INS Gabriela Mistral

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de bar-cantina del centre Institut Gabriela Mistral

1. Objecte

L'objecte del contracte és el servei de bar-cantina del centre Institut Gabriela Mistral, 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, 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.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 800.

La superfície del local disponible és de 150 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 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 els dies lectius, dilluns, dimarts, dijous i divendres, de 7.45 h. a 15.00 h i de 17:30 a 19:00 hores, i dimecres de 7:45 h a 15:30 hores i de 17:30 a 19:00 hores i d'acord amb el calendari escolar que s'aprovi a l'efecte per la Generalitat de Catalunya i atenent el calendari lectiu del propi centre.

  Exceptuant:

  · De l'1 de setembre al 5 de setembre: de 7.45 h. 14.00 h.

  · Del 25 de juny al 30 de juny: de 7.45 h a 14 h.

- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Oferir menú i plats combinats els dimecres lectius i plats combinats la resta de dies.
- 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. 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 les despeses de **50€, per mes vençut per compensar les despeses** per l´ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat) Els mesos de juliol i agost estan exempts.
- El Centre Institut Gabriela Mistral 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.

DO C-003 /04-18

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.

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 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.

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 tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Coordinadora de riscos laborals

Mireia Farrés Rodríguez

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

- **CUINA:**

  Rentavaixelles, campana extractora de fums, 1 planxa, 1 microones, 2 plaques d'inducció (2focs), 1 forn petit, 1 congelador de bagul, carro de safates , utillatge i estris de cuina, vaixella específica (Plats, coberts, gerres, safates, safates de menú, ...), taula de treball i cadires.

- **CAFETERIA:**

  2 microones, mostrador amb nevera i expositor de vidre d'acer inoxidable, un altre mostrador amb nevera i prestatgeries d'acer inoxidable, mobiliari específic (4 taules i 16 cadires zona professorat) ,moble calaixera suport, taules i cadires menjador.