

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE INS Berenguer d'Entença. Expedient núm.: 43007208/2025/19

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del **servei de bar-cantina** als locals de l'Institut Berenguer d'Entença, amb subjecció a les següents condicions:

- L'adjudicatari 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 adjudicataris 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.
- A més a més, l'adjudicatari podrà oferir altres productes, sempre amb subjecció als preus que hagi ofert prèviament.
- En tot cas s'hauran de respectar 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.
 - *No està autoritzada la venda de menjar i begudes, amb una baixa qualitat nutricional o ultraprocessats (begudes ensucrades, batuts ensucrats, begudes energètiques, llaminadures, patates xips i similars, brioixeria,...) en el centres educatius.*

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 600
- La capacitat del local del bar-cantina és de 30 places.
- La superfície del local disponible és de 56 m².
- 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 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.

- La dotació del mobiliari de la cafeteria escolar va a càrrec de l'adjudicatari. 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.

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.
- 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.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8 hores a 14 hores.
La cantina romandrà oberta en els següents períodes i horaris:
 - De l'1 de setembre a l'inici del curs de 09:00 a 13:00 hores.
 - Del dia d'inici de curs al 30 de juny, de 08:00 a 14:00.
 - El juliol la cantina romandrà tancada.
 - Durant l'agost la cantina i el centre romandran tancats.
- 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.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Aportar declaració de l'empresa conforme disposa de la certificació negativa del 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 delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual, només en el cas que el contracte de serveis tingui per objecte prestacions que impliquin contacte habitual amb menors.
- 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 Departament, 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 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.
- 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 dels extrems esmentats.
- Abonar les despeses de 90 €, per trimestre vençut (excepte per al corresponent als mesos de juliol, agost i setembre), del cànon per a compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat).
- El centre educatiu 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 al començament de la prestació dels 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. Els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, passaran a ser titularitat del centre sense indemnització.
- 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
- 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.
- Reparar amb caràcter immediat, i a càrrec de l'adjudicatari, qualsevol desperfecte que es produeixi en els equipaments de tota mena adscrits al servei.
- 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.
- No realitzar en les instal·lacions cedides del centre educatiu cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia de la Direcció del Centre.
- 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.
- Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual.

4. PERSONAL

- 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.
- 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.
- L'empresa adjudicatària té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que vénen prestant el servei amb l'anterior empresa adjudicatària i que es detallen en l'annex del plec de clàusules administratives particulars.
- 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.
- 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.

5. REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa adjudicatària haurà de 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 alimentosos.
- 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 alimentosos. (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.

6. CRITERIS AMBIENTALS

No es poden 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.

7. 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. Anualment haurà de lliurar, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.
5. 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. Així mateix, les empreses adjudicatàries han de comunicar de manera immediata al centre i/o Departament d'Educació qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

8. 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.

9. TERMINI D'EXECUCIÓ

- El termini d'execució comprendrà des de l'1 de setembre de 2025, o data de signatura del contracte, fins el 31 de desembre de 2025.
- Es preveu la possibilitat de 4 pròrrogues:
 - De l'1 de gener de 2026 a 31 de desembre de 2026;
 - De l'1 de gener de 2027 a 31 de desembre de 2027;
 - De l'1 de gener de 2028 a 31 de desembre de 2028;
 - De l'1 de gener de 2029 a 31 de desembre de 2029;

Hospitalet de l'infant 13 de juny de 2025

El secretari
Cristobal Selma Tamarit

ANNEX A

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

BEGUDES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Aigua (50 cl)	0,90 €		
Aigua (150 cl)	1,20 €		
Cafè	1,00 €		
Tallat	1,10 €		
Cafè amb llet	1,30 €		
Infusions	1,40 €		
Got de llet	1,20 €		

ENTREPANS	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Fuet (normal 200 g.)	3,00 €		
Fuet (petit 100 g.)	1,60 €		
Formatge (normal)	2,70 €		
Formatge (petit)	1,40 €		
Pernil dolç (normal)	2,70 €		
Pernil dolç (petit)	1,40 €		
Pernil salat (normal)	3,00 €		
Pernil salat (petit)	1,60 €		
Pernil amb formatge (n)	3,00 €		
Pernil amb formatge (p)	1,60 €		

PASTES FRESQUES i ALTRES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Peça de fruita	0,80 €		

RELACIÓ 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	PREUS (IVA inclòs)

ANNEX B

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

CONCEPTE	OBSERVACIONS	QUANTITAT
Armari en sala	mòduls	3
Armari taulell	moble alumini	1
Frigorífic taulell (3 portes)	moble alumini	1
Frigorífic		1
Taula suport marbre		1
Barra de marbre		1
Prestatge		2
Tarima de fusta		8
Cadira		15
Taula	gran (6 places)	3
Cartellera		1
Paperera		1
Cubell brossa mitjà		1
Pica i desguàs		1
Extintor		1
Fluorescent		12
Aparadors de vidre		2
Microones		2