



Ctra. Saragossa s/n
25194 Lleida
Tel. 973 26 83 99
Fax 973 27 56 62
insjoanoro@xtec.cat
<http://www.insjoanoro.cat>

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

Objecte: Servei de cantina del centre Institut Joan Oró

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina de l'Institut Joan Oró, amb subjecció a les següents condicions:

Relació 1. L'empresa/empresari haurà de presentar el llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex 1 d'aquest plec de prescripcions tècniques. L'empresa/empresari 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 2. Llistat de productes lliures. En aquest document l'empresa/empresari podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos en l'Annex 1 d'aquest plec de prescripcions tècniques, tenint en compte les limitacions al servei. En la relació 2 es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

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

- No es podran servir begudes alcohòliques, energètiques, ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

2. DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 850, comptant professorat, PAS i alumnat.

La superfície del local disponible és de 221 m². 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, 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 2.

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.
- Elaborar els àpats en les instal·lacions de l'Institut Joan Oró.
- Atendre, si escau, les peticions de la direcció del centre pel que fa a la composició dels menús, atenent criteris nutricionals.



Ctra. Saragossa s/n
25194 Lleida
Tel. 973 26 83 99
Fax 973 27 56 62
insjoanoro@xtec.cat
<http://www.insjoanoro.cat>

- 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 a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, habitualment de dilluns a divendres, i d'acord amb el calendari escolar vigent.
- L'horari d'obertura al públic ha de permetre atendre les necessitats d'un centre amb jornada escolar intensiva de 8:30 a 15:00 hores, per la qual cosa serà:
 - Del 1 al 5 de setembre, de 8:30 a 13:00 hores.
 - Del 6 de setembre al 30 de juny, de 7:15 a 17:00 hores.
 - Del 1 al 15 de juliol, de 8:30 a 13:00 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 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 l'import de 100 EUR, per trimestre de manera avançada, 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, electricitat). El contracte i el subministrament de gas natural de la cantina anirà a càrrec de l'adjudicatari.
- L'institut Joan Oró 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.
- Dotar a la cantina d'aquells material i estris necessaris, que no estiguin inclosos a l'inventari assenyalat a l'annex 2 del present plec de prescripcions tècniques i que siguin necessaris per a la correcta realització del servei.
- 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.



Ctra. Saragossa s/n
25194 Lleida
Tel. 973 26 83 99
Fax 973 27 56 62
insjoanoro@xtec.cat
<http://www.insjoanoro.cat>

4. REQUISITS HIGIENIC-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 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 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 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 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.



Ctra. Saragossa s/n
25194 Lleida
Tel. 973 26 83 99
Fax 973 27 56 62
insjoanoro@xtec.cat
<http://www.insjoanoro.cat>

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.

Lleida, octubre de 2023

Secretari
Alberto García Sola



Ctra. Saragossa s/n
25194 Lleida
Tel. 973 26 83 99
Fax 973 27 56 62
insjoanoro@xtec.cat
<http://www.insjoanoro.cat>

Annex 1

RELACIÓ DE PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS SEUS PREUS MÀXIMS

DINARS	preus màxims (IVA exclòs 10%)	preus oferts (IVA exclòs 10%)	% IVA
Menú: 2 plats, aigua, pa i postres	8,16€		10

BEGUDES	preus màxims (IVA exclòs)	preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
CAFÉ	1,21€		10
CAFE AMB LLET	1,40€		10
TALLAT	1,30€		10
CAFE AMB GEL	1,21€		10
INFUSIONS	1,15€		10
GOT DE LLET	0,95€		10
SUCS DE FRUITES	1,30€		10
AIGUA SENSE GAS 33CL	1,15€		10
AIGUA SENSE GAS 1,5 L	1,55€		10
REFRESCOS	1,45€		10
BEGUDES ISOTÒNIQUES	1,65€		10

ENTREPANS I SIMILARS	preus màxims (IVA exclòs)	preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
PETIT	1,21€		10
GRAN	2,30€		10
SANDWITX	1,90€		10
PORCIÓ PIZZA CASOLANA	1,75€		10
PANINI CASOLÀ	1,65€		10

PASTISSERIA I ALTRES	preus màxims (IVA exclòs)	preus oferts (IVA exclòs)	% IVA
TRENA	1,15€		10
CROISSANT	1,15€		10
CROISSANT XOCOLATA	1,40€		10
CANYA DE XOCOLATA	1,40€		10
NAPOLITANA	1,40€		10



Ctra. Saragossa s/n
25194 Lleida
Tel. 973 26 83 99
Fax 973 27 56 62
insjoanoro@xtec.cat
<http://www.insjoanoro.cat>

RELACIÓ 2 DE PRODUCTES LLIURES

DINARS	preus exclòs)	oferts	(IVA	% IVA

BEGUDES	preus exclòs)	oferts	(IVA	% IVA

ENTREPANS I SIMILARS	preus exclòs)	oferts	(IVA	% IVA

PASTISSERIA I ALTRES	preus exclòs)	oferts	(IVA	% IVA



Ctra. Saragossa s/n
25194 Lleida
Tel. 973 26 83 99
Fax 973 27 56 62
insjoanoro@xtec.cat
<http://www.insjoanoro.cat>

Annex 2

INVENTARI DE MATERIAL DE CAFETERIA PROPIETAT DEL CENTRE I QUE POSA A DISPOSICIÓ DE L'ADJUDICATARI.

33 taules i 126 cadires
1 nevera gran de 4 departaments kelvinator.
1 calentador d'aigua sanitàaria junquers.
1 rentaplats fagor.
3 aigüeres.
2 congeladors indesit.
1 cuina i un forn fagor
1 armari vitrina-barra
1 armari per productes de neteja
Taquilles pels treballadors de la cantina.
40 safates per repartir menús.
4 safates de forn planes.
7 olles i cassoles.