

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de bar cantina del centre Institut La Bastida de Santa Coloma de Gramenet

1. Objecte:

El contracte tindrà per objecte el servei de bar cantina del centre Institut La Bastida de Santa Coloma de Gramenet, amb subjecció a les següents condicions:

Relació núm.1 (Annex A). L'adjudicatari/ària de la prestació del servei 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.

Relació núm.2 (Annex A). Llistat de productes lliures. En aquest document els licitadors 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 establertes en el paràgraf següent.

En tot cas s'hauran de respectar aquestes limitacions:

- No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- Es prohibeix servir begudes energètiques a menors en hores de matí.
- Es prohibeix servir entre hores a alumnes de matí.
- Es prohibeix servir xiclets i fruits secs i bosses de patates fregides i altres snacks.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 1000. La superfície del local disponible és 15 m² de cafeteria, 40 m² cuina, de 80 m² menjador alumnat i 20 m² de menjador professorat i 12 m² de magatzem. 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.
- 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

1. 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.
2. Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
3. Obtenir els permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.

4. El bar cantina romandrà obert el dies lectius, de dilluns a dijous, de 8.00 h. a 19.00h. i divendres de 8.00h. a 17.00h. 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, exceptuant els mesos de juliol i agost en què el servei bar cantina romandrà tancat.
5. Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
6. 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.
7. 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, papereres i contenidors de recollida selectiva al lloc que el Centre determini. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
8. Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
9. Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
10. Aportar declaració de l'empresa conforme disposa de la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals, que acredita que el personal destinat 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.
11. 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.
12. Contractar una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, suficient per cobrir els riscos indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei.
13. El centre Institut La Bastida 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.
14. Respectar el caràcter obert del local, que és lloc de pas i d'estada lliure de l'alumnat i del professorat.
15. No es podrà fer cap canvi constructiu o de distribució sense el vistiplau de la direcció del centre.
16. 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 la 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.

17. Els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, passaran a ser titularitat del centre sense indemnització.

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 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.

3. 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 técnico-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Santa Coloma de Gramenet

L'administrador

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

BEGUDES Preus màxims € (iva inclòs)

Sucs bric/vidre 20cl 1,10
Refrescos 1,20
Batut cacau 1,20
Got de llet 1,00
Cafè 1,00
Tallat 1,10
Cafè amb llet 1,20
Infusions 1,00

ENTREPANS Preus màxims € (iva inclòs)

Entrepans petits 1,60 a 2,00 màxim
Entrepans grans 2,75 a 350 màxim

FRUITA Preus màxims € (iva inclòs)

Peça de fruita del temps 0,50 aprox. segons peça

PASTISSERIA Preus màxims € (iva inclòs)

Croissant 1,10
Triangles dolços 1,10
Triangles salats 1,50
Bastons de pa 1,20

MENÚS Preus màxims €

Menú 7,50
½ menú 5,50

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- 10 taules grans (tipus despatx o biblioteca)
- 40 cadires
- 1 nevera per ampolles i llaunes, de 3 cossos
- Cuina a gas marca Hoonved
- Campana extractora de fums marca Morgui
- Rentaplats marca LG Classe-E 14 cub inverter blanc quad wash truesteam neteja amb vapor.
- Escalfador a gas marca Saunier Duval
- 1 Frigorífic METRO Professional GRE6600, alumini, 77.5 x 72 x 193 cm, 380 l, refr. por ventilació, 300W, apte per a GN1/1, amb cademat, blanc
- 1 Congelador petit marca JOCEL
- 3 Microones
- 1 Talla embotits
- Petit mobiliari en el magatzem
- Instal·lació elèctrica, de gas, d'aigua, calefacció i telèfon
- Extintors d'incendis

LA RESTA DE MATERIAL ÉS PROPIETAT DE L'ADJUDICATARI