



## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA

---

### 1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de bar-cantina als locals del centre docent de l'Institut Serrallarga, amb subjecció a les següents condicions:

L'adjudicatari haurà de presentar les següents relacions de preus:

**Relació 1:** 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.

**Relació 2:** Llistat 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, sempre tenint en compte les limitacions legals (tabac, alcohol, etc.).

A més de l'esmentat en l'apartat anterior, l'adjudicatari podrà oferir altres productes, sempre amb subjecció als preus que hagi ofert prèviament. En el cas que les ofertes siguin posteriors a l'adjudicació, el centre haurà d'autoritzar prèviament els nous productes i els seus preus.

En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:

- No es podran vendre begudes alcohòliques, ni tabac.
- No es podran vendre xiclets, caramels, "xuxes" ni altres productes similars.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar, i de màquines expenedores de productes aliens al servei de bar-cantina.
- El concessionari no podrà instal·lar més de dues màquines expenedores de begudes o menjar i ho farà sempre sota la seva total responsabilitat, dintre del recinte assignat i abonant el cànon corresponent. Per la seva part, el centre es reserva el dret a instal·lar màquines expenedores de begudes d'ús general a l'edifici G3, el més allunyat de la cantina, i a la sala de professors per a ús exclusiu d'aquests.

### 2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre aproximat de persones vinculades al centre és de 1.200 entre alumnes, professors i personal no docent.

La superfície del local disponible és de 248 m<sup>2</sup>, que inclouen menjador, bar, cuina, magatzem, lavabo i pati d'escombreries, si bé el centre es reserva el dret a disposar de fins a 86 m<sup>2</sup> de l'espai de menjador de manera provisional o permanent si ho considera necessari, sense que l'adjudicatari pugui exigir indemnització de cap mena, només la rescissió del contracte, si ho creu convenient. 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, calefacció, clavegueram i instal·lació de gas, 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

- Explotar el servei 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.
- L'adjudicatari i la seva activitat estaran sotmesos als horaris i les normes pedagògiques i de convivència establertes en la Normativa d'Organització i Funcionament del Centre (NOFC) i al calendari i horari escolars.
- Utilitzar els locals i desenvolupar el servei objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Encarregar-se puntualment, fins i tot fora de l'horari i calendari establert, de l'organització i servei d'àpats, pica-piques, berenars, pic-nics i similars en ocasió de sopars d'alumnes, jornades de portes obertes, visites d'alumnes i professors d'altres centres, etc. A tal efecte, la Direcció del centre informará l'adjudicatari amb una antelació mínima de 48 hores.
- Col·laborar amb l'AMPA en l'organització de xocolatades o berenars per les festes escolars: de Nadal, Sant Jordi...
- L'adjudicatari serà sempre el responsable d'allò que es pugui derivar del consum de productes subministrats a la cantina.
- El centre 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.
- Entenen ambdues parts que la cessió del local pel centre per a la instal·lació i funcionament de la cantina no té caràcter d'arrendament de local de negoci, sinó de cessió a precari pel termini fixat.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cantina romandrà oberta de setembre a juny, en horari ininterromput els dies lectius per al personal del centre, des de les 7.45 fins a les 18.30 i a les hores d'esbarjo per als alumnes; i en dies no lectius però amb activitat al centre durant el temps que aquest estigui obert.
- Exposar i respectar les llistes de preus prèviament autoritzades pel centre.
- L'adjudicatari reconeix rebre el local en perfecte estat i es compromet a fer el seu correcte manteniment.
- L'adjudicatari no podrà fer obres de cap classe en el local sense permís per escrit del centre. Les inversions fetes en aquestes obres seran a fons perdut, sense que en finalitzar el termini d'adjudicació tingui l'adjudicatari dret a cap indemnització.
- Mantenir el mobiliari, 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 recollida d'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, especialment dels filtres. Aniran a càrrec de l'adjudicatari les despeses d'estris i material fungible (escombres, baietes, detergents, paper higiènic...) necessàries per a la seva activitat.



- Mantenir lliure d'obstacles i objectes les vies 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 un cànon mínim millorable de 340 € per tot el període de concessió i per avançat per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament d'aigua i electricitat. Aquest cànon s'incrementarà en 30 € per cadascuna de les màquines expenedores instal·lades.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements mobles de la seva propietat que hagi incorporat per a la prestació dels serveis.
- L'incompliment de qualsevol d'aquests pactes anteriors serà causa de rescissió d'aquest acord sense que es pugui derivar cap mena de compensació econòmica.
- En cas de conflicte ambdues parts se sotmetran en primera instància a l'arbitratge dels Serveis Territorials del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya.

#### **4. REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS**

L'empresa/L'empresari ha d'estar inscrit/a 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 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 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/l'empresari 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'empresa/L'empresari que realitzi 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 150.000 euros per sinistre i durant el període de concessió.

3. L'empresa/L'empresari que realitzi la prestació del servei de cantina està obligat/da 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 complementaries; Reial Decret 770/1999, 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. TERMINI D'EXECUCIÓ**

El termini és de quatre mesos, des de l'u de setembre fins al trenta-u de desembre de 2018, sense possibilitat de pròrroga.

## **8. PRESENTACIÓ DE PROPOSICIONS I ADJUDICACIÓ PROVISIONAL**

Les proposicions i documentació sol·licitada es presentaran a la Secretaria del centre, Carrer Joan Benejam 1, Blanes, en horari de 9.00 a 13.00 h. entre el 18 de juny i el 6 de juliol de 2018.

L'adjudicació provisional es farà pública al tauler d'anuncis del centre, a la pàgina web ([www.iesserrallarga.cat](http://www.iesserrallarga.cat)) i es comunicarà a les empreses participants no més tard del dia 13 de juliol de 2018.

Blanes, 11 de juny de 2018

Mercè Torroella Sánchez  
Directora



## **ANNEX A**

### **RELACIÓ 1 DE PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS SEUS PREUS MÀXIMS (IVA inclòs)**

(es valorarà positivament l'oferta de preus més reduïts)

BEGUDES	preus màxims	preus oferts
Cafè	1,00 €	
Tallat	1,00 €	
Cafè amb llet	1,10 €	
Infusions	0,80 €	
Aigua (ampolla ½ l.)	0,50 €	
Aigua (ampolla 1 ½ l.)	0,80 €	
Llauna refresc	1,10 €	
Sucs (200 ml)	0,70 €	
Cacaolat	1,00 €	
Got de llet	0,50 €	

ENTREPANS	preus màxims	preus oferts
Formatge	1,45 €	
Pernil dolç	1,45 €	
Pernil salat	2,10 €	
Tonyina	1,90 €	
Bacon	2,00 €	
Truita francesa	1,60 €	
Truita patates	1,60 €	

PASTES FRESQUES	preus màxims	preus oferts
Croissant	0,90 €	
Croissant farcit	1,10 €	





Generalitat de Catalunya  
Departament d'Ensenyament  
**Institut Serrallarga**

Carrer de Joan Benejam, 1  
17300 Blanes  
Tel. 972 33 10 05  
Fax 972 33 70 02  
iesserrallarga@xtec.cat  
www.xtec.cat/iesserrallarga

## **ANNEX B**

### **INVENTARI DE MATERIAL QUÈ EL CENTRE POSA A DISPOSICIÓ DE L'ADJUDICATARI PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI**

- cuina a gas
- nevera
- 8 taules menjador
- 48 cadires
- 4 tamborets barra