



PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals del centre INS Premià de Mar, 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, Annex B, 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.).

En la relació 2 es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

A més de l'esmentat en l'apartat anterior, 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 podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- 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 135

La superfície del local disponible és de 50 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.

Els bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex C.

3. OBLIGACIONS

- 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.
- Prohibició 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 barcantina.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 9 a 18:30 hores.
- 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.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- 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, 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 l'import de 270 €, 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, INS Premià de Mar, 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 a l'iniciació de la prestació dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

4. REQUISITS HIGIÈNIC-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 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.

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 lllaminadures i caramels, els pastissos i la brioixeria, les galetes, els suc 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:

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/cantines-20.pdf

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 riscos 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 còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent.
4. Anualment haurà de lliurar, còpia 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'Ensenyament 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 complementàries; 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.



8. TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini es d'un any des de l'1 de gener de 2024 fins a 31 de desembre de 2024 amb possibilitat de dues prorrogues.

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.

Premià de Mar, 18 de setembre de 2023

Fernando García Bellón

Secretari

ANNEX A

RELACIÓ NÚM. 1 PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

Bloc 1. ENTREPANS	<i>Preus màxims (IVA exclòs)</i>	<i>Preus oferts (IVA exclòs)</i>	% IVA
Grans Embotit	1,8		
Grans Tonyina, truita	1,9		
Petits	1,3		
Calents	2,0		
Llesca integral vegana	1,4		

Bloc 2. PASTISSERIA I ALTRES	<i>Preus màxims (IVA exclòs)</i>	<i>Preus oferts (IVA exclòs)</i>	% IVA
Croissant	1,0		
Croissant xocolata.	1,2		
Got de fruita variada	1,40		
Peça de fruita	0,45		

Bloc 3. BEGUDES	<i>Preus màxims (IVA exclòs)</i>	<i>Preus oferts (IVA exclòs)</i>	% IVA
Sucs	1,2		
Refrescos	1,1		
Aigua 50cl.	0,8		
Aigua 1 l.	1,05		
Cafè Sol	1,0		
Cafè Tallat	1,10		
Cafè amb llet	1,15		
Infusions	1,15		

[illegible]



ANNEX B

RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

ANNEX C

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- 6 Taules
- 39 Cadires
- Caixa enregistradora
- Taula acer inoxidable
- Extintor
- Planxa
- Microones