

Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei de Cantina-Menjador

Objecte: Servei de Cantina-menjador del centre Institut Arquitecte Manuel Raspall

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Arquitecte Manuel Raspall
Domicili: Avinguda Montserrat s/n, 08440 Cardedeu
Telèfon: 938444740
Metres quadrats del local disponible: 144,7 m ²

1. Descripció i característiques del servei

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de cantina – menjador de l'Institut Arquitecte Manuel Raspall, per tal que l'alumnat, el professorat i PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

El servei de menjador escolar inclou: L'elaboració i el subministrament d'àpats als usuaris del centre; el monitoratge durant l'estona de l'àpat, la vigilància i aquelles activitats que formin part del servei de menjador.

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. L'empresa licitadora haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 657 (3 persones de neteja, 59 professors i 4 PAS).

La superfície del local disponible és de 90,5 m² de bar-menjador, 17,5 m² de cuina i 6,7 m² de rebost . 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, i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

La antina-menjador es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex B.

3. Forma de cobrament

Quan els usuaris siguin alumnes beneficiaris d'ajut de menjador l'empresa adjudicatària percebrà els diners que el Consell Comarcal transfereixi a l'Institut provinents de l'Ajuntament de Cardedeu o Cànoves segons l'import de l'ajut. Cobrarà directament de l'alumne/a la resta del preu fins a completar el d'adjudicació. Quan aquest ajut sigui per la totalitat del preu del menjador, l'adjudicatari percebrà aquest import sense que sigui exigible cap import o percentatge als usuaris.

Quan els usuaris siguin els alumnes sense ajut, els professors o el personal administratiu i altres serveis del centre, l'empresa adjudicatària gestionarà directament el cobrament als usuaris i establirà les condicions de pagament tenint en compte que només es cobraran els serveis efectivament prestats per comensal i dia.

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació serà el marcat en la normativa vigent i podrà tenir les modificacions que el Departament autoritzi.

El preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i els períodes de temps anteriors i posteriors, des de que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda.

Per als comensals esporàdics, el preu ha de ser també el fixat pel Departament d'Educació a tal efecte euros/alumne/dia, IVA inclòs. Es considera comensal esporàdic aquell que fa ús del els qui en fa ús menys de dos dies a la setmana, i sempre que el comensal no sigui beneficiari d'un ajut de menjador.

4. Obligacions, instal·lacions i material de cuina Cantina- menjador

- 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 cantina –menjador.
- La cafeteria romandrà oberta el dies lectius establerts.
- 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 escombraries han de ser degudament separades, 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 les reparacions oportunes a càrrec de l'institut.
- Permetre, sempre que el centre ho consideri oportú i fora de les hores d'atenció a l'alumnat, que s'usi l'espai de menjador per a activitats del centre.
- 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.
- Fer donació al centre d'algun equipament per a compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua i electricitat) anualment mentre duri el contracte amb un valor aproximat de 450 a 650€).
- Institut Arquitecte Manuel Raspall 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'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.

5. Requisits higiènic-sanitaris

La cuina de l'Institut Arquitecte Manuel Raspall està inscrita en el **REGISTRE SANITARI D'INDÚSTRIES I PRODUCTES ALIMENTARIS DE CATALUNYA (RSIPAC) amb el número: 50.05310/CAT.**

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-menjador 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.

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-menjador està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una copia 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 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 tecnosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

8. Horari

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

L'horari del servei serà de les 7,35 fins a les 14,30 hores com a servei de cantina i de 14,30 a 15,30 com a servei de menjador pels dies lectius.

Queden exempts del servei els mesos de juliol i agost, durant els quals el centre no té activitats lectiva (llevat modificació del calendari pel Departament d'Educació)

Curs 2024-2025 : 1 de setembre de 2024 a 31 d'agost de 2025

Pròrroga 2025-2026: 1 setembre de 2025 a 31 d'agost de 2026

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. 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 7.35 a 14.30 com a servei de cantina i de 14,30 a 15.30 com a servei de menjador.
- 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 podran dur a terme abans de transcórrer un any des de l'inici de la prestació del servei o de l'última actualització de preus. Els augments proposats no podran ésser superiors als índex de preus del consum de l'alimentació ni superiors als que fixi el Departament d'Ensenyament.
- Elaborar prioritàriament els aliments a les dependències del centre, intentant excloure en la mesura del possible l'establiment de càterings. En cas de trasllat d'aliments, s'exigirà el compliment de la normativa alimentària i sanitària vigent.
- Dur un control de qualitat dels menús segons els següents criteris:
 - La confecció dels menús serà elaborada per un especialista d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Ensenyament, i les recomanacions dels organismes de Salut Pública.
 - Cal tenir present que:
 - El 50% de la fruita servida serà de circuit curt)s'entén circuit curt aquells productes que no tinguin més d'un intermediari entre el cultiu i el consumidor (Aquesta consideració es pot acreditar pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i, també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.)
 - La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada. S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim".
 - Els menús seran adequats a l'edat dels alumnes, variats i equilibrats.
 - Els menús hauran de planificar-se anticipadament i mensualment se n'enviarà una còpia a les famílies i una altra a la Direcció del centre.
 - S'han de preveure menús especials per a casos específics.
 - Cada menú constarà de primer plat, segon plat, postres, pa i aigua.
 - Els primers i segons plats alternaran productes bàsics (cereals, pasta, arròs, verdures llegums, patates, carn, peix, ous, etc.).
 - Els menús es confeccionaran de tal manera que no es repeteixin els plats almenys durant una quinzena.
 - La presentació serà acurada.

- Permetre, sempre que el centre ho consideri oportú, que en l'espai del menjador puguin fer-se consumicions que no s'hagin adquirit a la cantina, excepte durant el servei de menjador.
- Oferir un servei de qualitat del servei fer-se responsable de les conseqüències que es derivin d'errors, omissions, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- Assumir la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin tant del compliment com de l'incompliment contractual.
- Prestar el servei directament, amb absoluta prohibició de cedir-lo o subcontractar-lo a tercers.
- Cobrir els llocs de treball de forma immediata en cas d'absència per malaltia, sancions de l'empresa, baixes del personal o d'altres causes anàlogues.
- No prestar cap servei a l'alumnat d'ESO i Batxillerat fora de l'hora del pati o menjador, excepte l'alumnat de post obligatòria sense horari lectiu complet que roman a l'espai del menjador en aquestes hores.
- 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.
- L'institut Arquitecte Manuel Raspall 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.

Cardedeu, 19 d'abril de 2024

Secretària
Sílvia Genís Filbà

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

Bloc 1. Menú	Preus màxims (IVA exclòs)		
Menú alumnat fix	6,87 (Marcat pel departament d'educació curs 24/25)		
Menús alumat esporàdic	7,56 (Marcat pel departament d'educació curs 24/25)		
Menús professorat	5,45		

Bloc 2. ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)		
· Pernil dolç	1,80		
· Biquini	1,90		
· Tonyina	2		
· Pit de gall d' indi	1,70		
· Xoriço	1,60		
· Formatge	1,60		
· Vegetal	2,10		
· Truita	2,30		
· Llom	2,30		
· Pernil salat	2,30		
· Llom amb formatge	2,50		
· Fuet o Llonganissa	1,90		
Entrepans petits			
· Fuet o Llonganissa	1,50		
· Formatge	1,40		
· Pernil dolç	1,40		
· Pernil salat	1,40		
· Vegetal	1,50		

Bloc 3. BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)		
· Aigua ½ l	0,70		
· Aigua 1,5 l	1		
· Cacaolat	1,20		
· Llaunes refresc	0,85		
· Sucs de fruita	1,20		
· Cafè	1,00		
· Tallat	1,15		

· Cafè amb llet.	1,17		
· Cafè amb llet de soja	1,25		
· Infusions	1,10		
· Tè amb llet	1,20		

Bloc 4. FRUITA I ALTRES	Preus màxims (IVA exclòs)		
· Vol de fruita tallada	1,45		
· Peça de fruita	0,75		
· Croissant	1,10		
· Croissant xocolata.	1,30		
· Canya de xocolata	1,30		
· Tall de pizza.	1,60		
· <i>Panini</i>	1,60		

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CUINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- Campana extractores
- Cuina elèctrica
- Barra.
- Dues piques de ceràmica, una d'elles amb peu.
- Escalfador d'aigua elèctric
- Tauler de treball d'acer inoxidable de la cuina
- 9 Taules i 38 cadires.
- Pica de dos cossos cuina, acer inoxidable