



Plec de prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei bar-cantina de l'Institut Cristòfol Despuig de Tortosa

Expedient núm.: 43011170/2024/01

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Cristòfol Despuig

Nom: Institut Cristòfol Despuig
Domicili: C. de Rubí, 16 43500 Tortosa
Telèfon: 877060058
Metres quadrats: 10

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 Cristòfol Despuig, per tal que l'alumnat, el professorat i el PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

L'adjudicatari haurà de presentar el llistat de productes a servir obligatòriament amb els preus (IVA inclòs), 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.

Així mateix, el licitador podrà incloure i oferir menús freds i/o calents no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques i aquest servei serà considerat com a millora tècnica en els criteris d'adjudicació.

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 osimilar.
- ✓ No es podran vendre llaminadures a l'alumnat durant la jornada escolar: xiclets,
...



També es tindrà en consideració:

- ✓ Que els productes oferts s'ajustin tant com sigui possible a productes sense excés de greixos i/o sucres i la presència de productes dietètics.
- ✓ Se valorarà l'ús de productes de proximitat.

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 500 alumnes, 6 membres del PAS i 56 professors.

La superfície de la cuina és de 10 m².

La superfície del menjador és de 179 m².

La capacitat del local del bar-cantina és de 60 places.

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.
- ✓ L'equipament de material reflectit en la relació 3 de l'annex 1 serà considerat com a millora tècnica en els criteris d'adjudicació.

2. 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 de riscos, 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 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.
- 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.
- El bar-cantina romandrà obert 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:
 - ✓ L'horari de funcionament del bar-cantina, amb assistència de personal, serà de 8.00h a les 15.30h. Per necessitats del Centre u ordre del Departament d'Educació, podrà modificar-se aquest horari previ acord del Consell Escolar.
 - ✓ El bar-cantina romandrà obert de l'1 de setembre al 30 de juny i si s'escau fins el 15 de juliol per donar atenció al professorat i al personal PAS 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 els contenidors d'escombraries que hi ha al costat de l'institut. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
- Es valorarà la tria selectiva i ecològica de les escombraries.
- Respectar el caràcter obert a la comunitat educativa del local, que és lloc de pas i d'estada lliure de l'alumnat i del professorat.
- 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.
- Garantir el servei en l'hora punta del patí amb un mínim de 3 a 4 persones.
- Abonar un import de 50 euros mensuals exceptuant els mesos de juliol i agost per tractar-se del període no lectiu, en concepte de cànon per a compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i en funció de la variació pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas i electricitat). Els dies o períodes no lectius seran aquells que s'estableixen en la programació general de l'Institut (PGA) anualment.
- 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 un import de 150€/mensuals ampliable en funció de les factures de subministraments i exceptuant els mesos de juliol i agost per tractar-se del període no lectiu, en concepte de cànon per a compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i en funció de la variació pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas i electricitat).
- El Centre Institut Cristòfol Despuig 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 vist-i-plau de la Direcció del centre.
- El Centre Institut Cristòfol Despuig es reserva el dret de fer ús de les instal·lacions sempre que la direcció del centre ho consideri oportú.

3. 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) 853/2004, 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 Alimentàries 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.
- Indicacions sobre les actuacions de neteja mínima dels espais de la cantina:
 - ✓ Netejar sempre que es detecti brutícia, i quan ho demanen els interlocutors del centre (membres de l'equip directiu).
 - ✓ En aplicació de les mesures de prevenció adients s'ha de garantir la utilització d'equips de protecció individual necessaris, entre els quals cal destacar els següents: guants, davantals i si es precís, mascaretes.
 - ✓ Les tasques de neteja i desinfecció es faran sempre en totes les zones.
 - ✓ La neteja s'ha de fer de forma prèvia a les actuacions de desinfecció.

4. 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 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 bar-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.

5. 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 Tècnica 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.



6. Termini d'execució

El termini d'execució és des de l'1 de gener de 2024 al 31 de desembre de 2024, 12 mesos

Hi ha la possibilitat de pròrroga:

- ✓ De l'1 de gener de 2025 al 31 de desembre de 2025, 12 mesos
- ✓ I, una segona pròrroga de l'1 de gener de 2026 al 31 de desembre de 2026, 12 mesos



ANNEX 1

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

BEGUDES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Cafè	1.00€		
Tallat	1.00€		
Cafè amb llet	1.00€		
Begudes refrescants	1.50€		
Sucs fruita	1.50€		
Aigua 500 cl	0.75€		
Aigua 1'5 l	1.00€		
Infusions	1.00€		

ENTREPANS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Calent petit	1.50€		
Calent gran	2.00€		
Fred petit	1.30€		
Fred gran	1.50€		

PASTES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Brioixeria	1.00€		
Donuts	1.00€		



RELACIÓ 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

Productes proposats pel licitador	Preus IVA exclòs	Preus IVA inclòs



RELACIÓ 3. MILLORES TÈCNIQUES: MENÚS DINARS I PREUS OFERTATS

MENUS I ALTRES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Menú			
Plat combinat de carn			
Plat combinat de peix			

RELACIÓ 3. MILLORES TÈCNIQUES: MATERIAL VALORABLE PER APORTAR AL BAR-CANTINA

Nom eina o producte	Quantitat	Propietat de l'Institut
Forn	1 unitat	
Moble de forn	1 unitat	
Moble per cuina freda de inox	1 unitats	
Moble per cuina calenta de inox	1 unitat	
Rentaplats	1unitat	
Cafetera	1 unitats	
Vaixella		
Utensilis pel bar-cantina		
Utensilis per als clients		



ANNEX 2

INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR-CANTINA DE QUÈ DISPOSA L'INSTITUT

Nom eina o producte	Quantitat	Propietat de l'Institut
Moble fregall compartit	1 unitat	SI
Nevera compartida	1 unitat	SI
Carrets inox	2 unitats	SI
Campana extractora fums	1 unitat	SI
Nevera congelador vertical	1unitat	SI
Plaques inducció Slim	2 unitats	SI