PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA EN L'INSTITUT FREDERIC MOMPOU MITJANÇANT EL PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT ABREUJAT

1. OBJECTE

L'objecte del contracte és el servei de bar-cantina del centre Institut Frederic Mompou, el qual s'haurà de prestar amb subjecció a les condicions detallades a continuació.

L'empresa que resulti adjudicatària del servei de bar-cantina haurà d'ajustar la prestació del servei a la relació de productes obligatoris i els seus preus unitaris adjudicats segons la seva oferta econòmica presentada mitjançant el document annex núm. 2 del PCAP, apartat *1. Productes obligatoris. Relació de preus*.

Tanmateix, en cas que l'empresa adjudicatària hagi presentat voluntàriament una relació de productes no obligatoris i els seus preus unitaris a l'annex núm. 2 del PCAP, haurà de respectar els imports indicats en l'oferta econòmica per poder oferir-los.

En qualsevol cas, tant els productes obligatoris oferts com els no obligatoris, hauran de respectar les següents limitacions:

- No es podran vendre begudes alcohòliques, begudes energètiques, tabac ni *vapers* (dispositiu electrònic que genera vapor aromatitzat).
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, màquina de joc o de similars característiques.

L'empresa adjudicatària ha de complir la següent clàusula ambiental:

- **Clàusula ambiental:**
  - Prohibició de subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús.
  - Prohibició d'utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic o de material similars, d'un sol ús.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

S'estima que el nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 555.

La superfície del local disponible per prestar el servei de l'objecte del contracte és de 80,30 m².

Quant als subministraments, instal·lacions efectuades, elements, i altres conceptes estructurals, cal tenir en compte els aspectes següents:

- Els subministraments disponibles actualment són el servei d'aigua potable, energia elèctrica i clavegueram, sense perjudici del pagament del possible cànon que s'estableix en aquest plec.
- L'espai per al bar-cantina disposa de l'equipament i material detallat a l'inventari de **l'annex núm. 1** d'aquest Plec de prescripcions tècniques particulars, en endavant, el PPT.

2.1. Oferta econòmica

L'empresa adjudicatària haurà de garantir durant tot el període de prestació del servei que disposa del nombre mínim de de productes relacionats a l'annex 2, model d'oferta econòmica, del Plec de clàusules administratives particulars (PCAP), sens perjudici que, a més, indiqui altres productes a l'apartat *2. Productes NO obligatoris. Relació de preus*, de manera que ampliï aquesta oferta, amb altres productes no obligatoris, d'acord amb la seva proposta i amb les condicions establertes en el present Plec i al PCAP.

Els preus unitaris dels productes obligatoris i optatius seran els que constin en l'annex 2 del PCAP presentat per l'empresa licitadora que resulti adjudicatària del procediment de licitació d'acord amb els criteris de valoració establerts en el PCAP.

2.1.1. Entrepans freds i calents

De la relació de productes obligatoris establerta a l'Annex núm. 2 del PCAP, l'empresa que resulti adjudicatària del contracte ha de poder subministrar i indicar el preu unitari de cada entrepà relacionat a l'annex 2 del PCAP (3 freds i 3 calents), , independentment que ampliï aquests amb altres tipus d'entrepans.

2.1.2. Begudes i cafès

L'empresa que resulti adjudicatària del contracte ha de disposar i subministrar els productes begudes relacionats a l'Annex núm. 2 del PCAP, independentment que ampliï aquests amb altres no obligatoris.

L'empresa que resultin adjudicatària no podrà subministrar ni vendre begudes alcohòliques ni begudes energètiques.

2.1.3. Brioixeria i pastisseria

L'empresa adjudicatària haurà de poder subministrar la relació de productes de brioixeria i pastisseria, i indicar un preu unitari per a cadascun d'aquests, d'acord amb la relació de productes obligatoris establerta a l'Annex núm. 2 del PCAP.

2.1.4. Productes no obligatoris

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir aquells productes alimentaris no obligatoris que addicionalment hagi indicat al punt 2 de l'Annex núm. 2 del PCAP i al preu unitari indicat per a cadascun d'aquests.

Aquesta oferta haurà d'incloure del nombre total de productes oferts, com a mínim, un 50% d'opcions saludables. Quan sigui aplicable, productes adequats per a persones amb necessitats alimentàries específiques.

2.1.5. Productes per a persones amb necessitats alimentàries específiques

L'empresa adjudicatària haurà de disposar, com a mínim, de dues opcions de productes sense gluten i d'opcions sense lactosa, de cada categoria de productes de l'Annex 2 del PCAP, degudament identificades i amb la informació corresponent sobre els al·lèrgens.

En el cas dels productes sense gluten, l'empresa adjudicatària haurà d'adoptar les mesures necessàries per evitar la contaminació creuada, d'acord amb la normativa

sanitària aplicable.

2.2. Servei de menú per al personal del centre

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir un servei de menú destinat al professorat i al personal d'administració i serveis (PAS) els dimecres, en l'horari de 13.00 a 15.00 hores.

El menú haurà d'incloure, com a mínim:

- primer plat;
- segon plat;
- postres;
- pa;
- aigua.

Cal que el menú diari sigui variat i equilibrat, amb rotació dels plats, i adaptat a l'oferta de productes de temporada.

3. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

- A explotar els serveis de bar-cantina d'acord amb el que s'especifica al contracte, al plec de clàusules administratives particulars i al plec de prescripcions tècniques, a la normativa aplicable al sector de la hostaleria, a la legislació laboral i a les altres normes o decrets que li puguin ser d'aplicació.
- L'empresa adjudicatària resta obligada a utilitzar l'espai habilitat al centre educatiu per prestar el servei de bar-cantina i a desenvolupar-lo d'acord amb la finalitat de donar un servei correcte i adequat al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- Mantenir oberta la cafeteria el dies lectius, **de dilluns a divendres, de 7.45 h. a 12.00 h**., **de l'1 de setembre al 30 de juny**, d'acord amb el calendari escolar general que aprovi el Departament d'Educació i Formació Professional i segons el calendari lectiu del propi centre educatiu. **Addicionalment, els dimecres lectius haurà de prestar el servei de menú per al professorat i PAS de 13 h a 15 h.**
- L'empresa adjudicatària haurà de disposar, durant tot l'horari de prestació del servei, d'un sistema de pagament electrònic mitjançant targeta bancària i dispositius mòbils amb tecnologia **contactless (NFC)**.
- El sistema haurà d'estar operatiu i disponible per als usuaris del servei, sense que es pugui establir cap import mínim de compra per poder efectuar el pagament mitjançant aquest sistema.
- L'empresa adjudicatària serà responsable de disposar dels terminals i dels mitjans tècnics necessaris per garantir el correcte funcionament del sistema de pagament electrònic.
- Respectar els preus adjudicats al present contracte i exposar-los en un lloc públic perquè els usuaris els puguin consultar.
- Mantenir les instal·lacions, equipament, aparells i altres elements propietat del centre educatiu, en perfecte estat de conservació i funcionament. Seran a càrrec de l'empresa

adjudicatària aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir necessàries per a la bona execució del servei.

- 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, propietat del centre, i els aportats per l'empresa adjudicatària, així com de l'estat i conservació d'aquests en el moment de la signatura.
- 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.
- El Centre Institut Frederic Mompou es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el compliment de l'aplicació dels preus adjudicats segons l'oferta econòmica de l'annex núm. 2 del PCAP, i el grau de prestació del servei segons el determinat al PCAP, al PP i a l'annex núm. 5 del PCAP, a més del 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 l'inici de la prestació del servei, deixant en perfecte estat les instal·lacions, l'espai, el material i els estris utilitzats per a la prestació del servei de bar-cantina, amb el vistiplau de la Direcció del centre.
- L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar el **català com a llengua de comunicació habitual** amb les persones vinculades al centre educatiu en el desenvolupament del servei objecte del contracte.
- Aquesta obligació serà aplicable tant a les **comunicacions orals i escrites** com a les comunicacions i informacions que es facin per **mitjans físics o digitals**, incloent-hi, entre d'altres, cartells, avisos, menús, llistats de preus, informació relativa al servei, comunicacions electròniques i qualsevol altre material informatiu adreçat a la comunitat educativa.
- Així mateix, la documentació i els materials informatius elaborats específicament per a la prestació del servei al centre hauran d'estar redactats en català.

4. INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA

4.1 Requisits higiènic-sanitaris

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris que gestiona l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i 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 Alimentaries 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 OBLIGATÒRIA

Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

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 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 riscs derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

L'empresa adjudicatària del servei de cantina està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies naturals posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una copia 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.

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 complementaries; 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 tècnico-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

ANNEX NÚM. 1 - INVENTARI DE MATERIAL DE L'ESPAI BAR-CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- **CUINA - CAFETERIA:**

  - Mobles de cuina
  - Fogons encastables (gas butà)
  - Termo escalfador de 50 litres
  - Campana extractora
  - Barra de bar
  - Aigüeres
  - Taules i cadires de menjador