

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de bar-cantina del centre Institut Bellvitge de L'hospitalet de Llobregat

1. Objecte

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar cantina als locals de l'Institut Bellvitge de l'Hospitalet de Llobregat, amb subjecció a les següents condicions:

Relació núm. 1 (Annex A). L'adjudicatari/ària de la prestació del servei haurà de presentar el llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex A d'aquest plec de prescripcions tècniques. L'adjudicatari-ària 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 núm. 2 (Annex A). Llistat de productes lliures. En aquest document l'adjudicatari/ària podrà 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 establertes en el paràgraf següent.

En tot cas s'hauran de respectar aquestes limitacions:

- No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- Es prohibeix servir begudes energètiques a menors.
- Es prohibeix servir entre hores de classe a l'alumnat.
- Es prohibeix servir xiclets i fruits secs amb closca i bosses de patates fregides i altres *snacks*.
- Es fomentarà l'alimentació saludable de l'alumnat per damunt del consum sistemàtic de brioixeria industrial.
- 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.

En aquest llistat de productes lliures es valoraran propostes com: cafè, infusions i te, entrepans freds i calents, plats combinats, el servei d'àpats i pica-pica, berenars i similars també en ocasions de col·laboracions, jornades de portes obertes, visita d'alumnes i professors d'altres escoles al centre; la col·laboració amb l'AFA del centre en l'organització de festes escolars i quan la direcció del centre ho requereixi en situacions equivalents.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'unes 420 persones aproximadament entre professorat, alumnat i personal no docent. La superfície del local disponible és de 100 m². La capacitat del local bar cantina és aproximadament de 25-30 places.

Pel que fa referència al servei, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

- Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica i clavegueram.
- El bar cantina es lliurarà d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.

3. Obligacions de l'adjudicatari-ària

1. Explotar els serveis 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. L'adjudicatari-ària i la seva activitat estaran sotmeses als horaris i les normes pedagògiques i de convivència establertes en la Normativa d'Organització i Funcionament del Centre i el calendari i horaris escolars.
2. Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, amb la finalitat de donar servei al personal vinculat al centre.
3. Obtenir els permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
4. La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, de 8:00 h a 16:00 h, 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. Exceptuant: juliol i agost tancat. Aquest horari es pot modificar en funció de les necessitats del centre o de l'empresa adjudicatària previ acord de les dues parts; en cas que no hi hagués acord, l'horari serà el que prescriu aquesta clàusula d'aquest plec de prescripcions.
5. Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
6. Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements del centre, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
7. L'institut eximeix l'empresa adjudicatària d'abonar les despeses derivades de l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids.

8. 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 al lloc i seguint les instruccions de gestió sostenible de residus que el centre determini. Es tindrà especial cura de la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
9. Mantenir lliure d'obstacles la via d'evacuació d'emergència.
10. Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
11. Aportar declaració conforme l'adjudicatari-ària 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 delicte 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.
12. Es permet oferir servei a persones externes al centre sempre que hi estiguin vinculades, i quan no obsti per a l'atenció prioritària a la comunitat educativa.
13. Respectar el caràcter obert del local, que és lloc de pas i d'estada lliure de l'alumnat i del professorat.
14. 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.
15. Contractar una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, suficient per cobrir els riscos indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents de l'execució del servei.
16. El Departament d'Educació 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.
17. No es podrà fer cap canvi constructiu o de distribució sense el vistiplau de la direcció del centre.
18. 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 del servei, deixant el recinte i les instal·lacions de la cantina tal i com les va trobar en el moment inicial, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

19. Els elements que s'incorporin o queden subjectes a l'edifici, passaran a ser titularitat del centre sense indemnització.

4. Requisits higienicosanitaris

L'adjudicatari-ària ha d'estar inscrit al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i 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'adjudicatari-ària 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 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 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.

6. Riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació de Riscos Laborals i per tant n'és l'únic responsable davant de possibles reclamacions, en particular haurà de complir les següents exigències: 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 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 i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

L'Hospitalet de Llobregat,

El secretari

ANNEX A**RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS**

BEGUDES	Preus màxims € (IVA inclòs)	Preus oferts
Sucs brick/vidre 20cl	1,60 EUR	
Refrescos	1,60 EUR	
Batut cacau	1,60 EUR	
Got de llet	1,20 EUR	
Cafè	1,20 EUR	
Tallat	1,40 EUR	
Cafè amb llet	1,60 EUR	
Aigua gran	1,25 EUR	
Aigua petita	0,95 EUR	
Infusions	1,30 EUR	

ENTREPANS	Preus màxims	Preus oferts
Entrepans petits freds	1,75 EUR	
Entrepans petits calents	2,50 EUR	
Entrepans grans freds	3 EUR	
Entrepans grans calents	3,50 EUR	

ALTRES	Preus màxims	Preus oferts
Peça de fruita del dia (oferir sempre dues opcions)	1 EUR	
Iogur	1,25 EUR	

PLATS COMBINATS	Preus màxims	Preus oferts
Àpat sencer amb beguda	8,25 EUR	
Mig àpat amb beguda	6,25 EUR	

[illegible]

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Barra
5 taules
25 cadires
Prestatgeria del magatzem
Taula del magatzem
Lleixes de la cuina

-Els electrodomèstics i la maquinària de cuina relacionats seguidament:

Moble boteller
Campana extractora
Fogons / placa de cocció
Frigorífic
Extractor d'aire del magatzem
Aparell congelador
Moble de la màquina cafetera
Pica aigüera de la cuina
Pica aigüera exterior adossada a la barra

LA RESTA DE MATERIAL ÉS PROPIETAT DE L'ADJUDICATARI