PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Forat del Vent

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Forat del Vent
Domicili: C/Pizarro, 35 08290 – Cerdanyola del Vallès
Telèfon: 936911200 / 93 6911451
Metres quadrats del local disponible: 62 m^2 :

1. DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Forat del Vent, per tal que l'alumnat, el professorat i PAS 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 podran servir tabac ni begudes alcohòliques o energètiques. Tampoc es podrà servir cap tipus de llaminadura.
- 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 750 entre alumnes, professorat, personal PAS i altra personal que realitzi activitats al centre de forma puntual.

La capacitat del local del bar-cantina és de 35 places

La superfície del local disponible és de 62 m², dels quals 45 és la sala menjador i la resta cuina i magatzem .

El servei de cantina per als alumnes d'ESO es realitza coincidint amb les hores d'esbarjo. Per a la resta d'usuaris, l'espai cantina és accessible, per aquells que vulguin consumir, a les hores de servei que no interfereixin amb la jornada escolar.

Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

- Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

- La dotació del mobiliari de la cafeteria escolar va a càrrec de l'adjudicatari. L'adjudicatari pot utilitzar la infraestructura que hi ha en aquest moment preparada.

- La dotació específica per a la prestació del servei, tant pel que fa a màquines com a mobiliari i expositors correspon a l'adjudicatari, sens perjudici que el centre pugui cedir tot allò que estigui adscrit a la instal·lació

- 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.

- El bar-cantina romandrà obert els dies lectius, de dilluns a divendres, de 7:30 a 14:00 hores i de 16:30 a 19:30 hores. Els dilluns, dimarts, dimecres i dijous l'horari serà ininterromput de 07:30 a 19:30 quan hi hagi demanda del servei menjador (plats combinats).

- Cobrir els llocs de treball de forma immediata, en cas d'absència per malaltia, sancions de l'empresa, incapacitats temporals del personal o qualsevol causa anàloga.

- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.

- Mantenir actualitzada la llista de preus i serveis oferts per la cantina mitjançant arxiu compartit amb el centre, el qual es podrà publicar en el web del centre.

- Es prioritzarà l'elaboració dels aliments a les dependències de la cafeteria, quedant exclosa la possibilitat d'establir un càtering. En cas de trasllat d'aliments, s'exigirà el compliment de la normativa alimentària i sanitària vigent.

- 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.

- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en la instal·lació, així com la necessitat d'efectuar qualsevol tipus de manteniment o reparació.

- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en el servei en què s'hagi vist involucrada qualsevol persona que en faci ús.

- 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.

- Permetre l'entrada d'empreses de manteniment per realitzar les reparacions oportunes a càrrec de l'institut.

- Permetre, sempre que el centre ho consideri oportú que s'utilitzi l'espai de menjador per a activitats del centre.

- 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 200,- EUR, per trimestre vençut per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat). En cas d'utilització de les instal·lacions i/o subministraments per usos fora de l'abast del contracte es podrà rescindir el contracte. De forma alternativa, i en funció de la utilització es podrà establir una compensació.

- El Centre Institut Forat del Vent 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 l'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 HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa/L'empresari 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/l'empresari 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.

7. HORARI I TERMINI D'EXECUCIÓ

El calendari està subjecte al calendari escolar marcat pel Departament d'Educació i Formació Professional.
L'horari del servei serà de dilluns a divendres, de 7:30 a 14:00 hores i de 16:30 a 19:30 hores. Els dilluns, dimarts, dimecres i dijous l'horari serà ininterromput de 07:30 a 19:30 quan hi hagi demanda del servei menjador.

El termini es de 1 de gener de 2027 o des de la formalització del contracte, fins a 31 de desembre de 2027.

Queda exempt del servei el 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.

Cerdanyola del Vallès, a data de la signatura digital

Secretari:

Alfons Valverde Ruiz

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

PLATS COMBINATS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus màxim (IVA inclòs)	% IVA	PREU OFERT (iva INCLÒS)
Plat combinat doble*	11 €	12,1	10%	
Plat combinat bàsic*	8 €	8,8	10%	
1/2 plat combinat*	6,00 €	6,6	10%	

*

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir un servei de menú destinat al professorat i al personal d'administració i serveis (PAS) en dies concrets. El menú podrà ser un plat combinat doble:

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

O un plat combinat bàsic:

• primer plat;
• postres;
• pa;
• aigua.

O mig plat combinat:

• primer plat;
• pa;
• aigua.

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

BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus màxim (IVA inclòs)	% IVA	PREU FINAL
LLAUNES	1,60 €	1,76	10%	
AIGUA petita	0,80 €	0,88	10%	
AIGUA gran	1,25 €	1,375	10%	
SUCS	1,30 €	1,43	10%	
BATUT DE XOCOLATA	1,65 €	1,815	10%	
INFUSIONS	0,85 €	0,935	10%	

ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus màxim (IVA inclòs)	% IVA	PREU FINAL
Fred petit* (pernil dolç, formatge, llonganissa	1,60 €	1,76	10%	
Fred gran*	2,60 €	2,86	10%	
Calent petit (llom, bacon, truita, saltxitxes)	1,80 €	1,98	10%	
Calent gran	2,80 €	3,08	10%	
Panini / Bikini	1,80 €	1,98	10%	
Suplement	0,50 €	0,55	10%	

*petit: mínim 12 cm llargada / gran: mínim 20 cm de llargada

CAFÈS I PASTES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus màxim (IVA inclòs)	% IVA	PREU FINAL
CAFÈ	1,25 €	1,375	10%	
CAFÉ AMB LLET	1,45 €	1,595	10%	
TALLAT	1,35 €	1,485	10%	
CANYA DE XOCOLATA	1,40 €	1,54	10%	
INFUSIONS	1,20 €	1,32	10%	
CROISSANT	1,20 €	1,32	10%	
CROISSANT ESPECIAL	1,50 €	1,65	10%	

RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA

ANNEX B

DECLARACIÓ DE COMPLIMENT DELS REQUISITS DELS PRODUCTES DE NETEJA D'ÚS ESPECÍFIC DE ESPAI DE CANTINA

Exp.: (núm. Expedient)

El/la Sr./Sra. , en nom propi, o com a *(assenyaleu les vostres facultats de representació: per exemple, administrador/a únic/a, apoderat/da...)* de l'empresa , amb NIF , declara sota la seva responsabilitat, com a licitador/a del servei referenciat a l'encapçalament,

Que els productes de neteja específics que utilitzarà no contenen cap substància identificada amb el procediment descrit a l'article 59 del Reglament REACH1 que estableix la llista de possibles substàncies extremadament preocupants, ni cap substància inclosa a l'annex XIV de l'esmentat Reglament2 o l'ús de la qual hagi estat prohibit de conformitat amb el títol VIII del Reglament REACH o d'acord amb qualsevol altra normativa.

1 https://echa.europa.eu/es/candidate-list-table
2 https://echa.europa.eu/es/authorisation-list

(signatura electrònica del/de la representant de l'empresa)

ANNEX C

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Quantitat	Descrippció
1	Refrigerador tipus "arcó"
1	Forn
6	Taules grans d'alumnes
1	Mostrador d'obra i fusta
1	Pica petita
1	Escalfador d'aigua
1	Campana extractora
23	Cadires
1	Cubell de brossa
	Estris diversos