

PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CANTINA DE L'INSTITUT MANOLO HUGUÉ

Expedient núm: 08043486 / 2024 / 02

1. OBJECTE:

L'objecte d'aquest plec és el de fixar les condicions tècniques per a la licitació del servei de cantina al local de l'Institut Manolo Hugué, 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 900 .

→ La superfície del local disponible és de 60m² aprox.

→ La capacitat del local de la cantina és de places.

→ 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 i clavegueram, sense cap tipus de pagament per part de l'adjudicatari.

→La cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.

→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 cantina.

→ La cantina romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 9 hores a 16 hores.

→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 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 delictes 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 riscos 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.

→El Centre, Institut Manolo Hugué, 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 queden subjectes a l'edifici, passaran a ser titularitat del centre sense indemnització.

4. REQUISITS HIGIENICOSANITARIS

L'adjudicatari haurà de complir la normativa pel que fa a 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 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_s_a_ludable/02Publicacions/pub_alim_inf/cantines-20.pdf

No està autoritzada la venda de menjar i begudes, amb una baixa qualitat nutricional o ultraprocessats (begudes ensucrades, batuts ensucrats, begudes energètiques, lllaminadures, patates xips i similars, brioixeria,...) en els centres educatius, ja sigui mitjançant màquines expenedores o en establiments com ara cantines, bars o locals similars situats a l'interior d'aquests centres docents, perquè el consum d'aquests productes es relaciona amb la prevalença de malalties com l'obesitat, la caries dental, la diabetis i la hipertensió arterial. Les recomanacions es troben descrites en el document “Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) en els espais per a infants i joves de Catalunya. Edició 2019”:

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_s_a_ludable/02Publicacions/pub_alim_inf/recomanacions_meab_espais_infants/meabdefinitiu.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.

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.

Nom i càrrec

Isabel Revelles
Bejines

Coordinadora d'FP
Signatura

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut Manolo Hugué



2023

Generalitat de Catalunya

Departament d'Educació
Institut Manolo Hugué



ANNEX A

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

BLOC 1 Begudes 30%	Preu màxim (iva inclòs 10%)	Preus oferts pel licitador (iva inclòs 10%)
Aigua mineral 1/2l	1,00	
Aigua mineral 1,5l	1,50	
Got de llet	1,00	
Llaunes refresc	1,50	
Llaunes isotòniques	1,80	
Suc	1,10	
Cacaolat	1,20	
Cafè sol	1,00	
Cafè tallat	1,10	
Cafè amb llet	1,20	



BLOC 2 Entrepans (40%)	Preu màxim (iva inclòs 10%)	Preus oferts pel licitador (iva inclòs 10%)
Entrepà fred gran	2,80	
Entrepà fred petit	2,00	
Entrepà calent gran	3,00	
Entrepà calent petit	2,50	
Suplement formatge	1,00	

BLOC 3 Pastes fresques (30%)	Preu màxim (iva inclòs 10%)	Preus oferts pel licitador (iva inclòs 10%)
Canyes xocolata	1,90	
Donuts	1,00	
Paninis artesans	2,10	
Galetes	1,10	

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

1. Taula calent mural per a plats MAS-BAGA MM16E
2. Dos congeladors WHITEWESTINGHOUSE WCFC03V1 SW
3. Forn electric ROMAG
4. Nevera de 4 portes amb mostrador d'alumini
5. Cuina de 3 focs amb forn a gas FAGOR
6. Rentaplats FAGOR
7. Calentador d'aigua elèctric FAGOR
8. Cafetera d'un braç GRANITA
9. Molinet de cafè CUNILL
10. Caixa registradora
11. Nevera vertical amb portes de vidre EUROCOLD
12. Batedora industrial SAMMIC
13. 10 taules
14. 38 cadires
15. 6 plats de sopa
16. 15 plats plans
17. 10 plats de pizza
18. 15 plats
de postres
19. 40 gots de
vidre
20. 8 tasses de
cafè amb llet
21. 8 tasses de
cafè
22. 10 gots de tallats
23. 10
plats
petits
24. 20 ganivets
25. 20 forquilles
26. 20 culleres de sopa
27. 20 culleres de postres
28. 8 forquilles de postres
29. 16 culleres de cafè

Signat per
l'adjudicatari/ària