



Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de bar-cantina de l'Escola Oficial d'Idiomes de Santa Coloma de Gramenet

1. Objecte:

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina de l'Escola Oficial d'Idiomes de Santa Coloma de Gramenet, amb subjecció a les següents condicions:

Relació núm.1 (Annex A). L'adjudicatari/ària de la prestació del servei 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.

Relació núm.2 (Annex A). Llistat de productes lliures. En aquest document els licitadors podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions establertes en el paràgraf següent.

En tot cas s'hauran de respectar aquestes limitacions:

- No es podran 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 75,84 m² (bar i magatzem) i 150 m² d'espai destinat al personal i alumant del centre.

- Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, 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 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.
- 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 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 345 € per trimestre vençut per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis ifluids (aigua, gas, electricitat i telèfon).
- L'Escola Oficial d'Idiomes 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 el caràcter obert del local, que és lloc de pas i d'estada lliure de l'alumnat i del professorat.
- 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 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 Alimentàries 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 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 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 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.

La Coordinadora Pedagògica



ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

BEGUDES	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Got de llet	1,15 €		
Cafè amb llet	1,25 €		
Tallat	1,10 €		
Cafè	1,05 €		
Cacaolat	1,55 €		
Infusions	1,10 €		
Infusions especials	1,55 €		
Aigua amb gas	1,55 €		
Aigua mineral 1500 ml	1,10 €		
Aigua mineral 500 ml	0,80 €		
Coca-cola	1,35 €		
Fanta taronja	1,35 €		
Fanta llimona	1,35 €		
Tònica	1,35 €		
Trina	1,35 €		
Aquarius	1,35 €		
Nestea	1,35 €		
Sucs variats	1,60 €		
Suc taronja natural	1,95 €		

ENTREPANS	preus màxims (IVA inclòs)			preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
	Sencer	½	mini		
Pernil dolç	2,50€	1,50€	1€		
Pernil país	2,50€	1,50€	1€		
Xoriç	2,50€	1,50€	1€		
Llonganissa	2,50€	1,50€	1€		
Fuet	2,50€	1,50€	1€		
Bull	2,50€	1,50€	1€		
Catalana	2,50€	1,50€	1€		
Tonyina	2,50€	1,50€	1€		
Formatge	2,50€	1,50€	1€		
Sobrassada	2,50€	1,50€	1€		
Sobrassada i formatge	2,50€	1,50€	1€		
Bikini	2,50€	--	--		
Bacó	2,50€	1,50€	1€		
Bacó i formatge	2,50€	1,50€	1€		
Truites variades	3,50€	2,50€	1,50€		
Hamburguesa	3,25€	--	--		



Torrades	1€	--	--		
----------	----	----	----	--	--

PASTES FRESQUES	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Croissant	1,10 €		
Croissant xocolata	1,50 €		
Donuts	1,10 €		
Donuts xocolata	1,10 €		

APERITIU SALAT	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Patates fregides	1,15 €		
Ametlles salades	1,30 €		
Olives farcides	1,25 €		
Bastonets grisines	1,30 €		
Bastonets Snats	1,10€		

APERITIU DOLÇ	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Toblerone	1,30€		
Tokke	1,30€		
Kit Kat	1,30€		
Lindt xocolata negra	1,15€		

XICLETS I CARAMELS	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Halls	2 x 2,50 €		
Trident	2 x 1,70 €		
Orbit	2 x 1,50 €		

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA I DE LA SALA D'ALUMNES DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- 1 armari frigorífic INFRICO, Model AN1002 TF
- Magatzem bar:
 - 1 prestatgeria de peu amb 4 prestatges d'alumini-polietilè 189,9x48x170 cm
 - 1 prestatgeria de peu amb 4 prestatges d'alumini-polietilè 447,3x48x170 cm
- 1 taula mural de preparacions amb 1 sina, 1 calaix, aixeta/es i un rentamans automàtic
- 1 taula mural, 1 calaix



- 1 placa gas super snack mod. P60FSS
- 1 xapa de protecció paret d'acer inoxidable
- 1 campana extracció de fums mural
- 1 recobrint de parets amb poliester
- 1 moble amb sobre monobloc compost de :
 - moble cafeter amb plastró de 8 cm
 - moble trasbarra amb 2 prestatges i plastró de 8 cm
- 1 barra bar prefabricada angular amb decoració frontal
- 1 taula sotabarra
- 1 boteller frigorífic mod. BE-200-I
- 1 taula sotabarra amb 2 sines, 1 escurridor
- 1 aixeta monomando mod. GMBM
- 1 expositor neutre mod.N 80
- 1 fregidora
- 1 escalfador marca Junkers
- 1 congelador vertical de calaixos mod. CV-250L
- 1 rentavaixelles
- 1 prestatgeria cafetera
- 1 Forn microones carringtonhouse
- 1 Aparell de coccio vapor Magimix
- 1 Antiinsectes elèctric
- 1 Prestatgeria paret de dues baldes

- Mobiliari:
 - 8 cadires negres amb braç
 - 16 cadires negres sense braç
 - 5 taules quadrades negres
 - 2 taules quadrades vermelles
 - 4 taules rectangulars negres
 - 4 taules rodones negres
 - 1 taula petita rodona negra (baixa)
 - 1 taula petita rodona negra (alta)
 - 6 sofàs vermells grans
 - 1 sofà vermell petit
 - 6 taburets vermells alts
 - 8 cadires metàl·liques exterior
 - 2 taules metàl·liques exterior
 - 1 para-sol