correspondre per cobrir els riscs indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei.

- 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 i del mobiliari i de les 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. Es tindrà especial cura de la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.

- Mantenir lliure d'obstacles 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 d'aquesta contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.

- Abonar les despeses de 200 €, per trimestre vençut, del cànon per a compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).

- El centre Institut Baix Camp 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 al començament de la prestació dels serveis, 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. Els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, passaran a ser titularitat del centre sense indemnització.

4. REQUISITS HIGIENIC-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 alimentosos.
- 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 alimentosos. (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 presencia 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.

En situació de pandèmia, l'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la normativa i les instruccions vigents del Departament de Salut, pel que fa a les condicions higienicosanitàries en la realització de la seva activitat.

5. CRITERIS AMBIENTALS

No es poden subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.

- *És convenient evitar la venda de productes molt rics en sucres, sal i greixos, com les carns processades (embotits, salsitxes, bacó, hamburgueses, etc.), les llaminadures i caramels, els pastissets i la brioixeria, les galetes, els sucs i les begudes ensucrades, els gelats i les patates xips i similars. Les recomanacions es troben descrites en el document "Recomanacions sobre l'oferta alimentària en les cantines dels centres docents de Catalunya" Edició agost 2020:*

6. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

1. 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 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.

4. Anualment haurà de lliurar, copia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

5. 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. Així mateix, les empreses adjudicatàries han de comunicar de manera immediata al centre i/o Departament d'Educació qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

7. 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 pera 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.

8. TERMINI D'EXECUCIÓ

- El termini d'execució comprendrà des de 1 de setembre de 2023, o data de signatura del contracte, fins el 31 de desembre de 2023.
- Es preveu la possibilitat de 1 prorroga:
  De l'1 de gener de 2024 a 31 de desembre de 2024

Reus, 19 de juliol de 2023

Administradora
Pilar Sánchez Navarro

ANNEX A

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

BEGUDES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Refrescos	1,15 €		
Sucs	1 €		
Cafè	1 €		
Tallat	1 €		
Cafè amb llet	1'20 €		
Aigua	0,75 €		

ENTREPANS	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Entrepans freds petits	1'40 €		
Entrepans calents petits	1,50 €		
Entrepans freds grans	2,20 €		
Entrepans calents grans	2,90 €		

PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Croissants	1,10 €		
Dònuts	1,10 €		
Palmera	1,20 €		
Canya	1,20 €		

FRUITA /IOGURT	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Fruita	0,50 €		
iogurt	0,50 €		

RELACIÓ 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	PREUS (IVA inclòs)

ANNEX B

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

CONCEPTE	QUANTITAT
Microones	1
Taules	20
Cadires.	80
vitroceràmica amb moble	1
Campana de fums	1