



Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de Bar Cantina del centre Institut La Pineda

1. Objecte

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina del centre Institut La Pineda, 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.

- **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.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar, ni cap tipus d'equipament audiovisual.
- No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac, ni gominoles amb sucre, ni refrescos amb sucre.
- Els únics usuaris de la cantina o menjador seran el professorat, alumnat, personal al servei del Centre i persones autoritzades per la direcció.
- En el cas que les ofertes siguin posteriors a l'adjudicació, el centre haurà d'autoritzar els nous productes i els seus preus utilitzant els mitjans preestablerts per a la seva aprovació.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 1.150.

La superfície del local disponible és de 60 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, connectivitat a Internet, energia elèctrica, calefacció, 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.

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.
- La part adjudicatària es compromet a respectar i fer complir les disposicions que el Departament d'Educació aprovi pel funcionament dels centres escolars, així com les acordades pel Consell Escolar del Centre (PEC, Reglament de Règim Intern, calendari i horari que es determini...)
- La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, com a mínim en horaris de:
 - De dilluns a dijous de 8:30 a 15:45 i de 18:00 a 19 hores.
 - Divendres de 8:30 a 15:45 hores

A més:

- De l'1 de setembre al 7 de setembre: de 8:30 h a 15:45 h.
- Del 24 de juny al 30 de juny: de 8:30 h a 15:45 h.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- La part adjudicatària es compromet a no vendre als alumnes de cap nivell educatiu durant les hores de classe, excepte autorització de la direcció. Cap alumne/a del centre pot ser atès entre classe i classe. L'alumnat només podrà ser atès a l'hora del pati.
- 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. Tindrà 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.
- 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.
- La part adjudicatària es compromet a gestionar la Cantina pel seu risc i ventura, havent de tramitar les respectives altes en l'Impost d'Activitats Econòmiques, Règim General de treballadors i Autònoms i obligacions fiscals (IVA i IRPF), realitzant les oportunes liquidacions als organismes recaptadors, comproment-se a lliurar còpia de les mateixes, degudament liquidades, al President del Consell Escolar, mensualment els butlletins del Règim Especial de Treballadors Autònoms, i a data de 25 de gener, 25 d'abril, 25 de juliol i 25 d'octubre, les



liquidacions d'IAE, IVA i IRPF.

- Abonar les despeses de 300 €, per semestre vençut per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat i telèfon-internet). Aquesta quantitat s'actualitzarà cada 12 mesos des de l'inici de l'activitat, d'acord amb l'IPC. Aquest cànon es podrà abonar, amb el vistiplau de la direcció del centre, cedint material inventariable o obres de millora per import del consum.
- El Centre (Institut La Pineda) 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.
- Executar una política de gestió de residus d'acord amb el respecte del medi ambient. Cal fer separació de residus orgànics, plàstic, llaunes, paper i olis i vetllar per abocar-los als contenidors específics o deixalleria en el seu defecte.
- En el supòsit que la part adjudicatària contracti personal assalariat, haurà de posar a disposició del President del Consell Escolar, en el termini màxim de cinc dies a partir de la contractació, còpia del full d'alta en el Règim General de la Seguretat Social i còpia del contracte de treball, degudament visats per Tresoreria General de la Seguretat Social i l'INEM.
- Si la part adjudicatària explotés la Cantina en societat civil, haurà de justificar, al respecte del soci, els mateixos requisits que d'ell mateix.
- En cap cas, ni la part adjudicatària ni el possible personal que ingressi al seu servei, tindran la condició de treballadors del Centre.
- La part adjudicatària complirà, respecte del personal que contracti tots els drets i deures inherents a la seva atribució de patró i complirà les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social i d'higiene en el treball pel que fa al personal de la seva pertinença.
 - Aquest personal, per la seva condició de manipulador d'aliments, no ha de sofrir cap tipus de malaltia contagiosa i ha de complir amb la normativa vigent.
 - Respecte als treballadors que contracti, l'adjudicatari lliurarà mensualment al Consell Escolar del Centre els justificants acreditatius d'estar al corrent de pagament de les quotes de la Seguretat Social corresponents.
- La part adjudicatària, en cap moment, podrà substituir el mecanisme de tancament o bombí de les portes d'accés a la Cantina, havent d'utilitzar, en tot cas, les claus que se li lliurin, de les quals en tindrà còpia el Consell Escolar, així com tampoc es col·locaran d'altres mecanismes de tancament auxiliars.
- En el supòsit que es resolgui o es revoqui l'adjudicació o per expiració del termini de vigència pactat, la part adjudicatària haurà de lliurar, en un termini màxim de dos dies, la possessió de la Cantina al Consell Escolar, facultant, expressament aquest òrgan, en el supòsit de no procedir a l'esmentat lliurament de possessió, perquè realitzi l'extracció dels béns de la part adjudicatària, i els dipositi a disposició d'aquest, a càrrec, en tot cas de la part adjudicatària, en



emmagatzematge al respecte.

- Aquesta cessió podrà ser revocada per acord del Consell Escolar si la part adjudicatària incompleix qualsevol dels pactes que componen el cos del present contracte, sense dret per part de la adjudicatària, a reclamar quantitat alguna en concepte d'indemnització, a la que des d'ara, i expressament renúncia.
- La adjudicatària, per qualsevol qüestió, dimanant del present contracte, i el seu compliment, es sotmet a l'arbitratge del Delegat Territorial del Departament d'Ensenyament, la qual decisió serà inapel·lable, i d'obligat compliment, renunciant, expressament a entaular cap altra mena d'acció interdictal, declarativa o de qualsevol altre tipus davant la jurisdicció ordinària, penal, social o administrativa.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, la part adjudicatària 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 higiènic-sanitaris

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 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. La part 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. 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 jurà de preveure 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 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.

Secretària

Pilar Franco Lanau
(signatura electrònica)



ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

PLATS COMBINATS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Plats combinats amb beguda (Menú)	9,00		10

BEGUDES	Preus màxims € (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Café	1,20		10
Tallat	1,30		10
Café amb llet	1,40		10
Café amb gel	1,20		10
Got de llet	0,80		10
Sucs de fruites	0,80		10
Sucs de fruites i llet	1,10		10
Refrescos	1,10		10
Aigua (sgas) 50cl plàstic	0,70		10
Aigua (sgas) 1.5cl plàstic	1,00		10
Batuts de cacau	1,10		10
Suc de taronja natural	1,50		10

ENTREPANS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Mini-Entrepà fred	1,50		10
Mini-Entrepà calent	1,60		10
Entrepà-mitjà fred	2,00		10
Entrepà-mitjà calent	2,10		10
Entrepà gran fred	2,90		10
Entrepà gran calent	3,30		10
Bikini	2,40		10

PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Brioixeria mini	0,80		10
Brioixeria	1,30		10
Bastonets	1,00		10



ANNEX A

RELACIÓ núm. 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PER LA PART LICITADORA



ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

11 taules menjador
43 cadires
1 Planxa
2 Neveres
1 Combi-Congelador
1 Fregidora
1 Rentavaixelles
1 Joc d' olles
4 Cub d'escombraries de Pedal
1 Forn
1 Microones
1 Escalfador
1 Campana extractora de Cuina
1 Vitroceràmica elèctrica
1 Extintor
1 Aire condicionat
1 Màquina automàtica de fer sucs de taronges
Cortines
Parament de cuina (plat, gots, coberts)
Sistema d'alarma de presència
Caixa enregistradora
Neveres_bar