

PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIX EL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE GESTIÓ DEL SERVEI DE BAR CANTINA DE L'ESCOLA OFICIAL D'IDIOMES BARCELONA-VALL D'HEBRON

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina i l'explotació d'una màquina de distribució automàtica d'aliments i begudes del centre al local del centre EOI Barcelona Vall d'Hebron, amb subjecció a les condicions següents:

Els licitadors hauran de presentar el següent:

Relació 2: Llistat de productes lliures. En aquest document els licitadors podran incloure i oferir els productes que estimin convenientes no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc.).

En la relació 2 es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que s'hagin ofert lliurement.

Per al curs escolar 2027-2028 els preus incrementaran un 3% respecte del curs anterior. Per al curs 2028-2029: 3% respecte al curs anterior; per al curs 2029-2030: 3% respecte del curs anterior. I per al curs 2030-2031: 3% respecte del curs anterior.

A banda de l'apartat anterior, 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 podran servir begudes alcohòliques ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'unes **3.500**.

La superfície del local disponible és de **91** m². Pel que fa als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

- a) Els serveis disponibles seran aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.
- b) Actualment el centre disposa de l'inventari següent (adjunt a l'Annex C)

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tot l'equipament que consideri necessari per a la correcta prestació del servei i les millores segons la seva oferta.

El personal actual assignat al servei s'indica a l'Annex B.

3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, higienicosanitària 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 i usuaris vinculats al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8h30 a 19h hores, tret de casos puntuals per necessitats del centre.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, la comunitat autònoma, la província o el municipi que afectin a l'activitat objecte de contractació; a tal efecte s'hauran d'exhibir, a petició del centre, els documents acreditatius esmentats.
- Abonar les despeses de 350,00 € al mes, durant 11 mesos l'any, per trimestre vençut per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).
- Mantenir la màquina de venda automàtica abastida i en bon funcionament durant tot el curs.
- Tenir el gènere que demanin els clients.
- Comunicar de forma immediata a la direcció del centre qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Tenir una carta visible a disposició dels clients en què es mostrin tots els productes supervisats pel centre i la persona responsable de la cantina. Incloure a la carta hi les al·lèrgies possibles dels diferents productes.
- Tenir una plantilla de personal qualificada i adequada per realitzar el servei que requereix el bar-cantina de l'EOI Vall d'Hebron, amb increments puntuals en casos necessaris. L'adjudicatari assumeix el compromís que, en cas d'absències per vacances, llicències, malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o d'altres causes anàlogues, els llocs de treball hauran de ser coberts adequadament.
- L'import dels productes per al personal del centre (professorat i personal d'administració i serveis) serà per l'import fixat per l'empresa adjudicatària amb un descompte del 10%. Actualment el nombre de personal del centre és d'unes 52.
- La direcció del centre es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes i nivell de prestació del servei, així com del compliment de la legislació d'higiene i sanitat vigent.
- Mantenir en bon estat de funcionament, higiene i neteja la màquina de distribució automàtica d'aliments i begudes. És necessari indicar de manera clara i fàcilment visible la identificació dels preus aplicables a cada producte. Així mateix, cal indicar de forma clara quin procediment haurà

de seguir l'usuari en cas de tenir algun inconvenient amb el pagament dels productes de la màquina o amb el seu funcionament.

4. INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENTS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA

Pel que fa a les instal·lacions, cal tenir en compte les premisses següents:

- a) Els subministraments i els serveis disponibles seran els següents: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.
- b) Actualment, el centre disposa de l'inventari recollit a l'Annex C.
- c) L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tot l'equipament que consideri necessari per a la correcta prestació del servei, i les millores segons la seva oferta.

Serà obligació de l'empresa mantenir les instal·lacions, els aparells i altres elements propietat del centre en perfecte estat de conservació i funcionament, i efectuar a càrrec seu totes aquelles reparacions que puguin esdevenir necessàries. Al final de la prestació del servei haurà de lliurar les dependències, instal·lacions i equipaments en òptimes condicions, amb el vistiplau de la direcció del centre.

Anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària la neteja de vaixel·la, material de cantina i cuina, dels locals i dependències interiors de cuina, cantina office, cambres frigorífiques, magatzems d'aliments, serveis i vestuaris utilitzats per l'empresa. També anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, la reposició del material per ús indegut o inadequat.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària, una vegada finalitzi el servei de cantina, traslladar les deixalles que hagi generat el servei als punts de recollida selectiva i dipòsit adients que es determinin.

L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, el mobiliari i 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. Tindrà especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres. La direcció del centre podrà efectuar inspeccions de neteja de les dependències, les instal·lacions i els equipaments dels espais del bar-cantina, fins i tot amb controls d'higiene (ATP, llum UV, biofilms, etc.) i dels procediments i registres adequats que efectua l'adjudicatari, d'acord amb el sistema i procediments de control establert per als centres escolars del CEB. En cas que, com a resultat de les inspeccions de neteja i higiene, els resultats siguin insatisfactoris, l'adjudicatari haurà d'efectuar una neteja a fons i posada a punt de tots els elements i espais del bar-cantina fins a obtenir nous resultats satisfactoris.

L'adjudicatari també haurà de mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.

L'adjudicatari haurà de signar un document acreditatiu de l'inventari inicial de tots els béns que es posin a la seva disposició, i del full de control i registre d'inversions i millores de nou mobiliari, instal·lacions i equipaments que es descriu a continuació:

Una vegada analitzades, aprovades i acordades per la direcció del centre aquelles inversions i millores de nou mobiliari, instal·lacions o equipaments que s'hagin proposat per l'adjudicatari (tant en el moment d'inici del contracte d'acord amb la proposta i oferta de l'adjudicatari, com posteriorment al llarg de la durada del contracte), aquestes millores s'hauran d'executar i posar en funcionament

d'acord amb el calendari aprovat de mutu acord entre les parts. Cada nova inversió o millora de nou mobiliari, instal·lacions i equipaments es registrarà oportunament en un full de control dels bens i actius corresponent al bar cantina de l'EOI Vall d'Hebron. Aquest full de control inclourà un adequat quadre d'amortització de cada inversió o millora (indicant dia d'adquisició, import d'adquisició - adjuntant còpia de la factura que ha suposat aquest nou actiu-, període d'amortització previst d'aquest nou actiu, import amortitzat i també, pendent d'amortitzar al final de cada any). De manera que en tot moment es podrà conèixer quines són les inversions i millores aprovades i efectuades amb el seu corresponent quadre d'amortitzacions.

Tota la vaixel·la i cobreteria no es considera bé inventariable (ni serà objecte de registre en el full de control d'inversions i millores), i haurà de ser adequadament proveït sempre (incloent-hi la corresponent reposició i renovació) per compte de l'adjudicatari.

5. 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) i complir 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 el manteniment del menjar elaborat.

Així mateix la màquina de venda automàtica també haurà d'estar en perfectes condicions sanitàries i d'ús, atès que ofereix productes diversos d'alimentació. Per aquest motiu l'empresa vetllarà per supervisar la qualitat dels productes oferts i controlar-ne la data de caducitat.

L'empresa adjudicatària també haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.

6. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

1.L'adjudicatària 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 conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió de la cantina del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. 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, incloent-hi 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 subscripta i del rebut corresponent. Anualment n'haurà de lliurar una còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

7. 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 Tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de detergents i netejadors, i el Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

8. INCENTIUS PER UN ACOMPLIMENT SATISFACTORI

La direcció del centre passa periòdicament una enquesta de satisfacció als usuaris del centre. Entre els ítems de l'enquesta hi ha els relatius al servei de la cafeteria, per exemple:

- Tracte del personal
- Varietat dels productes
- Preus
- Nivell de neteja i higiene

Amb voluntat d'incentivar un servei de qualitat, es proposa bonificar parcialment (un 10%) el pagament del cànon de l'adjudicatari si el resultat global de l'enquesta se situa per sobre de 4 sobre 5.

ANNEX A

RELACIÓ NÚM. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

BEGUDES	preus màxims (IVA exclòs)
Cafè	1,40 €
Cafè amb llet	1,65 €
Tallat	1,55 €
Infusions	1,55 €
Infusions- piràmide	2,25 €
Cacaolat	2,65 €
Refrescos llauna	1,90 €
Suc de fruita	2,05 €
Suc de taronja natural	2,60 €
Cervesa sense alcohol	1,95 €

Aigua mineral (petita)	1,25 €
Aigua mineral (gran)	1'70 €
Xocolata	3,25 €
Got de llet	1,40 €
Suís	3,50 €

ENTREPANS FREDS	preus màxims (IVA exclòs) GRAN / PETIT
Pernil dolç	2,75 € / 1,80 €
Pernil país	3,00 € / 2 €
Fuet	2,85€ / 1,90€ /
Xoriço	3€ / 2€
Llonganissa	3€ / 2€
Formatge	2,85 € / 1,90 €
Tonyina	2,75 € / 1,80 €
Vegetal	3,50 € / 2,20 €

ENTREPANS CALENTS	preus màxims (IVA exclòs)
Bikini	2,65 €/
Truita francesa	2,80€(2 ous)/1,85€(1 ou)
Truita de patates	3,10 €/
Bacó	3,25 €/
Bacó amb formatge	3,50 €/
Hamburguesa	3,25 €/
Frankfurt	3,00 €/
Pernil i formatge	2,85 € / 1,90 €
Pit de pollastre	3,50 €
Llom	3,25 €

PASTES	preus màxims (IVA exclòs)
Croissant	1,75 €/
Croissant xocolata	2 €/
Ensaïmada	2 €/
Palmeres	2 €/
Donuts	1,35 €/

ALTRES	preus màxims (IVA exclòs)
Menú dinar (beguda, 2 plats, postres i cafè inclòs)	10 €

ANNEX B

RELACIÓ DEL PERSONAL ACTUAL ASSIGNAT AL SERVEI

Núm. Operaria	Antiguitat	Venciment del contracte	Categoria professional	Tipus de contracte (CODI)	Hores dedicació setmana	Salari brut anual
1	5/11/2021	Indefinit (fixa discontinua)	CAMBRERA	300	40	13.979,13

ANNEX C

INVENTARI BAR CANTINA- EOI BARCELONA- VALL D'HEBRON

La maquinària següent ha estat adquirida per l'escola des del 2020. Adjunto número de registre de la factura al programa Esfera així com número de factura i data de compra.

- 1) **Planxa** línia professional model Novo Snack NSF-60 (N. Registre Esfera: 2020-16 i 2020-52) Factura: F-20-0067- Data: 29/01/2020. Empresa 9SAT.

Import: 1.391,50 IVA inclòs
Mesures: 90,5 x 44 x 18
Superfície útil: 59,5 x 43
Kcal/h: 12212

- 2) **Grill** de contacte a dues bandes llises model GLL1-P (N. Registre Esfera: 2020-16 i 2020-52) Factura: F-20-0067- Data: 29/01/2020. Empresa 9SAT.

Import: 453, 75 lva inclòs
Mesures: 41 x 50 x 30
Superfície útil: 36 x 27

- 3) **Vitrina refrigerada** model ABR-6R de tres alçades (N. Registre Esfera: 2020-57)

Factura: F-20-0286- Data: 15/06/2020. Empresa 9SAT.
Import: 1.422,96 euros IVA inclòs

- 4) **Nevera** model AN 1004 T/F (N. Registre Esfera: 2020-830)

Factura: 1015068 Data: 11/11/20. Empresa: INTER NOUSAT, S.L.
Import: 2.888,03 Euros IVA inclòs

- 5) **Microones** Orbegozo MI-2115 20L Blanco (N. Registre Esfera: 2024-1118)

Factura: 45859. Data: 26/11/24. Empresa: Electrodomèstics Sants.
Import: 90,90 Euros IVA inclòs

- 6) **Rentavaixelles** Industrial 50x50 cm Romux con bomba de abrillantador y detergente. (N. Registre Esfera: 2025-67)

Factura: F-250360- Data: 24/01/2025. Empresa: Romux Pro Equipment SL.
Import: 1.667,38 Euros IVA Inclòs

Aquests altres elements van ser adquirits per l'escola abans del 2020:

- 1) Microones 2 (dins de la cuina del bar-cantina)
- 2) Campana extractora
- 3) Cafetera professional
- 4) Arcó frigorífic per a begudes
- 5) Arcó frigorífic per a menjar
- 6) Màquina per coure el pa
- 7) Planxa per escalfar entrepans
- 8) Forn
- 9) Piques i prestatges diversos de la cuina del bar-cantina