



Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei de bar

Objecte: Servei de bar del centre Institut Bosc de la Coma

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Bosc de la Coma
Domicili: Carrer Toledo, 12 17800 OLOT
T ² elèfon: 972 26 70 12
Metres quadrats: 10,05 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 Bosc de la Coma 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.

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

- No es poden 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 996 persones.

La superfície del local disponible és 10,05 m². 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 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 el dies lectius, de dilluns a divendres, de 8.00 a 13.00h.
- 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 la zona del bar i de la neteja parcial de la zona del menjador i magatzem, del mobiliari i de les escombraries que s'originen amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en bosses de plàstic al lloc que el Centre determini.
- 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 300€ 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, electricitat).
- L'Institut Bosc de la Coma 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 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. Criteris ambientals

No es poden subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.

No està autoritzada la venda de menjar i begudes, amb una baixa qualitat nutricional o ultraprocessats (begudes ensucrades, batuts ensucrats, begudes energètiques, llaaminadures, patates xips i similars, brioixeria,...) en els centres educatius, ja sigui mitjançant màquines expenedores o en establiments com ara cantines, bars o locals similars situats a l'interior d'aquests centres docents, perquè el consum d'aquests productes es relaciona amb la prevalença de malalties com l'obesitat, la caries dental, la diabetis i la hipertensió arterial. Les recomanacions es troben descrites en el document "Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) en els espais per a infants i joves de Catalunya. Edició 2019":

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/recomanacions_meab_espais_infants/meabdefinitiu.pdf

6. 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.

7. 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 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 tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

8. Horari

L'horari del servei serà de les 8.00 a les 13.00h.

Queda exempt del servei el mes 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.

9. Obligacions de l'adjudicatari/ària

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 per exercir les activitats objecte del contracte.

Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, en perfecte estat de conservació i funcionament; s'efectuen a càrrec de l'empresa aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.

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 l'activitat objecte de contractació; a aquest efecte s'han mostrar, a petició del centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.

El Departament es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i del compliment de la legislació d'higiene i sanitat.

Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari/ària tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la iniciació de la prestació dels serveis, i ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal com les va trobar en el moment inicial.

DO
C-0
03/
04-
18

Olot, 12 de desembre de 2023

La secretària

Adriana Planagumà Navarro



Annex A

RELACIÓ NÚM. 1: LLISTA DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

BEGUDES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Aigua 0,5	1,00 €		10%
Cafè	1,30 €		10%
Tallat	1,40 €		10%
Cafè amb llet	1,50 €		10%
Got de llet	0,50 €		10%
Infusions	1,30 €		10%
Sucs 0,33	1,30 €		10%
Refresc llauna	1,30 €		10%

ENTREPANS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Entrepà pernil salat	2,60 €		10%
Entrepà pernil dolç	2,40 €		10%
Entrepà gall dindi	2,40 €		10%
Entrepà formatge	2,50 €		10%
Entrepà llonganissa	2,60 €		10%
Entrepà pernil dolç i formatge	2,70 €		10%
Mig entrepà	1,40 €		10%
Entrepà cereals	1,50 €		10%
Pizza	2,80 €		

PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Croissant	1,20 €		10%
Napolitana	1,60 €		10%
Donut	1,10 €		10%

FRUITA	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Poma	0,60 €		10%
Taronja	0,60 €		10%
Mandarina	0,50 €		



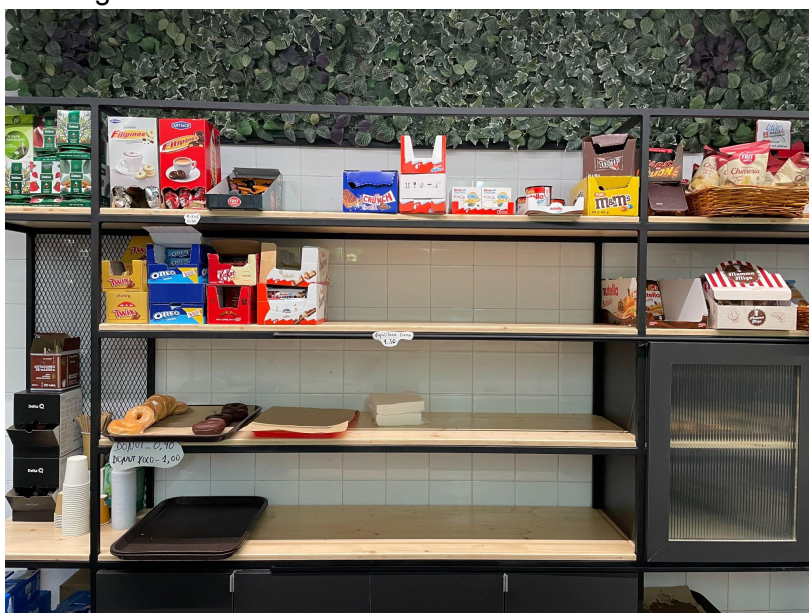
RELACIÓ NÚM. 2: LLISTA DE PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS

PRODUCTES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Prestatgeria





Pica



Moble cafeter

