

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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Ramon Berenguer IV

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Ramon Berenguer IV
Domicili: Av. Ramon Berenguer, 157
Telèfon: 933926227
Metres quadrats del local disponible 214, 67 m ² (176,62 m ² menjador; 38,05 m ² cuina i zona taulell)

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 Ramon Berenguer IV, 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. 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 tabac ni begudes alcohòliques o excitants, ni tampoc begudes energètiques. Tampoc es podrà servir cap tipus de l·laminadura.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

La capacitat del local del bar-cantina és de 50 places.

La superfície del local disponible és de 208 m². (65 m² menjador; 75 m² cuina i zona taulell + terrassa exterior de 68 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, 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 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 cantina romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, de 08:00 a 14:30 hores i dijous de 15:00-18:30h.

Important: Donat que durant el curs 26/27 s'amplia l'horari del centre (termini d'execució de la pròrroga) el centre romandrà obert per les tardes, l'horari s'aplicarà de dilluns a divendres de 15:00h a 18:30h.

- Cobrir els llocs de treball de forma immediata, en cas d'absència per malaltia, sancions de l'empresa, incapacitats temporals del personal o qualsevol causa anàloga.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Es prioritzarà l'elaboració dels aliments a les dependències de la cafeteria, quedant exclosa la possibilitat d'establir un càtering. En cas de trasllat d'aliments, s'exigirà el compliment de la normativa alimentària i sanitària vigent.
- 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.

- 1000

4. REQUISITS HIGIÈNIC-SANITARIS

L'empresa/L'empresari 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. 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.

6. RISCOS LABORALS

L'empresa/l'empresari 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.

7. HORARI I TERMINI D'EXECUCIÓ

L'horari del servei serà 8:00 a 14:30 de dilluns a divendres i dijous de 15:00-18:30h.

Important: Donat que durant el curs 26/27 s'amplia l'horari del centre (termini d'execució de la pròrroga) el centre romandrà obert per les tardes, l'horari s'aplicarà de dilluns a divendres de 15:00h a 18:30h.

El termini és de 1 setembre de 2025 o des de la formalització del contracte, fins al 31 d'agost de 2026.

Queda exempt del servei el mesos de juliol i 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.

Santa Coloma de Gramenet, 25 de març de 2025

Secretari



INSTITUT RAMON BERENGUER IV
Santa Coloma de Gramenet

Daniel Moya Gutiérrez
(signatura electrònica)

Núm. d'expedient:
08056985/2025/01

ANNEX 1

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

MENUS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
Plat combinat	6,00 €		10%	6,60 €
Pizzes o similars	6,00 €		10%	6,60 €

BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
AIGUA petita	0,72 €		10%	0,80 €
AIGUA gran	1,10 €		10%	1,20 €
AIGUA amb gas	1.90 €		10%	2,10 €
SUC (Taronja natural)	1,36 €		10 %	1,50 €
SUCS (Brik)	1,00 €		10%	1,10 €
BATUT DE XOCOLATA	1,36 €		10%	1,50 €
CAFÉ	0,95 €		10%	1,00 €
CAFÈ AMB LLET	1,09 €		10%	1,20 €
TALLAT	1,00 €		10%	1,10 €
INFUSIONS	1,00 €		10%	1,10 €
REFRESCO tipo	1,09 €		10%	1,20 €

ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
FRED 1/2	1,36 €		10%	1,50 €
FRED SENCER	2,27 €		10%	2,50 €
CALENT SENCER	3,18 €		10%	3,50 €
CALENT 1/2	2,27 €		10%	2,50 €
VEGETAL 1/2	2,27 €		10%	2,50 €

PASTES FRESQUES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
COCA CASOLANA	1,09 €		10%	1,20 €
CROISSANT	1,00 €		10%	1,10 €
CROISSANT XOCOLATA	1,00 €		10%	1,10 €
DONUT SUCRE	0,91 €		10%	1,00 €

