

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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre institut Vilamajor

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Vilamajor
Domicili: c/ Can Llobera s/n 08458 Sant Pere de Vilamajor
Telèfon: 93 861 01 94
Metres quadrats del local disponible: 93,75 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 Vilamajor , 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.

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.

Clàusula ambiental 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 així com paper d'alumini.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 557.

La superfície del local disponible és de 93,75 m². 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 els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8:00 a 13:00 hores, excepte els dimarts en què l'horari serà de 8:00 a 15:30 hores.
- 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 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.
- Permetre l'entrada d'empreses de manteniment per realitzar reparacions oportunes a càrrec de l'institut.
- 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 300 €, 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).
- Institut Vilamajor 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 vistiplau de la Direcció del centre.



4. 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) 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. 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 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. 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.



6. 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.

7. Horari

El calendari està subjecte al calendari escolar marcat pel Departament d'Educació.

L'horari del servei serà de les 07:45 hores fins a les 14:30 hores, dilluns, dimecres, dijous i divendres, i de les 07:45 hores fins a les 15:30 hores els dimarts i eventualment altres dies que el claustre es quedi a la tarda.

Queden exempts del servei els mesos de juliol i agost, considerats vacacionals i durant els quals el centre romandrà tancat o obert només per gestions administratives.

S'exclouen del servei:

- mesos de juliol i agost

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.

8. 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.
- Obrir els dies lectius, de dilluns a divendres, 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:
 - Dies no lectius però d'activitat del professorat de 7:45 a 14:00 com a servei de cantina.
 - Dies lectius de 7:45 a 14:30 i dimarts de 7:45 a 15:30 com a servei de cantina.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Formular per escrit les propostes de variació dels preus, les quals caldrà que estiguin degudament justificades. No es podrà dur a terme abans de transcórrer un any des de l'inici de la prestació del servei o de l'última actualització de preus.



- Assumir la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin tant del compliment com de la incompatibilitat contractual.
- Prestar el servei directament, amb absoluta prohibició de cedir-lo o subcontractar-lo a tercers.
- 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.

Sant Pere de Vilamajor, 29 de febrer de 2024.



Secretària

Laura Vicente Genís



ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

Bloc 1. ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)		
Pernil dolç	1,50 (petit) 2,50 (gran)		
Biquini	2,50		
Tonyina	2,00 (petit) 3,50 (gran)		
Pit de gall d' indi	2,50 (petit) 4,00 (gran)		
Xoriço	1,50 (petit) 2,50 (gran)		
Formatge	1,50 (petit) 2,50 (gran)		
Vegetal	2,00 (petit) 4,00 (gran)		
Truita	2,50 (petit) 4,00 (gran)		
Llom	2,50 (petit) 4,00 (gran)		
Pernil salat	2,00 (petit) 3,50 (gran)		
Llom amb formatge	2,80 (petit) 4,30 (gran)		
Llonganissa	1,50 (petit) 2,50 (gran)		
Frankfurt	2,50		

Bloc 2. PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims (IVA exclòs)		
Croissant	1,00		
Croissant xocolata.	1,50		
Tall de pizza.	2,00		
<i>Panini</i>	2,00		

Bloc 3. BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)		
Aigua	1,00		
Cacaolat	1,00		
Llaunes refresc	1,50		
Sucs de fruita	1,00		
Cafè	1,10		
Tallat	1,20		
Cafè amb llet	1,30		
Infusions	1,40		
Té amb llet	1,50		



ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Taula d'acer inoxidable de 150 cm amb pica incorporada i un prestatge

Rentaplats industrial UniverBar compact

Taula de treball d'acer inoxidable de 80 cm

Campana extractora

Cuina amb 4 fogons de gas i planxa

Fregidora Zanussi

Taula de treball de 160 cm amb portes correderes i prestatge

Refrigerador Siemens

Congelador Zanussi de 160 cm

Mòdul d'acer inoxidable de 180 cm amb doble pica i prestatge

Refrigerador marca infrico de doble porta de 135 cm

Prestatge de 480 cm i 4 prestatges