

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DE L'INSTITUT PUIG CASTELLAR SANTA COLOMA DE GRAMENET

OBJECTE

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina de l'Institut Puig Castellar amb subjecció a les condicions:

L'adjudicatari haurà de presentar Al llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques. El licitador presenta oferta dels productes d'aquesta llista dins els preus unitaris màxims

que assenyalat el centre. Els preus establerts en el Plec de prescripcions tècniques no podran ser superats per les ofertes que es presentin.

A més pot presentar una llista d'altres preguntes altres productes propis de bar-cantina, tenint en compte que es valorarà que l'oferta sigui variada, que s'ajusti tant com sigui possible a productes sense excés de greixos i sucres i la presència de productes dietètics.

En tot cas s'hauran de presentar les limitacions següents:

- No es podrà servir tabac, ni begudes alcohòliques o excitants, ni tampoc begudes energètiques.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.



CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 1.200.

La superfície del local és de 187,5 m², tot i que la disponible efectivament a la cafeteria és de 150m².

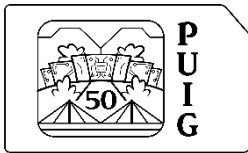
Hi ha disponible una habitació magatzem de 10m².

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.

OBLIGACIONS, INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA

- 1) Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa el contracte i aquests plecs, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament del centre i d'altres aplicades al cas present.
- 2) Utilitzar el local i desenvolupar els serveis objecte de contractació amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- 3) Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- 4) La Cantina romandrà oberta els dies lectius de dilluns a divendres de 8:00 a 13:00 hores i de 17:00 a 19:00 hores.
- 5) Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- 6) Aportar declaració de l'empresa conforme disposa de la certificació negativa de registre Central de delinqüents sexuals, que acredita que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delicte contra la Llibertat i la intimitat sexual, només en el cas que el contracte de serveis tingui per objecte prestacions que impliquin contacte habitual menors.



- 7) Contractar una pòlissa assegurances de responsabilitat civil, suficient per cobrir els riscos indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei.
- 8) Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- 9) Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions i del Mobiliari i de les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran disposades en bosses de plàstic el lloc que el centre determini. Es tindrà especial cura de la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres. Es valorarà la tria selectiva i ecològica de les escombraries.
- 10) Respectar el caràcter obert del local, que és lloc de pas i d'estada lliure de l'alumnat i del professorat.
- 11) Mantenir lliure d'obstacles les vies d'evacuació del local i, en general, el pas de les portes.
- 12) Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- 13) 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 dels extrems esmentats.



- 14) Abonar les despeses de 50€ per mes vençut, del cànon per compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).
- 15) El Departament 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.
- 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 al començament de la prestació de serveis, 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 higiènics-sanitaris

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita en el 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 de productes alimentosos.
- 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 Reial decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).

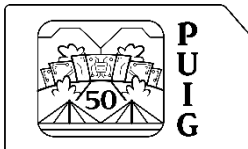


-Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentaries i Aliments.

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 obligada 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.
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.

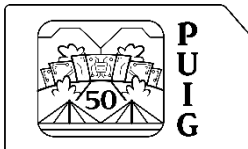


6. Riscos laborals

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 de magatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries; 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; Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària sobre l'elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Annex A

<u>Begudes</u>	<u>Preu amb iva</u>
Sucs brick/vidre 20 cl	1,00 €
Refrescos 33 cl	1,30 €
Batut de cacau brick/vidre 20 cl	1,30 €
Got de llet	1,00 €
Cafè	1,20 €
Tallat	1,30 €
Cafè amb llet	1,40 €
Infusions	1,20 €



<u>Entrepans</u>	<u>Preu amb iva</u>
------------------	---------------------

Entrepans petits	1,70 €
------------------	--------

Entrepans grans	3,00 €
-----------------	--------

<u>Fruita</u>	<u>Preu amb iva</u>
---------------	---------------------

Peça de fruita del temps	1,00 €
--------------------------	--------

<u>Pastisseria</u>	<u>Preu amb iva</u>
--------------------	---------------------

Croissant	1,50 €
-----------	--------

Bastons de pa	1,30 €
---------------	--------

Annex B

Material situat a la zona de barra

Planxa amb dos fogons marca ginsanna.

3 neveres de bar.

1 campana extractora.

1 estufa elèctrica.

3 prestatgeries mòbils.

1 Dispensador de paper.

1 Dispensador de Sabó.

1 cubell gran.

1 carret metàl·lic gran amb rodes per servir.



Material situat a la zona de magatzem

1 Nevera combi Liebherr.

1 Microones Blueskay.

1 Planxa elèctrica (en desús).

1 Fregidora elèctrica (en desús)

1 Planxa elèctrica (en desús)

1 Sanvitxera elèctrica individual (en desús)

1 Màquina per tallar embotits (en desús)

1 Difusor de paeller

2 Taulells de marbre per tallar

3 Bombones de butà

Material per cuinar i servir (olles, paelles, plats, gots, tasses, coberts, safates metàl·liques grans, cistells, gerres d'aigua, termos...)