PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CANTINA DEL CENTRE INSTITUT TORRE VICENS DE LLEIDA

1. OBJECTE

El contracte tindrà per objecte l'explotació del servei de cantina del centre Institut Torre Vicens, amb subjecció a les següents condicions:

L'adjudicatari haurà de presentar el llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex 1 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 1800.

La superfície del local disponible és de 130 m^2. 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 (a càrrec del licitador) i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

La cantina es lliurarà equipada d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex 2.

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 necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.

La cantina romandrà oberta d'acord al següents períodes i horaris:

- De l'1 de setembre fins al dia d'inici de les classes i del 24 de juny al 15 de juliol de 09:00 a 15:00 hores.
- Del dia d'inici de les classes al 24 de juny, de 08:00 a 18:45 hores.
- Durant l'agost la cantina i el centre romandran tancats.

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 220,- € mínim, per mes vençut per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua i electricitat). Aquest import podrà modificar-se a l'alça o a la baixa en funció de l'increment o disminució en el consum dels serveis abans esmentats.

L'Institut Torre Vicens 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 HIGIENIC-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 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 Alimentaries 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 presencia 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

L'adjudicatari/ària 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 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 riscs derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

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 copia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, copia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

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 Tècnic Sanitària pera 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. TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini d'execució és des de l'1 de gener de 2027 o data de formalització del contracte si es posterior fins al 31 de desembre de 2027, 12 mesos.

Hi ha la possibilitat de pròrroga de l'1 de gener al 31 de desembre de 2028, 12 mesos.

Lleida, 22 d'Octubre de 2026

Annex 1

RELACIÓ DE PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS SEUS PREUS MÀXIMS

PREUS DEL BAR	Preu màxim (10 % IVA inclòs)	Preu Ofertat (10%I VA inclòs)
Menú habitual (mínim 2 dies a la setmana)	8,07	
Menú esporàdic	8,82	
Plat combinat	7,42	

ENTREPANS		
Entrepans grans: Xoriç, secallona, formatge, llonganissa , pernil dolç, tonyina, truita i truita de patates	3,01	
Entrepans petits: Xoriç, secallona, formatge, llonganissa, pernil dolç, tonyina, truita i truita de patates	2,15	
Entrepans grans calents: Cansalada, frankfurt, pernil, llom a la planxa, llonganissa i anxoves.	3,44	
Entrepans petits calents: Cansalada, frankfurt, pernil, llom a la planxa, llonganissa i anxoves	2,37	
Entrepans minis	1,61	
Complements: Formatge, anxoves, cansalada, ...	0,65	

REBOSTERIA		
Canya i palmera de xocolata	1,61	
Croissant, donut	1,51	
Canya de xocolata petita	1,29	

BEGUDES		
Suc de taronja natural	2,15	
Aigua amb gas	1,51	
Aigua 500ml.	1,29	
Aigua 1,5l.	1,61	
Llaunes de cola, taronjada, llimonada	1,72	
Sucs de fruita i batut de cacau	1,83	

Cafè sol	1,29	
Tallat, cafè amb gel i infusions	1,40	
Cafè amb llet	1,51	

Annex 2

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

CUINA (mobiliari i electrodomèstics)
1 Camara Nevera de 2 portes gran
1 Planxa de cuina elèctrica
1 Cuina de gas propà de 8 fogons i 1 planxa
2 microones
1 forn elèctric
1 rentavaixelles
1 picadora
1 campana extractora
1 Termo d'aigua calenta
1 aigüera de 2 piques
1 aigüera d'1 pica
2 Mostrador d'alumini
2 prestatgeries inox.
1 Mata-mosquits
1 extintor

BARRA BAR-CANTINA
1 moble cafeter
1 Cafetera (proveïdor)
1 rentavasos
1 pica petita
2 molinets de cafè (proveïdor ?)
1 Màquina registradora Casio TE2200

BAR i Porxo CANTINA
22 Taules menjador
90 Cadires

PARAMENT DE SERVEI
4 setrilleres de taula
Coberteria complerta per a 25 comensals
30 Safates de menú alumini (magatzem)
44 Vasos
2 carrets de servir d'alumini

PARAMENT DE CUINA
Escorredora inoxidable: 1 de 40cm, 2 de 25cm
Cassoles: 2 de 30cm., 2 de 38cm., 1 de 15cm.
Cassola baixa de 45cm.
Setrillera de cuina
Estris de cuina (culleres, espàtules, escumadores, cullerots, ganivets, taula de tallar,...