

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de bar-cantina del centre Institut Rocagrossa de Lloret de Mar

1. Objecte

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Rocagrossa amb subjecció a les següents condicions:

En tot cas s'hauran de respectar aquestes limitacions:

- No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol mena de màquina recreativa, de joc o similar.
- No es podran servir begudes energètiques com ara Redbull, Monster...
- No es podrà servir cafè ni derivats a l'alumnat menor de 18 anys.
- Es prohibeix la incorporació de nous productes a la venda sense el consentiment previ de la direcció del Centre.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 900 persones entre alumnat, professorat i servei de PAS

La superfície del local disponible és 100 m². Amb referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

Els serveis disponibles seran: aigua potable, 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 C.

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 cafeteria romandrà oberta, com a mínim, els dies lectius, de dilluns a divendres, en l'horari següent:

- De dilluns a divendres de 8.00 h a 15.00 h
- Els dimecres fins a les 16.00.
- Dilluns, dimarts i dijous de 17.30 a 18.30 h

i d'acord amb el calendari escolar que s'aprovi a l'efecte per la Generalitat de Catalunya i atenent el calendari lectiu del mateix centre.

- L'alumnat només podrà accedir al Bar-cantina a l'hora de l'esbarjo
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- 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 calguin.
- 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. [Caldrà fer-se càrrec de a neteja dels vidres interiors de la cantina i de l'exterior que dona la pati](#). 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.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, província o municipi, que afectin 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 150 € (una quota anual), per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).
- L'institut 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.
- Respectar les normatives de funcionament de centre (per exemple: no és permesa la venda de begudes energètiques com ara Monster, Red bull..., no és permès d'emprar al mòbil al centre ni a la cantina...)
- 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 l'inici 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.
- Clàusula ambiental: prohibició d'utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.

4. Requisits higienicosanitaris

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 d'aquesta.
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 mateix 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 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.

El secretari,

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

MENÚ (20%)	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	preu mitjà ponderat
Menú	14 €		
½ Menú	11 €		

BEGUDES (30%)	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	preu mitjà ponderat
Refresc de cola	2'50 €		
Refresc de te	3 €		
Aigua petita	1'50 €		
Aigua gran	2'50 €		
Suc	2 €		
Suc natural	5 €		

ENTREPANS grans (30%)	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	preu mitjà ponderat
	5 €		

BRIOXERIA I ALTRES (20%)	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	preu mitjà ponderat
Napolitana	1,75 €		
Croissant	1,75 €		
Berlinesa	1,75 €		

ANNEX B

Presentació de criteris automàtics

	Documentació
Pla de subministrament, d'organització i logística (aprovisionament, emmagatzematge, elaboració, servei recollida, neteja dels espais del bar-cantina): 5 punts	Cal presentar un Pla de subministrament, organització i logística organitzat amb els apartats següents: - Aprovisionament - Emmagatzematge - Elaboració - Servei - Neteja dels espais del bar-cantina
Varietat de 9 entrepans: 5 punts	Cal indicar quin tipus d'entrepans s'ofereixen:
Varietat de 6 entrepans: 2 punts	Cal indicar quin tipus d'entrepans s'ofereixen:
Varietat en 5 llets o begudes vegetals: 5 punts	Cal indicar quin tipus de llets o begudes vegetals s'oferiran:
Varietat en 3 llets o begudes vegetals: 2 punts	Cal indicar quin tipus de llets o begudes vegetals s'oferiran:
Varietat en 3 tipus de fruita oferta	Cal indicar quin tipus de fruita s'oferirà diàriament

diàriament: 5 punts	1. 2. 3.
Varietat en 2 tipus de fruita oferta diàriament: 2 punts	Cal indicar quin tipus de fruita s'ofereix diàriament 1. 2.
Experiència de 15 anys del personal en atenció a alumnat de centre educatiu: 25 punts	Cal acreditar l'experiència per mitjà de certificat.
Experiència de 10 anys del personal en atenció a alumnat de centres educatius: 15 punts	Cal acreditar l'experiència per mitjà de certificat.
Experiència de 5 anys del personal en atenció a alumnat de centres educatius: 5 punts	Cal acreditar l'experiència per mitjà de certificat.
Experiència d'1 any del personal en atenció a alumnat de centres educatius: 1 punt	Cal acreditar l'experiència per mitjà de certificat.
Atenció de l'alumnat en llengua catalana: expressió i comprensió: 10 punts	Cal presentar una declaració escrita indicant que s'està en disposició de comprendre i expressar-se en llengua catalana amb l'alumnat, personal i professorat.
Certificat de centre escolars amb valoració de Servei Molt satisfet (15 anys) : 15 punts	Cal presentar un Certificat de centre escolar signat pel secretari i amb el vistiplau del director.
Certificat de centre escolars amb valoració de Servei Molt satisfet (10 anys) : 10 punts	Cal presentar un Certificat de centre escolar signat pel secretari i amb el vistiplau del director.
Certificat de centre escolars amb valoració de Servei Molt satisfet (3 anys) : 3 punts	Cal presentar un Certificat de centre escolar signat pel secretari i amb el vistiplau del director.
Recollida selectiva de deixalles: 5 punts	Cal presentar un document indicant com es farà la recollida.
Pagament amb targeta (no mòbil): 5 punts	Cal presentar una imatge de l'aparell que es farà servir per cobrar amb targeta.

ANNEX C

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Espai Bar-Barra:

Taules de fusta faig: 14

Cadires de fusta: 51

Fluorescents: 16

Plaques murals de calefacció: 3

Espai Cuina:

Taules de fusta faig: 1

Fluorescents: 6

Tamborets verds: 3

Cub d'escombraries gris (rebuig): 1

Taula individual d'alumne verda: 1

Pica: 1

Lavabo/Vestidor:

Armari metàl·lic: 1

Plat de dutxa i dutxa-escarxofa

Lavabo: 1

Mirall amb vidre: 1

Vàter: 1

Fluorescent: 2

Magatzem:

Taules de fusta faig: 2

ELEMENTS DE QUÈ NO DISPOSA EL CENTRE

1. Neveres
2. Sistema d'extracció
3. Maquinària, endolls, calentador
4. Barra
5. Dues piques: cuina i exterior
6. Rentavaixelles
7. Congeladors
8. Armari cafeteria
9. Cafetera
10. Coberteria, gots, tasses