



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

Objecte: Servei de bar del centre Institut Pla de l'Estany

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Pla de l'Estany
Domicili: c/Jaume Farriol i Montserrat, 31. 17820 Banyoles
Telèfon: 972 580793
Metres quadrats: 102 m ²

1. Descripció del servei

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Pla de l'Estany 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 930 persones. La superfície del local disponible és d'uns 102m², dels quals 72m² correspon al menjador i 50m² a la cuina i estances annexes (vestidors, magatzem i neteja).

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 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.

2. 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.
- Obrir el servi al públic els dies lectius com a mínim en el següent horari: de 10:00h a 13.00h i de 16:00h a 17:00h
- 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.
- 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). La direcció del centre cobrarà un cànon per despeses de subministraments quan aquestes siguin superior a 100€. El centre assumeix els primers 100€, a partir d'aquest import, l'adjudicatari assumirà l'excedent de la despesa de subministrament que pagarà al centre en concepte de cànon.
- L'Institut Pla de l'Estany 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'inici 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 està autoritzada la venda de menjar i begudes, amb una baixa qualitat nutricional o ultraprocessats (begudes ensucrades, batuts ensucrats, begudes energètiques, lllaminadures, 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_salud/able/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 d'obertura al públic serà, com a mínim, des de les 10.00h fins a les 13.00h i des de les 16:00h fins a les 17:00h.

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.
- Obtindre 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

Banyoles, a data de la signatura electrònica

El secretari



Annex A

RELACIÓ NÚM. 1: LLISTA DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

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

BLOC 2. ENTREPANS	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	%IVA
Entrepà pernil salat	2,80 €		10%
Entrepà pernil dolç	2,80 €		10%
Entrepà gall d'indi	2,80 €		10%
Entrepà formatge	2,80 €		10%
Entrepà llonganissa	2,80 €		10%
Entrepà pernil dolç i formatge	3,20 €		10%
Entrepà vegetal	2,80 €		10%
Mig entrepà	1,80 €		10%

BLOC 3. PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	%IVA
Croissant	1,50 €		10%
Napolitana	1,80 €		10%
Donut	1,30 €		10%

BLOC 4. FRUITA	Preus màxims (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	%IVA
Poma	0,80 €		10%
Taronja	0,80 €		10%
Mandarina	0,50 €		10%



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 DEL BAR CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Material	Ubicació	Quantitat
Rentavaixelles	Barra de servei	1
Prestatge de paret inox llarg	Barra de servei	1
Prestatge de paret inox curt	Barra de servei	1
Pica inox amb aixeta monomando	Barra de servei	1
Dispensador de paper	Barra de servei	1
Armari porta corredera inox a sota la barra	Barra de servei	1
Safates color cru pigallades 50x40cm	Armari barra servei	11
Safates color cru llises 50x35cm	Armari barra servei	9
Safata color cru llisa 45x40cm	Armari barra servei	1
Safata metàl·lica ovalada	Armari barra servei	3
Safata metàl·lica rectangular 30x25cm	Armari barra servei	3
Joc de setrilleres	Armari barra servei	2
Plat ceràmic fondo d25cm	Armari barra servei	14
Plat ceràmic pla d25cm	Armari barra servei	14
Plat ceràmic pla petit d15cm	Armari barra servei	2
Plat plàstic fondo petit d15cm	Armari barra servei	2
Gerra d'aigua de plàstic	Armari barra servei	2
Got de vidre	Armari barra servei	7
Got de plàstic	Armari barra servei	1
Safata metàl·lica de 4 compartiments (plats combinats)	Armari barra servei	51
Posatovallons metàl·lic doble costat	Armari barra servei	3
Doble pica inox amb aixeta monomando	Cuina	1
Productes de neteja diversos	Cuina	1
Dispensador de paper	Cuina	1
Nevera horitzontal inox 3 de compartiments Infrico	Cuina	1
Mòdul inox amb 3 calaixos i portes inferiors Infrico	Cuina	1
Carro inox amb rodes de doble safata	Cuina	1
Prestatgeria de 5 nivells inox 160x40x180cm	Cuina	1
Prestatgeria de 4 nivells safates mòbils reixades	Cuina	1
Congelador horitzontal blanc Due Effe	Cuina	1
Taula de treball central gran inox 180x60x90cm	Cuina	1
Taula de treball central gran inox 160x60x90cm	Cuina	1
Taula de treball central petita inox 180x80x80cm	Cuina	1
Tauleta de tefló blanca per tallar embotits 60x30cm	Cuina	1
Campana extractora industrial	Cuina	1



Mòdul inox 4 fogons Zanussi 80x100x80cm	Cuina	1
Mòdul inox planxa Zanussi 80x100x80cm	Cuina	1
Mòdul inox fregidores Zanussi 80x100x80cm	Cuina	1
Mòdul inox olla gran Zanussi 80x100x80cm	Cuina	1
Forn inox Zanussi FCV/G102/1 sobre bancada d'inox	Cuina	1
Joc de guants pel forn	Cuina	1
Safata 60x30x8cm inox cantons arrodonits	Cuina	4
Rellotge de plàstic dià.20cm	Cuina	1
Nevera 1 Model ICP110VA s/n 33800018	Magatzem	1
Nevera 2 Model ICP140VA s/n 33900007	Magatzem	1
Prestatgeria de 5 nivells inox 160x40x180cm	Magatzem	1
Olla inox amb nanses i tapa dià. 60cm. Altura 30cm	Magatzem	1
Olla inox amb nanses i tapa dià. 45cm. Altura 30cm	Magatzem	1
Olla inox amb nanses i tapa dià. 45cm. Altura 20cm	Magatzem	1
Olla inox amb nanses i tapa dià. 30cm. Altura 15cm	Magatzem	1
Olla inox amb mànec dià. 30cm. Altura 15cm	Magatzem	1
Cassó inox dià. 20cm amb mànec. Altura 10cm	Magatzem	2
Paella teflón dià. 30cm	Magatzem	2
Paella teflón dià. 20cm	Magatzem	1
Tapa paella dià. 30cm	Magatzem	1
Escurridor amb mànec inox dià. 30cm. Altura 15cm	Magatzem	1
Escurridor amb mànec inox dià. 20cm. Altura 15cm	Magatzem	1
Colador inox dipam 15mm	Magatzem	1
Colador inox cònic tipus xinès	Magatzem	1
Escurridor amanides plàstic	Magatzem	2
Exprimidor de suc Orangine	Magatzem	1
Recipients amb tapa 20x20cmx12cm	Magatzem	2
Recipients amb tapa 20x20cmx8cm	Magatzem	1
Recipients amb tapa 30x20cmx8cm	Magatzem	2
Recipients amb tapa 60x20cmx10cm	Magatzem	5
Recipients sense tapa 60x30cmx16cm	Magatzem	4
Recipients amb tapa 40x30cmx20cm	Magatzem	1
Recipients amb tapa 40x30cmx8cm	Magatzem	2
Recipients sense tapa 40x30cmx8cm	Magatzem	1
Safata metàl·lica 50x30cm	Magatzem	6
Caixa de plàstic amb estris de cuina variats. Imatge 10	Magatzem	1
Escaleta inox 1 esglaó 40x40cm	Magatzem	1
Balança de cuina 3kg Jata	Magatzem	1
Culleres postres	Magatzem	19



Culleres grans	Magatzem	63
Forquilles grans	Magatzem	36
Ganivets	Magatzem	26
Cullereta petita de cafè	Magatzem	16
Espàtula de tefló	Magatzem	2
Taquilles	Lavabo	2
Mirall	Lavabo	1
Dispensador de paper	Lavabo	1
Farmaciola	Lavabo	1
Pica amb aixeta	Lavabo	1
Penjador (8u)	Lavabo	1
Sanitari	Lavabo	1



Imatge 1 Barres de servei



Imatge 2. Cuina. Pica, barra de servei i zona de treball



Imatge 3. Cuina. Zona de fogons



Imatge 4. Cuina. Zona de treball



Imatge 5. Lavabo (1)



Imatge 6. Lavabo (2)



Imatge 7. Zona neteja



Imatge 8. Magatzem. Utensilis.



Imatge 9. Magatzem. Neveres



Imatge 10. Caixa amb estris variats