

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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Lauro

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Lauro
Domicili: C. Maria Elena Maseras, 3. 08521. Les Franqueses del Vallès
Telèfon:938402852
Metres quadrats del local disponible: 32,36 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 Lauro , 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 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 835.

La superfície del local disponible és de 32,36 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 cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, de 07.45 h a 14.45 hores.
- 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 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.
- 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, gas, electricitat).
- L'Institut Lauro 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. 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'exploació 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 subscripta 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 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 tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

7. Horari

L'horari del servei serà de les 07.45 h fins a les 14.45 hores, és a dir 7 hores per persona.

S'oferirà el servei de menú al migdia a l'alumnat i professorat diàriament, per tant es podrà allargar l'horari fins a les 15.30 h

Queda/en exempt/s del servei el/els mes/os de juliol i agost, considerat/s vacacional/s i durant el/s qual/s el centre romandrà tancat.

2026: 1 de gener a 31 de desembre de 2026

1 de gener al 30 de juny de 2026 i de l'1 de setembre al 31 de desembre de 2026

2027: 1 de gener a 31 de desembre de 2027

1 de gener al 30 de juny de 2027 i de l'1 de setembre al 31 de desembre de 2027

2028: 1 de gener a 31 de desembre de 2028

1 de gener al 30 de juny de 2028 i de l'1 de setembre al 31 de desembre de 2028

S'exclouen del servei:

- mesos de juliol i agost

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.

8. 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.

Les Franqueses del Vallès a 11 de novembre de 2025

Pere Roquerías Rifé

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

<i>Bloc 1. ENTREPANS</i>	<i>Preus màxims (IVA inclòs)</i>
. Pernil dolç	1,70
. Biquini	1,75
. Tonyina	1,80
. Pit de gall d' indi	1,70
. Xoriço	1,70
. Formatge	1,70
. Vegetal	2,20
. Truita	2,40
. Llom	2,80
. Pernil salat	2,40
. Llom amb formatge	3,00
. Llonganissa	1,70
. Frankfurt	1,70
. Amanides	3,60

<i>Bloc 2. PASTISSERIA I ALTRES</i>	<i>Preus màxims (IVA inclòs)</i>
. Croissant	1,30
. Croissant xocolata.	1,70
. Tall de pizza.	1,80
. <i>Panini</i>	1,80

<i>Bloc 3. BEGUDES</i>	<i>Preus màxims (IVA inclòs)</i>
. Aigua	0.85
. Cacaolat	1.40
. Llaunes refresc	1,75
. Sucs de fruita	0,90
. Cafè	1,20
. Tallat	1,30
. Cafè amb llet.	1,40
. Infusions	1,20
. Tè amb llet	1,40

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- Campanes extractores a la zona de focs
- 4 focs de gas
- Forn a sota dels focs
- Forn per a pa
- Taula d'acer inoxidable de 156 x 60 cm al costat dels focs
- Taula d'acer inoxidable de 196 x 60 cm
- Cafetera marca La Cimbali.
- Barra i sotabarra amb pica incorporada.
- Dues piques d'acer inoxidable, una d'elles amb peu.
- Armari situat al lavabo intern de la cantina
- Escalfador de bany maria d'acer inoxidable de 120 x 70 cm
- Moli de cafè marca Rossi
- Encimeres de granit de suport a les d'acer inoxidable
- Carro d'acer inoxidable amb rodes de 82 x 50 cm
- Carro d'acer inoxidable de 105 cm
- Caixa registradora Olivetti ECR 5800
- Calculadora Casio FR 310
- 1 Ventilador de peu
- Nevera industrial d'acer inoxidable marca Infrico
- Nevera petita
- Plantxa elèctrica / grill amb tapa
- Termo d'aigua calenta
- 2 congeladors
- 1 pica gran per rentar amb mànec.
- Un dosificadors de paper, al costat de la campana extractora
- Plats de porcellana, coberts, gots de vidre, tasses de cafè
- Olles d'alumini
- Safates d'alumini
- Safates de fusta
- Màquina per fer sucs de taronja
- Gerres d'acer inoxidable
- Màquina de tallar amb guants d'acer
- 23 taules i 45 cadires.