

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

Objecte: Servei de bar-cantina de l'Institut Vacarisses. Procediment 08061208/2024/01

Nom: Institut Vacarisses
Domicili: c/ Josep Carner 39 08233 Vacarisses
Telèfon: 93 828 03 22
Metres quadrats del local disponible: 90m2

1. Descripció i característiques del servei

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina de l'Institut Vacarisses, 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, ni begudes amb sucre afegit quan hi hagi l'opció a la beguda sense.
- No es podran subministrar llaminadures ni aliments amb un alt grau de sucre, especialment si no aporten més nutrients.
- No es podran servir begudes amb cafeïna a l'alumnat
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

2. 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 el dies lectius del centre, de dilluns a divendres, de 7:40 a 15:40 hores.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- 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.
- Tot el personal assignat, encara que sigui esporàdicament, al servei haurà de disposar de la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals, que acrediti que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delicte contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Centre o de l'AFA, en perfecte estat de conservació i funcionament. En aquella maquinària d'antiguitat inferior a dos anys efectuarà al càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions de que esdevinguin o puguin esdevenir.
- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en la instal·lació, així com la necessitat d'efectuar qualsevol tipus de manteniment o reparació.
- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en el servei en què s'hagi vist involucrada qualsevol persona que en faci ús.
- L'empresa adjudicatària haurà de designar un responsable del servei que disposarà d'una línia mòbil a càrrec de l'empresa per facilitar el contacte amb el centre. També haurà de vetllar per l'acompliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per tot allò relacionat amb quantitat i qualitat del menjar, incidències en el servei, així com de l'equipament de la cantina.
La direcció del centre tractarà qualsevol problema directament amb el responsable de l'empresa adjudicatària
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions (cuina, menjador, terrassa adjacent i inclòs la zona de nevera i microones de l'AFA), 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.
- 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 60, €, per mes 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, gasoil, electricitat). O d'un total de 600 euros anuals. O bé, pot substituir aquest pagament per una obra de millora a la cantina o dotació que romandrà al centre passada la licitació pel mateix import.

- El Centre Institut Vacarisses 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 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

A l'inici de l'activitat l'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.
- Reial 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.

4. 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.

5. 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.

6. Horari i termini d'execució

L'horari del servei serà de 7:40 a 15:40.

El termini és des de la formalització del contracte, fins a 30 de juny de 2025

Queda exempt del servei el mesos de juliol i d'agost, considerat vacacional i durant el qual el centre romandrà tancat. 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.

Vacarisses, 26 de Setembre de 2024

Josep Maria Cunill Casals

Secretari Institut Vacarisses

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

MENUS (inclou pa, aigua i postre)	PREU FINAL IVA inclòs
Menú complet	9,00 €
½ Menú	6,00 €
Plat combinat	8,00 €

BEGUDES	PREU FINAL IVA inclòs
LLAUNES refresc (Coca-Cola, Fanta,...) sense sucre	1,50 €
AIGUA petita	0,50 €
AIGUA gran	1,00 €
SUCS	1,00 €
CAFÈ	1,00 €
CAFÈ AMB LLET	1,20 €
TALLAT	1,10 €
INFUSIONS	1,20 €

ENTREPANS GRANS (aprox 25cm)	PREU FINAL IVA inclòs
CALENTS (Llom, Bacon, Frankfurt...)	2,50 €
FREDS (Pernil, fuet, formatge,...)	2,30 €
TRUITA FRANCESA	2,50 €
TONYINA	3,00 €
VEGETAL	3,50 €
ENTREPANS PETITS (aprox 12cm)	PREU FINAL IVA inclòs
CALENTS (Llom, Bacon, Frankfurt...)	1,50 €
FREDS (Pernil, fuet, formatge,...)	1,00 €

EXTRES PER A ENTREPANS	PREU FINAL IVA inclòs
EXTRA (llom, bacó, Frankfurt,..)	+1,20€
EXTRA (ceba, formatge, enciam o tomàquet)	+0,50€

PASTES FRESQUES	PREU FINAL IVA inclòs
CROISSANT	1,20 €

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE QUÈ ES DISPOSA AL CENTRE EN EL MOMENT DE LA LICITACIÓ

- PLANXA ELÈCTRICA
- NEVERA DOS PORTES (SOTA PLANXA)
- AMPOLLER
- RENTAPLATS I DESCALCIFICADOR
- ARMARI AMB PORTA
- TALLADOR
- NEVERA GRAN DUES PORTES
- MOBILIARI FIXE D'ACER INOXIDABLE
- CAMPANA EXTRACTORA
- FREGIDORA (a adquirir per part de l'Institut Vacarisses)*
- FORN PER A CUINAR (a adquirir per part de l'Institut Vacarisses)*
- FOGONS (a adquirir per part de l'Institut Vacarisses)*
- MESCLADORA (a adquirir per part de l'Institut Vacarisses)*
- BATEDORA DE MÀ (a adquirir per part de l'Institut Vacarisses)*
- MICROONES (a adquirir per part de l'Institut Vacarisses)*
- PARAMENT:
 - Olles, Paelles i Cassoles (a adquirir per part de l'Institut Vacarisses)*
 - Plats plans (entre rodons i quadrats) 132
 - Plats fons i de postre 40 de cada
 - Plats pizza 6
 - Gots 90
 - Tasses llet 32
 - Tasses cafè 20
 - Bols 15
 - joc coberts (ganivet, forquilla cullera) 64
 - Cullerets 68
 - safates plàstic 15
 - Coberts de cuinar i servir

* El material a adquirir per part de l'Institut Vacarisses suposarà una despesa màxima, entre el centre i l'AFA de 3.500€ i estarà disponible a l'inici del servei