

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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Domènec Perramon

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Domènec Perramon
Domicili: Paratge Torrent d'en Terra s/n 08380 Arenys de Munt
Telèfon: 937939075
Metres quadrats del local disponible: 50 m ² + 90 m ²

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 Domènec Perramon d'Arenys de Munt, 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.

Els licitadors poden completar la seva oferta amb altres elements complementaris que per les seves característiques estimin d'utilitat per a l'Administració. En tot cas caldrà detallar el preu i les característiques dels serveis.

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

Dades a tenir en compte en el servei de cantina de l'Institut Domènec Perramon:

Nombre de persones vinculades al centre educatiu	600 aproximadament
Nombre d'usuaris habituals de menjador 2023	30-35
Nombre d'alumnes becats de menjador 2023	41
Nombre de patis	2
Tardes amb reunions del professorat	Dimecres tarda. Però a vegades el dijous a la tarda hi ha formacions.
A les tardes sempre hi ha extraescolars amb l'alumnat de dilluns a dijous	

La superfície del local disponible és 50 m² d'ús privatiu (office, PND, lavabo, cuina, magatzem, abocador i pati) i un menjador de 90 m² d'ús compartit amb el centre.

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.

El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex B.

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, de 8 h a 16 h.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre. Les propostes de revisió de tarifes hauran de ser formulades per escrit, i degudament justificades.
- 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.
- 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 0 €, 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).
- L'Institut Domènec Perramon 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.

- L'alumnat amb dret a la gratuïtat del servei de menjador no haurà d'abonar el preu del servei a l'empresa adjudicatària. A aquests efectes la direcció del centre proporcionarà la llista de l'alumnat amb dret a la gratuïtat a l'empresa adjudicatària. El cost derivat de la prestació d'aquest servei a l'alumnat amb dret a la gratuïtat serà facturat mensualment pel contractista i lliurat a la Direcció del centre que en tramitarà el seu abonament.
- L'alumnat i el personal docent i no docent autoritzat que no tenen dret a la gratuïtat del servei abonaran directament a l'empresa adjudicatària el cost del servei.
- 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 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 higiènics i 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 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.

5. Criteris ambientals

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

No es recomana la venda de menjar i begudes amb una baixa qualitat nutricional o ultraprocessats perquè el consum d'aquests productes es relaciona amb la prevalença de malalties com l'obesitat, la càries dental, la diabetis i la hipertensió arterial. En el següent

enllaç es troba el document "[Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes \(MEAB\) en els espais per a infants i joves de Catalunya. Edició 2019](#)"

6. 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 conseqüències 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. 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.

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 tècnico-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. Horari

L'horari del servei serà de dilluns a divendres de 8h a 16h.

Queda exempt del servei el mes de juliol i 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.

9. RESERVA DE MENÚ

1. Per quedar-se a dinar, cal avisar abans de les 9:00h del matí la responsable de la cantina. Caldrà indicar el nom i cognom de l'alumne/a que es queda a dinar i el curs.
2. Si l'alumne o professor es queda de manera habitual (de dilluns a dijous), cal avisar al responsable de la cantina d'aquesta situació i, a partir d'aquí, ja no caldrà fer la reserva de manera diària i es considerarà com a "fix".
3. Si algun dia NO es queden pel motiu que sigui (excursió, absència, etc.) l'alumnat fix o professorat fix, cal que avisi abans de les 9 del matí (perquè se sigui a temps d'anul·lar el menú), altrament el menú serà comptabilitzat com a consumit.

10. CONTROL DE QUALITAT DELS MENÚS

- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i les recomanacions dels organismes de Salut Pública.
- Els menús seran adequats a l'edat de l'alumnat, seran variats i equilibrats.
- S'han de preveure menús especials per a casos específics.
- Cada menú integrarà un primer plat, un segon plat, postres, pa i beguda.
- Els primers i segons plats alternaran productes bàsics (cereals, pasta, arròs, verdures, llegums, patates, carn, peix, ous, etc.),
- Els menús hauran de planificar-se anticipadament (com a mínim un mes abans de la seva implantació), enviant-ne una còpia a les famílies i un fitxer electrònic per poder penjar els menús a la web.
- Els menús es confeccionaran de tal manera que no es repeteixin els plats almenys durant una setmana.

11. Obligacions de l'adjudicatari/ària

- 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 necessaris per exercir les activitats objecte del contracte.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, en perfecte estat de conservació i funcionament; s'efectuen a càrrec de l'empresa aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- 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 l'activitat objecte de contractació; a aquest efecte s'han mostrar, a petició del centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- El Departament 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/ària tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a

la iniciació de la prestació dels serveis, i ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal com les va trobar en el moment inicial.

- Els preus dels productes poden canviar en funció de l'augment de les despeses dels imports de compra. En cas de decidir-se a modificar el preu de l'import d'un producte, s'haurà de notificar amb 1 setmana d'antelació a Direcció.

Arenys de Munt, 8 de novembre de 2023

El secretari,

Pere Matas González

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

Llistat de productes a servir obligatòriament:

Begudes	Preus (IVA inclòs)
Cafè	1,00
Tallat	1,10
Cafè amb llet	1,20
Got de llet	1,00
ColaCao	1,20
Te	1,00
Te amb llet o llimona	1,10
Refresc de llauna	1,20
Aigua sense gas	0,60
Cacaolat	1,20
Sucs de bric	1,00

Preus Entrepans (IVA inclòs)	GRAN	PETIT
Formatge	1,60	1,20
Llonganissa	1,60	1,20
Pernil Salat	1,60	1,20
Pernil Dolç	1,60	1,20
Tonyina	1,80	1,50
Truita	2,20	
Bacó	2,20	
Frankfurt	2,20	
Llom	2,20	
Hamburguesa	2,20	
Bikini	2,20	
Suplement Formatge	0,20	
Panini Pernil	1,20	
Panini Tonyina	1,30	

Pastes Fresques	Preus (IVA inclòs)
Dònut Sucre	1,00
Dònut Xocolata	1,00

Dinars	Preus (IVA inclòs)
Menú Esporàdic	7,60
Menú Fix	6,91

Snacks dolços i salats	Segons preus del proveïdor
------------------------	----------------------------

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

El/La sotasignant declara haver rebut per l'explotació del bar-cantina el següent equipament:

- 49 cadires.
- 10 taules.
- 1 caldera d'aigua calenta.
- 1 planxa elèctrica
- 1 Forn
- 1 Microones
- 1 Placa Vitroceràmica
- 1 Fregidora
- 1 Màquina tallar embotits
- 1 Congelador
- 2 Neveres
- 1 Armari Acer inoxidable
- 1 Màquina registradora
- 1 Vitrina
- 1 Rentaplats
- 1 Campana Extractora
- 1 Alarma robatori.