



Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de bar-cantina del centre Institut La Mallola d'Esplugues de Llobregat

1. Objecte

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina del centre Institut La Mallola, 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. 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 núm. 2 (Annex A). 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 establertes en el paràgraf següent.

Es valorarà també la inclusió d'aliments amb criteris dietètics o adreçats a determinats col·lectius: lliures de lactosa, sense conservants, vegans...

En tot cas s'hauran de respectar aquestes limitacions:

- **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.
- No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- No es vendran aliments amb closca ni xiclets per raons de netedat a les dependències.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 600 persones.

La superfície del local disponible és de 50 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, sens 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**.



- L'horari de venda a l'alumnat està restringit a les hores d'esbarjo. En cap cas estarà permesa la venda als alumnes durant els canvis de classe.

3. 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.

Calendari i horari:

- La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, 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. Cal tenir en compte que els alumnes només podran utilitzar-la en les hores d'esbarjo, mai entre classe i classe.
- De dilluns a dijous, l'horari serà de 8.15h a 16.00, per poder oferir el servei de menjador i carmanyola als nois i noies que fan extraescolars i al personal que romangui al centre per fer reunions.
- Els divendres, l'horari serà de 8.15 a 15.00.
- Igualment es podran preveure de comú acord d'altres obertures ocasionals sempre dins del marc de les activitats pròpies del centre com és el cas de dinars del personal o obertura durant la celebració d'esdeveniments.
- De l'1 de setembre a l'inici de les classes de 8:15h a 13:00h.
- Des de la finalització de les classes i fins al 30 de juny serà de 8:15h a 13:00 h.

Servei:

- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre en el moment de signar el contracte.
- Servir els aliments amb cura i netedat, sense agafar-los amb les mans (pinces, guants...) i mantenir i fomentar un **tracte correcte i educatiu** amb i entre els usuaris.
- Fomentar el consum d'**esmorzars saludables**. Donar molta importància a l'entrepà en detriment de la pastisseria industrial. Tenir sempre a l'hora de l'esbarjo entrepans preparats per afavorir aquest tipus d'àpat.



Instal·lacions i material:

- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Centre 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, 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.

Gestió econòmica:

- 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 les despeses de **100 € / mes** per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua i electricitat).

Seguiment contracte:

- El Centre (Institut La Mallola) 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 higienicosanitaris

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.

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, 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 complementàries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació



Tècnic 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.

Secretària

Laura Condes Martínez



ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

PLATS COMBINATS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Plats combinats	8 €		10
Menú	10 €		10

BEGUDES	Preus màxims € (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Café	1,15		10
Tallat	1,30		10
Café amb llet	1,40		10
Tes i infusions	1,20		10
Suplement de gel	0,10		10
Got de llet	1,00		10
Sucs de fruites envasats	1,10		10
Refrescos	1,25		10
Aigua sense gas de 50 cl de plàstic	0,80		10
Batuts de cacau	1,20		10
Begudes Isotòniques	1,40		10

ENTREPANS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Entrepà mini pernil salat, tonyina, pernil dolç-formatge	1,50		10
Entrepà mini pernil dolç, gall d'indi, llonganissa, formatge	1,30		10
Entrepà mitjà pernil salat, tonyina, pernil dolç-formatge	2,00		10
Entrepà mitjà pernil dolç, gall d'indi, llonganissa, formatge	1,70		10
Entrepà mitjà de truita, llom, bacó, hamburguesa	2,00		10
Entrepà gran pernil salat, tonyina, pernil dolç-formatge	2,70		10
Entrepà gran pernil dolç, gall d'indi, llonganissa, formatge	2,40		10
Entrepà gran de truita, llom, bacó, hamburguesa	2,70		10
Suplement de ceba o formatge	0,20		10
Bikini	2,00		10

PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Brioixeria mini	0,60		10
Brioixeria	1,25		10



Bastonets	1,50		10
Peça de fruita	1,00		10

ANNEXA**RELACIÓ núm. 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS****PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR**



ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- 1 nevera
- 1 microones
- 2 piques amb aigua freda i calenta
- 1 cuina vitroceràmica
- 1 campana extractora de fums
- 1 carret de servei
- 8 taules
- 40 cadires