

PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIX EL CONTRACTE DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DE L'INSTITUT FERRAN TALLADA DE BARCELONA:

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina al local de l'Institut Ferran Tallada, ubicat al carrer Gran Vista, 54 de Barcelona.

El licitador haurà de presentar les següents relacions de preus:

Relació 1: Llista 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.

Relació 2: Llista de productes lliures. En aquest document els adjudicataris podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac i similars com vàpers, alcohol, begudes energètiques, etc.) i totes aquelles que consideri la direcció del centre sobre nous productes o serveis.

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, begudes energètiques, ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

El període d'execució del servei serà des de l'1 de setembre de 2025 o des de la signatura del contracte fins el 15 de juliol de 2026 i pot ser prorrogat fins un màxim de 3 cursos escolars.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu, a títol orientatiu, és d'uns 725 i caldrà adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin i acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei.

La superfície del local disponible és de 70m2 cuina - menjador inclosos els serveis lavabos per nois i noies. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

Els subministraments disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram.

Durant la licitació s'habilitarà una data per a visitar les instal·lacions del centre.

L'adjudicatària haurà d'aportar tot l'equipament necessari per a la correcta prestació del servei tenint especial cura de la neteja de tots els espais. El bar-cantina es lliurarà equipat amb l'inventari reflectit en l'annex B.



3. OBLIGACIONS

- Prestar el servei d'acord amb allò que disposa el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, higiènic-sanitària i d'altres aplicables al cas present.
- Utilitzar el local i desenvolupar el servei 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, de dilluns a divendres, com a mínim de 10:00 a 19:00 hores, tret de casos puntuals per necessitats del centre, amb un preavís mínim d'una setmana.
- Exposar i respectar les llistes de preus de l'adjudicatari.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements que formen part de l'espai delimitat 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 separant els residus segons paper, plàstic, orgànic, oli i resta, al lloc que el centre determini. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, especialment 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.
- Dur a terme controls de qualitat dels aliments d'acord amb la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins el consum al centre educatiu, aplicant tots els esforços humans i materials necessaris.
- Comunicar de forma immediata a l'ens contractant qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene seguretat alimentària
- Tenir una carta visible a disposició dels clients mostrant tots els productes supervisats pel centre, informant de la traçabilitat dels mateixos i detall dels qualificats d'al·lèrgogens.
- L'administració competent en salut 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 tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la iniciació de la prestació dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

4. INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA

Serà obligació de l'adjudicatària 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. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

Serà per compte de l'adjudicatària la neteja de: vaixel·la, material de cantina, cambres frigorífiques, cuina, taules, cadires i superfícies. També serà per compte de l'adjudicatària, la reposició del material per ús indegut o inadequat.

Serà obligació de l'adjudicatària, una vegada finalitzi el servei de cantina, traslladar les deixalles que hagi generat el servei, al punt de dipòsit que es determini.

Quan l'adjudicatària finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions de la cantina i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

5. REQUISITS HIGIÈNICO-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) i complir amb els requeriments normatius que li 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 puguin 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'adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.

6. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

1. L'adjudicatària 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 conseqüències consecutives per acció o omissió a tercers en el servei de la cantina del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat 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. L'adjudicatària del servei de cantina està obligada a lliurar, al centre, 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.
3. 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'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 tècnica sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

PRODUCTE	PREU MÀXIM (IVA EXCLÒS)	PREU PROPOSAT EMPRESA
Cafè	0,91	
Cafè amb llet	1,09	
Tallat	1,00	
Infusions	0,91	
Batuts de cacao (Cacaolat)	0,91	
Sucs làctics	1,09	
Refresc llauna (Coca cola, Fanta,.....)	1,09	
Suc de fruita	0,91	
Cervesa sense alcohol	1,36	
Aigua mineral petita	0,68	
Aigua mineral gran	1,00	
Aigua amb gas (33cl)	1,36	
Begudes isotòniques	1,64	
Croissant	1,09	
Croissant xocolata	1,10	
Croissant farcit	1,25	
Entrepà pernil dolç petit	1,36	
Entrepà pernil dolç gran	1,82	
Entrepà pernil país petit	1,73	
Entrepà pernil país gran	2,18	
Entrepà xoriço petit	1,36	
Entrepà xoriço gran	1,82	
Entrepà llonganissa petit	1,36	
Entrepà llonganissa gran	1,82	
Entrepà formatge petit	1,36	
Entrepà formatge gran	1,82	
Entrepà de truita	2,40	
Entrepà de bacon	2,40	
Entrepà de bacó amb formatge	2,50	
Entrepà d'hamburguesa	2,82	
Patates fregides	0,64	
Entrepà llom i formatge	2,82	
Donut	0,82	
Donut xocolata,	0,91	
Palets amb nocilla	0,50	
Tortetes d'arròs	0,50	
Menú (1er plat, 2on plat i postre)	6,51	



ANNEX B

AFEGIR INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR-CANTINA DE QUE DISPOSA EL CENTRE

- NEVERA EDESA
- NEVERA CONGELADOR
- MOBLE D'ALUMINI
- 2 TAULES D'ALUMINI
- RENTAPLATS PETIT
- CUINA DE 3 FOCS
- FREGIDORA
- CAMPANA EXTRACTORA
- ESCALFADOR
- 6 TAULES
- 36 CADIRES
- 3 VENTILADORS





RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES I PREUS (IVA ESCLÒS) PROPOSATS PEL LICITADOR	

Barcelona, 3 de juny de 2025

MANEL TENES CASAÑ
Director de l'Institut Ferran Tallada