Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei de bar-cantina

Objecte: Servei de bar-cantina del centre INS Cendrassos

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Cendrassos
Domicili: C/ Arquitecte Pelai Martínez, 1 17600 Figueres
Telèfon: 972507908
Metres quadrats del local disponible 241 m^2

1. Objecte

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Cendrassos, per tal que l'alumnat, el professorat i el personal PAS/PAE puguin adquirir productes de menjar i beure.

L'adjudicatari 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.

En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:

- No es poden 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'aproximadament 1200.

La superfície del local disponible és de 241 m². Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

Els serveis disponibles seran: aigua potable, alarma, 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.

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 el dies lectius, de dilluns a divendres, de 7:30 a 13:30 i de 17:30 a 18:30 hores.
- 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 esdevinguin o puguin esdevenir.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, mobiliari i els residus que s'originin amb motiu de la prestació del servei, de les quals es farà recollida selectiva. 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 a l'activitat objecte de contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- Abonar l'import de 300€, per trimestre vençut, en concepte de cànon per a compensar les despeses per l´ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).
- El Centre INS Cendrassos 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.
- 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 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 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.
A causa de la situació de pandèmia generada per la Covid-19, l'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la normativa i les instruccions vigents del Departament de Salut, pel que fa a les condicions higienicosanitàries en la realització de la seva activitat.

5. 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.
No està autoritzada la venda de menjar i begudes, amb una baixa qualitat nutricional o ultraprocessats (begudes ensucrades, batuts ensucrats, begudes energètiques, llaminadures, patates xips i similars, brioixeria,...) en els centres educatius, ja sigui mitjançant màquines expenedores o en establiments com ara cantines, bars o locals similars situats a l'interior d'aquests centres docents, perquè el consum d'aquests productes es relaciona amb la prevalença de malalties com l'obesitat, la caries dental, la diabetis i la hipertensió arterial. Les recomanacions es troben descrites en el document "Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) en els espais per a infants i joves de Catalunya. Edició 2019":
http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/recomanacions_meab_espais_infants/meabdefinitiu.pdf

6. 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 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.
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 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.
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 propi centre.

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 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 tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

8. Horari

L'horari del servei serà de 7:30 a 13:30 i de 17:30 a les 18:30 hores.
Queda exempt del servei els mesos de juliol i d'agost, considerat vacacional i durant el qual el centre romandrà tancat. L'empresa també gaudirà dels períodes de vacances de Nadal i de Setmana Santa i dels dies de lliure elecció que corresponguin al centre, si en vol fer ús.

9. Obligacions de l'adjudicatari/ària

- 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 necessaris per exercir les activitats objecte del contracte.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, en perfecte estat de conservació i funcionament; s'efectuen a càrrec de l'empresa aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir. Cal netejar a fons i pintar la cuina en acabar el curs escolar.
- Netejar l'espai de la Sala polivalent i del pati annex diàriament sempre que sigui requerit per les necessitats del centre.
- Fer la recollida selectiva dels residus produïts.
- 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 aquest efecte s'han mostrar, a petició del centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- El Departament 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.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari/ària tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la iniciació de la prestació dels serveis, i ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal com les va trobar en el moment inicial.
- Contractar i Pagar la pòlissa de responsabilitat civil segons indica l'apartat 6 d'aquest document

Figueres a la data de la signatura electrònica

El Secretari
Albert Sabrià Torrent

ANNEX A.

Relació 1: Llistat de productes i preus d'obligada oferta.

Begudes	Preu màxim(iva inclòs)	Preu ofert (iva inclòs)
Refresc de cola	1,50 €	
Refresc de cola sense sucre	1,50 €	
Refresc amb gas de taronja	1,50 €	
Refresc amb gas de llimona	1,50 €	
Beguda Isotònica	1,50 €	
Aigua 50 cl	1,00 €	
Aigua 1,5 l	1,70 €	
Batut de cacau	1,50 €	
Nestea	1,50 €	
Sucs envasats	1,30 €	
Sucs amb llet envasats	1,40 €	
Cafès i infusions	**Preu màxim(iva inclòs)**	**Preu ofert (iva inclòs)**
Cafè	1,40 €	
Cafè amb llet	1,60 €	
Tallat	1,50 €	
Infusions	1,50 €	
Pastisseria	**Preu màxim(iva inclòs)**	**Preu ofert (iva inclòs)**
Croissant mantega	1,30 €	
Napolitana xocolata	1,50 €	
Triangle xocolata	1,20 €	
Ferradura xocolata	1,40 €	
Donut	1,00 €	
Donut xocolata	1,20 €	
Empanada	2,00 €	
Cokkie	1,80 €	
Croissant mini	0,40 €	
Porció de pizza	2,50 €	
Muffin	1,80 €	
Fruita Fresca	**Preu màxim(iva inclòs)**	**Preu ofert (iva inclòs)**
Taronja	0,70 €	
Poma	0,70 €	
Pera	0,70 €	
Plàtan	0,70 €	
Entrepans freds	**Preu màxim(iva inclòs) Normal / Mini**	**Preu ofert (iva inclòs) Normal / Mini**
Formatge	2,20 / 1,40 €	
Pernil dolç	2,20 / 1,40 €	
Xoriç (halal)	2,20 / 1,40 €	
Fuet/Llonganissa (halal)	2,40 / 1,50 €	
Gall d'indi (halal)	2,20 / 1,40 €	
Pernil salat	2,40 / 1,50 €	
Pernil dolç i formatge	2,40 / 1,50 €	
Tonyina	2,40 / 1,50 €	
Vegetal	2,80 / 1,50 €	
Entrepans calents	**Preu màxim(iva inclòs) Normal / Mini**	**Preu ofert (iva inclòs) Normal/Mini**
Bacó	3,90 € (+0,20 € amb formatge)	
Llom	3,90 € (+0,20 € amb formatge)	
Frankfurt (halal)	2,50 €	
Truita francesa	2,50 € / 1,50 €	
Truita patates	3,00 € / 1,70 €	

Esmorzar-premi del centre	Preu màxim(iva inclòs)	Preu ofert (iva inclòs)
Aigua o Suc + Entrepà mini + Galetes	3,00 €	

Relació 2: Llistat de productes i preus d'oferta lliure

Productes	Preu (iva inclòs)

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

CAMPANA MOTOR 200 x 75 (any 2016)	
PLANXA ELÈCTRICA (any 2016)	
FORN AMB SAFATES 60 x 40 (any 2016)	
TALLADORA (any 2016)	
RENTAVAIXELLES 55 x 60 x 83,5 TAULA SOPORT 60 x 60 (any 2016)	

AIGÜERA ACER	
TAULA 160 x 60 (any 2016) 2 unitats	
TAULA 120 x 60 (any 2016)	
MOBLE CAFETER (any 2016)	
TAULA AMB ESTANTERIA INTERMITJA ACER INOX 196 x 60 x 105 (any 2018)	
TAULA AMB ESTANTERIA INTERMITJA ACER INOX 147 x 60 x 1050 (any 2018)	

TAULA ACER INOX 120 x 60 x 85 (any 2016)		
TAULA MTC 70 x 100 (any 2016)		
TAULA MTC 70 x 220 (any 2016)		
PRESTATGE AMB 2 VIDRES CURVATS (any 2016)		
1 NEVERA (any 2016)		