Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
**Institut Cap Norfeu**
Carrer Ponent, 15/17
17480 Roses
Tel. 972150567 Fax 972151322
b7005364@xtec.cat
https://agora.xtec.cat/iescapnorfeu/

**Núm. d'expedient: 17005364/2/2023**

# PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DE L'INSTITUT CAP NORFEU DE ROSES

## 1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Cap Norfeu (Roses), amb subjecció a les següents condicions:

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 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 de 700, entre alumnes i docents.

La superfície del local disponible és de 157 $m^2$. 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, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

Els bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex núm. B.

## 3. OBLIGACIONS, INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA

**a)** 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.

**b)** Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.

**c)** Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.

**d)** La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 10 a 14 hores.

**e)** Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel Centre.

**f)** 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.

**g)** 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.

**h)** Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.

**i)** Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.

**j)** 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.

**k)** Abonar l'import de **150.-€** 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).

**l)** El Centre Institut Cap Norfeu 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.

**m)** 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.

**n)** L'Institut Cap Norfeu es reserva el dret de fer ús de les instal·lacions sempre que la Direcció del Centre ho consideri oportú.

## 4. REQUISITS HIGIENICOSANITARIS

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 alimentosos.
- 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 alimentosos. (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 presencia 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 obligada 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, copia 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 pera 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. TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini és de 12 mesos, des de l'1 de setembre del 2023 al 31 d'agost del 2024, tenint en compte que durant els mesos de juliol i agost no es prestarà el servei de bar cantina.

Es contemplen també dues pròrrogues de 10 mesos més, que aniria de l'1 de setembre del 2024 al 31 d'agost del 2025 i de l'1 de setembre del 2025 al 31 d'agost del 2026.

Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
**Institut Cap Norfeu**
Carrer Ponent, 15/17
17480 Roses
Tel. 972150567 Fax 972151322
b7005364@xtec.cat
https://agora.xtec.cat/iescapnorfeu/



## ANNEX A

## RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS:

| BEGUDES | Preus màxims (IVA inclòs) | Preus oferts (IVA inclòs) | % IVA |
|---|---|---|---|
| Llimonada | 1.-€ | | 10% |
| Taronjada | 1.-€ | | 10% |
| Cola | 1.-€ | | 10% |
| Batuts de xocolata | 1.-€ | | 10% |
| Aigua | 1.-€ | | 10% |
| Sucs de fruita | 1.-€ | | 10% |
| Cafè | 1.-€ | | 10% |
| Tallat | 1,10.-€ | | 10% |
| Cafè amb llet | 1,20.-€ | | 10% |
| Suc taronja natural | 1,50.-€ | | 10% |

| ENTREPANS | Preus màxims (IVA inclòs) | Preus oferts (IVA inclòs) | % IVA |
|---|---|---|---|
| Pernil dolç | 1,80.-€ | | 10% |
| Pernil salat | 1,80.-€ | | 10% |
| Fuet / llonganissa / xoriço | 1,80.-€ | | 10% |
| Formatge | 1,80.-€ | | 10% |
| | | | |

| PASTISSERIA | Preus màxims (IVA exclòs) | Preus oferts (IVA exclòs) | % IVA |
|---|---|---|---|
| Croissant | 1.-€ | | 10% |
| Croissant xocolata | 1,20.-€ | | 10% |
| Napolitana | 1,20.-€ | | 10% |
| Napolitana xocolata | 1,20.-€ | | 10% |
| | | | |

| FRUITA FRESCA | Preus màxims (IVA exclòs) | Preus oferts (IVA exclòs) | % IVA |
|---|---|---|---|
| Pomes | 0,50.-€ | | 10% |
| Plàtans | 0,50.-€ | | 10% |
| Taronges | 0,50.-€ | | 10% |
| Mandarines | 0,50.-€ | | 10% |
| Peres | 0,50.-€ | | 10% |

## ANNEX B

Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
**Institut Cap Norfeu**
Carrer Ponent, 15/17
17480 Roses
Tel. 972150567 Fax 972151322
b7005364@xtec.cat
https://agora.xtec.cat/iescapnorfeu/



**INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE:**

-2 taules calentes d'1,40 x 0,70 x 0,90 cadascuna, d'acer inoxidable, amb un prestatge regulable.

-1rentaplats industrial marca ARISCO d'acer inoxidable per una capacitat de 1.100 plats/hora

-1 frigorífic vertical marca INFRICO, model ASG700II, d'acer inoxidable de 590 litres útils de capacitat

-1 congelador horitzontal marca INFRICO, d'1,19 x 66,5 x 86,8, de 374 litres de capacitat

-1 campana extractora industrial

-1 expositor d'acer inoxidable de 4 lleixes de 190 cm. d'alt x 76 cm. d'alt x 80 cm. de fondo

-1 planxa-grill elèctrica de 35 x 35 x 6

-1 microones marca DAEWOO model KOR-6145

-16 taules grosses

-2 taules petites d'aula

-77 cadires alumnes

A més a més, hi ha el següent material, propietat de l'actual empresa concessionària:

-1 cafetera de càpsules marca DELTA model DELTA Q V3 EVOLUTION

-1 màquina expenedora de begudes marca DIXIE-NARCO, model 320 DNCB 360 cc/210-6

-1 carro dispensador de productes amb lleixes i amb vitrina de metacrilat.