



Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei bar-cantina del centre Institut Provençana

1. Objecte

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Provençana, 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. Respecte al menú constarà de beguda, primer plat, segon plat i postres. Es donarà la possibilitat de mig menú.

Relació núm.2 (Annex A): Llistat de productes lliures. En aquest document els licitadors podran incloure i oferir els productes que estimin convenientes no inclosos en l'annex A d'aquest plec de prescripcions tècniques. Es podran oferir productes d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

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.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 1.500.

La superfície del local disponible és de 125m². 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.
- 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 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.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- El bar-cantina romandrà obert els dies lectius, de dilluns a divendres, de 08.00 a 19.00 hores. Durant juliol i agost romandrà tancat.
- Cobrir els llocs de treballs 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.
- 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 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 i mobiliari. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
- Fer la recollida selectiva dels residus generats en l'activitat objecte de contractació, concretament fer la recollida selectiva de: vidre, envasos, oli, matèria orgànica, rebuig, paper i cartró.
- 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 les despeses de 100 euros per trimestre vençut, per compensar les despeses

per l'ús de les instal·lacions i l'immobilitzat, i pel subministrament dels serveis i fluids(aigua, gas i electricitat). Aquesta quantitat s'actualitzarà cada 12 mesos des de l'inici de l'activitat, d'acord amb l'IPC.

- Les propostes de variació de preus hauran d'esser formulades per escrit i degudament justificades sense que puguin ser superiors als índex de preus de consum. Quedarà supeditada la seva aprovació per decisió de la direcció del centre.
- El centre 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 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.

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

- a) 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.
- b) El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.
- c) 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.
- d) 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.

L'Hospitalet de Llobregat, 4 de juny de 2024

L'administrador

ANNEX A

Relació núm.1 de productes obligatoris i preus màxims

BEGUDES	Preu		ENTREP	PREU
Llaunes	1,10 €		Formatge	2,50 €
Aigua	0,70 €		Llonganis	2,20 €
Aigua	1,00 €		Xoriço	2,20 €
Sucs	1,10 €		Pernil	2,20 €
Cafè sol	1,00 €		Fuet	2,20 €
Tallat	1,10 €		Pernil del	2,75 €
Cafè amb	1,30 €		Truita	2,50 €
Infusions	1,00 €		Tonyina	2,50 €
Llet	1,00 €		Frankfurt	2,50 €
			Bacon	2,50 €
PASTES	Preu		Llom	2,50 €
Croissant	1,10 €		Hamburg	2,50 €
Croissant	1,10 €		Truita	2,20 €
Ensaïmada	1,10 €		Bikini	2,20 €
Canya gran	1,30 €		Suplement formatge	0,25 €
Donut	1,10 €			
Donut	1,10 €			
Palmera	1,10 €		MENÚ	9,00 €

Relació núm.2 : Productes no obligatoris proposats pel licitador

<u>PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR</u>



ANNEX B

Inventari del material de la cantina de què disposa el centre:

- Campana extractora.
- Microones.