



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR CANTINA DE L'INSTITUT EL SUI

EXPEDIENT: 08054401-2024/2

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec és el de fixar les condicions tècniques per a la licitació del servei de bar cantina del centre Institut El Sui amb subjecció a les següents condicions:

- L'empresa presentarà una oferta de preus a cobrar en base al que es determina al plec administratiu d'aquesta licitació. Els productes esmentats són els mínims que haurà d'oferir l'empresa contractista en l'execució del servei. Malgrat tot, l'empresa podrà ampliar aquesta oferta de productes si així ho creu convenient, sempre tenint en compte les limitacions (tabac i alcohol).
- Està expressament prohibit, també el joc i qualsevol tipus de màquina recreativa.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 65 professors/es i PAS (aprox.) i 580 alumnes (aprox.)
- La superfície del local disponible és de 60 m²
- La capacitat del local del bar cantina és de 60 places
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, cal tenir en compte que els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, clavegueram, servei d'alarma
- La reserva d'entrepans es pot fer abans de les 8:00 h o al primer pati per al segon pati
- La reserva d'entrepans només es farà amb el pagament de la comanda per avançat

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

Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte els Plecs Administratius i els plecs tècnics que formen part d'aquesta licitació així com la legislació hotelera, laboral i d'altres aplicables al cas present. En tot cas executar el contracte amb les següents obligacions:

- 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
- El bar cantina romandrà obert en el següent:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Institut El Sui

Carrer Penyafort, s/n
08440 Cardedeu
Tel. 93844 43 22

a8054401@xtec.cat

<https://ieselsui.cat/>



De dilluns a divendres:

De 7:30 a 15:15 hores.

Horari de patis:

De 9:50 a 10:15 hores

De 12:05 a 12:20 hores

Dinars:

De dilluns a divendres de 14:30 a 15:15 hores

Horaris excepcionals:

Si es necessita el servei de cantina en alguna ocasió especial

- 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 del filtre. Els productes a utilitzar per la neteja seran respectuosos amb el medi ambient. L'empresa contractista lliurarà una còpia de la factura dels productes on hi figura aquesta obligació a la secretaria de l'institut.
- L'empresa contractista procurarà no usar més energia de la imprescindiblement necessària per a l'execució del contracte i, per tant, vetllarà per a desconnectar, apagar... tots aquells aparells, llums... que puguin fer despesa d'energia.
- 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
- Abonarà un cànon de 50 € per trimestre vençut, per compensar les despeses del consum d'aigua i electricitat
- El centre 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
- El contractista presentarà còpia de les factures de compra a la direcció i cada sis mesos presentarà un balanç amb compres i vendes i aquest balanç haurà de ser aprovat per la direcció del centre.



- En cas que el contractista decidís la compra de material i mobiliari per a l'ús en el bar-cantina en passarà un pressupost, abans de l'adquisició, a la direcció del centre i aquest decidirà si cal establir un termini d'amortització o si ha de ser l'empresa contractista qui n'assumeixi la compra. En cas de que s'estableixi un termini d'amortització i si l'empresa contractista marxa abans de que finalitzi aquest termini la direcció del centre es farà càrrec de finalitzar l'amortització i en podrà demanar l'abonament a la nova empresa en cas que es torni a licitar. En el segon cas, és a dir, si la direcció del centre decideix que no s'ha d'establir un termini d'amortització l'empresa contractista podrà decidir si adquireix el material o mobles o no els adquireix.
- L'empresa contractista es reunirà trimestralment amb la secretària del centre o amb qui ella delegui per a fer un seguiment del servei.

4. REQUISITS HIGIÈNICS-SANITARIS

L'empresa contractista estarà inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i 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 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 contractista haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió dels perills inherents a la seva activitat.

5. 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



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Institut El Sui

Carrer Penyafort, s/n
08440 Cardedeu
Tel. 93844 43 22

a8054401@xtec.cat
<https://ieselsui.cat/>



tècniques complementàries; 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 tècnic-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

El treballador o treballadors hauran de signar el document de prevenció que a tal efecte li proporcionarà la coordinadora de riscos laborals del centre.

Jaume Silvestre Llinares

Signatura

Cardedeu, 6 d'octubre de 2023



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Institut El Sui

Carrer Penyafort, s/n
08440 Cardedeu
Tel. 93844 43 22

a8054401@xtec.cat

<https://ieselsui.cat/>



ANNEX A.

RELACIÓ DE PRODUCTES(Valorats sobre 75%) I PREUS OBLIGATORIS

PRODUCTES	PREUS MAXIMS € (IVA INCLOS DEL 10%)	PREUS OFERTS € (IVA INCLOS DEL 10%)
BLOC 1. BEGUDES 10%		
BEGUDES CALENTES		
CAFE	1,00	
TALLAT	1,10	
CAFE AMB LLET	1,20	
CAFE AMB LLET GRAN	1,40	
SELECCIO DE TES I INFUSIONS NATURALS ECOLOGIQUES	1,10	
XOCOLATA CALENTA	1,50	
BEGUDES FREDES		
SUCS GRANINI	1,00	
BIFRUTAS	1,10	
AIGUES 1,5 L.	1,00	
AIGUES 500 CC	0,80	
CACAOLAT	1,10	
LLAUNA AQUARIUS	1,20	
LLAUNA FANTA	1,10	
LLAUNA COCACOLA	1,10	
LLAUNA COCACOLA SENSE CAFEINA	1,10	
LLAUNA NESTEA	1,20	
SUCS NATURALS ECOLOGICS 500cc	2,00	
SUC NATURALS ECOLOGICS 500cc TROPICAL	2,35	
SUC NATURAL ECOLOGIC 330cc LLIMONA-GINGER	1,50	



BLOC 2. ENTREPANS 35%

ENTREPANS FRED

LLOGANISSA	2,30	
PERNIL	2,30	
XORIÇO IBERIC	2,30	
PERNIL DOLÇ	2,30	
FORMATGE	2,30	
TONYINA	2,30	
VEGETAL AMB TONYINA	2,30	
½ ENTREPA FRED	1,50	
FLAUTA DE CEREALS VARIADES	1,60	

ENTREPANS CALENTS

LLOM AMB FORMATGE	2,50	
BEICON AMB FORMATGE	2,50	
HAMBURGUESA AMB CEBA CARMEL.LITZADA	2,50	
POLLASTRE ARREBOSSAT	2,50	
TRUITA FRANCESA	2,50	
TRUITA DE PATATES	2,50	
½ ENTREPA CALENT	1,60	
BIQUINI DE CROISSANT	1,50	
PINXO DE TRUITA AMB LLESQUES DE PA AMB TOMAQUET	2,50	
PANINIS DE PERNIL DOLÇ / TONYINA	1,50	



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Institut El Sui

Carrer Penyafort, s/n
08440 Cardedeu
Tel. 93844 43 22

a8054401@xtec.cat

<https://ieselsui.cat/>



BLOC 3. PASTISSERIA I ALTRES 5%

CANYA DE XOCOLATA O CREMA	1,00	
CROISSANT NORMAL DE MANTEGA	1,00	
CROISSANT DE CEREALS INTEGRAL	1,20	
CROISSANT DE XOCOLATA	1,20	
DONUT XOCOLATA	1,00	
DONUT	1,00	
MINI CANYES DE XOCOLATA O CREMA	0,30	

BLOC4. FRUITA 5%

PEÇA DE FRUITA	0,80	
IOGURT	0,80	

PER DINAR	PREUS MÀXIMS € (IVA INCLÒS DEL 10%)	PREUS OFERTS € (IVA INCLÒS DEL 10%)
BLOC 5. PLATS COMBINATS 20%		
MENÚ ALUMNES FIXES	6,91	
MENÚ ALUMNES ESPORÀDICS	7,00	
MENÚ PROFESSORS/ES	7,00	
PLAT COMBINAT	6,70	
PIC NIC (entrepà gran, aigua, fruita, suc i postres) (sortides per encàrrec)	6,50	



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació

Institut El Sui

Carrer Penyafort, s/n
08440 Cardedeu
Tel. 93844 43 22

a8054401@xtec.cat
<https://ieselsui.cat/>



ANNEX B.

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Zona cuina

Pica, placa per cuinar i campana extractora
Armaris
Escalfador d'aigua

Zona pública

Barra/mostrador
Campana extractora
Dos aparells elèctrics anti-mosques
Armaris tancats amb clau de
Pica d'aigua que funciona amb pedal
Endolls
Nou taules
Trenta-vuit cadires
Una nevera gran amb congelador i un microones (l'AFA n'és la propietària i se n'encarrega de la neteja)