

Plec de prescripcions tècniques que regiran el contracte del servei de bar-cantina de l'Institut Mare de Déu de la Mercè

Clàusula 1. Objecte del contracte

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals de l'Institut Mare de Déu de la Mercè, per tal que l'alumnat, el professorat, PAS i les empreses externes que presten serveis al centre puguin adquirir productes de menjar i beure.

El nombre d'usuaris és orientatiu, per la qual cosa l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

El licitador haurà de presentar les següents relacions de preus:

- **Relació 1:** 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 2:** 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 (tabac, alcohol, etc.). Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

Clàusula 2. Lloc de prestació del servei

La prestació del servei objecte de la present licitació s'efectuarà a l'Institut Mare de Déu de la Mercè ubicat al carrer Motors 122-130.

Clàusula 3. Període d'execució del servei

El període d'execució del servei serà des de l'1 de gener de 2025 o des de la signatura del contracte fins al 31 de desembre de 2025 i pot ser prorrogat per 4 anys més.

Clàusula 4. Condicions generals

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

Clàusula 5. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 2000 aproximadament, incloent-hi professors, PAS i treballadors de les empreses que presten serveis al centre.

La superfície del local disponible és de 140 m².

La capacitat del local del bar-cantina és de 50 places.

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 i en el Plec de clàusules administratives.
- El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.
- L'adjudicatari pot utilitzar la infraestructura que hi ha en aquest moment preparada.
- La dotació específica per a la prestació del servei, tant pel que fa a màquines com a mobiliari i expositors correspon a l'adjudicatari, sens perjudici que el centre pugui cedir tot allò que estigui adscrit a la instal·lació.

Clàusula 6. 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.
- Obtindre els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- Abonar al centre un cànon mensual de 300,00 euros pels consums d'aigua i electricitat. Aquest cànon només s'ha d'abonar els mesos de gener, febrer, març, abril, maig, juny, setembre, octubre, novembre i desembre.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 08:00 hores a 19:00 hores i alguns dies no lectius en que hi hagi activitats organitzades per el centre i que comportin la presència d'un mínim de persones del centre establint l'horari més adequat entre la Direcció del centre i l'adjudicatari d'acord amb la durada i naturalesa de l'activitat. Queda exempt el mes d'agost, considerat de vacances i durant el qual el centre romandrà tancat. L'empresa adjudicatària també gaudirà dels períodes de vacances de Nadal i Setmana Santa i dels dies de lliure disposició atenent al calendari lectiu del centre.

- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat de l'Institut, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- No es podran servir begudes alcohòliques ni tabac.
- Clàusula ambiental: prohibició de subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, del mobiliari i de les 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. Es tindrà especial cura de la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
- Comunicar a la Direcció del centre, en el termini més breu possible, qualsevol incidència en la instal·lació, així com la necessitat d'efectuar qualsevol tipus de manteniment o reparació.
- Mantenir lliure d'obstacles 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 d'aquesta contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius d'haver-los abonat.
- L'Institut 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.
- Cobrir els jocs de treball del personal de forma immediata, en cas d'absència per malaltia, incapacitat temporal o qualsevol causa anàloga.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment al començament de la prestació dels serveis, deixant en perfecte estat les instal·lacions del bar-cantina i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

Clàusula 7. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

L'adjudicatari/ària de la prestació del servei està obligada a contractar i pagar una pòlissa d'assegurança que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutives per acció o omissió a tercers en la gestió del servei 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 rics derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

L'empresa adjudicatària està obligada a lliurar, a la Direcció del centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil subscrita i del rebut de pagament corresponent.

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.

Clàusula 8. Compliment de la normativa higiènic-sanitària

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.

Clàusula 9. 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 tècnica sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Clàusula 10. Control de qualitat dels aliments



L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

Clàusula 11. Personal

- 1.- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels aliments ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
- 2.- L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc. Les substitucions han d'estar cobertes obligatòriament, com a mínim, al dia següent de la notificació de l'absència.
- 3.- L'empresa adjudicatària té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'empresa Lourdes Martínez Centelles.
- 4.- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.
- 5.- L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

Clàusula 12. Altres obligacions

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- a) Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida establerts per l'ajuntament del municipi.
- b) Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- c) Assumir la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.
- d) No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia de la Direcció del Centre.
- e) Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista, i també de la persona o persones que els substituïran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.
- f) Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)
Aigua mineral gran (1 ½ l)	1,00	
Aigua mineral petita (33 cl)	0,68	
Refresc de llauna	1,09	
Cafè	0,91	
Tallat	1,00	
Cafè amb llet	1,09	
Infusions	0,91	
Got de llet	0,91	
Sucs de fruites	0,91	
Sucs làctics	1,09	
Batuts de cacao	0,91	
Aigua amb gas (33 cl)	1,36	
Cervesa sense alcohol	1,36	
Tònica	1,18	
Begudes isotòniques	1,64	

ENTREPANS freds	Preus màxims (IVA exclòs)		Preus oferts (IVA exclòs)	
Xoriço	1,36 (petit)	1,82 (gran)		
Llonganissa				
Sobrassada				
Pernil dolç				
Formatge				
Tonyina	1,55 (petit)	2,00 (gran)		
Pernil salat	1,73 (petit)	2,18 (gran)		
ENTREPANS calents	Preus màxims (IVA exclòs)		Preus oferts (IVA exclòs)	
Truita francesa	1,64 (petit)	2,27 (gran)		
Llom i formatge	2,36 (petit)	2,82 (gran)		
Frankfurt	2,27			
Sobrassada	1,82			
Bacó i formatge	2,45			
Hamburguesa	2,82			
Pizza	1,82			
Menú (1r plat, 2n plat i postre)	6,51			

PASTES FRESQUES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)
Croissant Croissant de xocolata Ensaïmada Flauta de xocolata (napolitana) Palmera normal Palmera de xocolata Canya de crema / xocolata	1,09	
Donut	0,82	
Donut de xocolata	0,91	
Xuxo	1,09	
SNACKS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA exclòs)
Patates fregides	0,64	

RELACIÓ núm. 2: PRODUCTES LLIURES I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	PREU (IVA exclòs)

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR-CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

MATERIAL
1 Nevera
1 Màquina de tallar embotit
1 Màquina enregistradora
1 Telèfon interior
2 Neveres per ampolles
1 Cafetera
2 Màquines per moldre cafè
2 Microones
1 Cuina gas professional
1 Planxa
1 Fregidora
1 Rentavaixelles
10 Taules (180x60 cms)
56 cadires
1 Pica amb aixeta amb pedal