

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE INSTITUT NARCÍS OLLER DE VALLS

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals de l'Institut Narcís Oller, per tal que l'alumnat, el professorat i el PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

DADES DEL CENTRE EDUCATIU

Nom del centre	INSTITUT NARCÍS OLLER
Adreça del centre	Francesc Gumà i Ferran, 1
Municipi	VALLS
Telèfon	977 601 094

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 1000
- La capacitat del local del bar-cantina és de 90 places.
- La superfície del local disponible és de 191 m².
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
 - Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, 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.
 - 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.
- En tot cas s'hauran de respectar les següents limitacions:
 - o No es poden servir begudes alcohòliques ni tabac.
 - o No es poden servir begudes energètiques ni sucs envasats.
 - o No es poden vendre llaminadures.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, amb el següent horari:

- Dilluns i dimecres de 8 h a 17 h
- Dimarts, dijous i divendres de 8 h a 15 h

- El juliol romandrà oberta de 8:00 a 13:00 hores, fins al dia 15.
- Durant l'agost la cantina i el centre romandran tancats.

3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

- 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.
- L'adjudicatari haurà d'oferir els productes presentats a la seva oferta amb subjecció als preus que hagi ofert. En aquest sentit, 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.
- Els productes oferts hauran de complir amb les especificacions que estableix el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius. En aquest sentit, queda prohibida la venda d'aliments i begudes amb un alt contingut en àcids grassos saturats, àcids grassos trans, sal i sucres.
- En l'oferta d'aliments i begudes s'han de prioritzar els productes vegetals, els llegums, els cereals preferiblement integrals, les fruites, els fruits secs, característics de la dieta mediterrània, que inclogui també un consum moderat de fonts de proteïnes d'origen animal, com ara peix, ous, lactis i carn, preferentment d'au i conill. A més es prioritzarà la venda de productes d'elaboració pròpia al centre per davant de productes ja elaborats i/o envasats.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- 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 1.200.000 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, amb un sublímit de 150.000 euros per víctima, tal com s'estableix a l'apartat 8 d'aquest plec.
- 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 150 € per trimestre vençut, del cànon per a compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).
- El centre, l'Institut Narcís Oller 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.
- 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
- 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
- Col·laborar i facilitar al centre totes aquelles dades necessàries per mantenir actualitzats els registres que afectin a l'activitat (RSIPAC).

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 venen 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. INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENTS I MATERIAL

L'adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions i del mobiliari i de la recollida de les escombraries i altres residus que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran degudament dipositades als punts de recollida establerts que el centre determini. Es tindrà especial cura de la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.

Serà obligació de l'adjudicatària 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. L'adjudicatari assumirà 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.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats. Serà per compte de l'adjudicatària la neteja de: vaixel·la, material de cantina, cambres frigorífiques, cuina, taules, cadires i superfícies. També serà per compte de l'adjudicatària, la reposició del material per ús indegut o inadequat.

Quan l'adjudicatària finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions de la cantina i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

No es podrà realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia de la Direcció del Centre. Així mateix, es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

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.

6. REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb tots els requeriments normatius vigents en matèria de seguretat alimentària que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 178/2002, pel qual s'estableixen els principis generals de la legislació alimentària i els requisits de traçabilitat dels aliments.
- Reglament (UE) 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor especialment en matèria d'al·lèrgens.
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments, si escau.

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.

7. 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. Els envasos hauran de ser reutilitzables, compostables o reciclables.

D'acord amb la llei contra el malbaratament alimentari el licitador disposarà de recipients reutilitzables per als clients que demanin endur-se el menjar que sobri.

El licitador participarà de forma activa en la reducció de residus.

8. 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 1.200.000 euros per sinistre i any, amb un sublímit per víctima de 150.000 euros.

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 i Formació Professional qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

9. RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa vigent en matèria de seguretat i salut laboral, i en particular la normativa general de Prevenció de Riscos Laborals i altres riscos específics com ara:

- **Reial Decret 1215/1997, de 18 de juliol**, sobre utilització d'equips de treball.
- **Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril**, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb agents químics durant el treball.
- **Reial Decret 656/2017, de 23 de juny**, pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries.
- **Reial Decret 487/1997, de 14 d'abril**, sobre manipulació manual de càrregues.
- **Reial Decret 773/1997, de 30 de maig**, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a la utilització per part dels treballadors d'equips de protecció individual.

Així mateix, caldrà complir amb la normativa autonòmica i ordenances municipals aplicables en matèria de seguretat contra incendis i evacuació.

La relació normativa anterior té caràcter **enunciatiu i no limitatiu**, per tant serà obligació de l'empresa adjudicatària complir tota altra normativa vigent que sigui d'aplicació durant la vigència del contracte. L'incompliment de la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals podrà donar lloc a les responsabilitats corresponents segons la legislació aplicable.

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	1 €		
Llet (semidesnatada-brick petit)	1,20 €		
Beguda vegetal sense sucre	1,50 €		
Beguda zero	1,50 €		
Cafè sol	1,20 €		
Tallat	1,40 €		
Cafè amb llet	1,60 €		
Infusions	1,20 €		

ENTREPANS (pa integral i obligatori)* en l'oferta també es valora l'opció de pa sense gluten)	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Entrepà de pernil dolç i formatge	2 €		
Entrepà de truita francesa	2 €		
Entrepà de tonyina	2 €		
Entrepà vegetal amb humus	2,50 €		
Entrepà de pollastre a la planxa	3 €		

SNACKS	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Fruits secs naturals sense sal	1,50 €		
Tortitas integrals sense sucre afegit	1,20 €		
Barreta natural sense sucres afegits	1,50 €		

FRUITA	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Fruita fresca de temporada	1 €		
logurt sense sucre	1,50 €		

OPCIONES FREDES I BOWLS	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
Amanida de pasta integral	3,5 €		
Amanida de llegums (lenties o cigrons)	3,5 €		
Bowl d'arròs integral amb verdues	3,80 €		
Amanida verda amb our dur i tonyina	3,5 €		

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:

- 11 taula Alpi 240 x 70
- 100 cadira funny mandarina
- 3 extintors
- 1 paperera metàl·lica
- 2 paperera reciclatge plàstic
- 1 paperera reciclatge paper
- 1 paperera reciclatge matèria orgànica
- 4 pòsters recollida selectiva
- 1 pica aigua
- 2 distribuïdors paper asseca-mans
- 2 distribuïdors de sabó
- 1 campana extractora „Luis Capdevila”
- 1 termo elèctric de dutxa
- 2 safarejos
- 6 taulells de granit
- 1 armari productes de neteja
- 1 prestatgeria de 3 prestatges
- 1 armari per coberts
- 1 microones
- 1 nevera
- 1 escenari
- 2 focus penjats al sostre
- 1 pantalla
- 6 altaveus
- 1 planxa elèctrica
- 1 piano