



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

**Objecte: Servei de bar- cantina de l'Institut Ronda de Lleida**

### Dades del centre educatiu

Nom: Institut Ronda
Domicili: Henri Dunant, 3
Telèfon: 973281747

### Dades tècniques i econòmiques

Metres quadrats del bar-cantina: 153,14m <sup>2</sup> (annex C) Capacitat del local: aproximadament 80 places
Equipament del bar-cantina que es lliura, veure l'inventari (annex B)
Relació 1: Llistat de productes a servir obligatoris amb el preu màxim (annex A)
Relació 2: Llistat de productes lliures amb el preu (annex A)
Relació 3: Llistat de productes de les màquines expenedores amb el preu (annex A)
Termini d'execució: de l'1 de gener de 2018 al 31 de desembre del 2018
Pròrroga: no es podrà prorrogar

S'adjunta un **document (annex C)** en què s'especifica les persones que actualment fan aquest servei.

### 1. Descripció i característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament de 900 alumnes i 90 persones més entre PAS i professorat.

Exploitar 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.

La neteja de les instal·lacions del servei corren a càrrec de l'adjudicatari.



**Institut Ronda**  
Lleida

El bar-cantina romandrà obert els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8 a 18'30, i també fins a finals de juny i la primera quinzena de setembre, encara que no siguin dies lectius (en aquest període l'horari només serà pel matí).

El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.

Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici de l'abonament del cànon establert en aquest plec.

El servei de bar-cantina es farà de manera que, en cap moment, es vegi pertorbat el normal funcionament de les activitats que es desenvolupen en el centre.

L'espai del menjador podrà ser utilitzat pel centre com a aula i també a l'hora de l'esbarjo per l'alumnat, la neteja correrà a càrrec de l'adjudicatària.

Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

Es prohibeix la venda de begudes alcohòliques, tabac i xiclets.

**Servei de microones.** Tant l'alumnat com el professorat podran sol·licitar escalfar les carmanyoles. L'adjudicatària es farà càrrec d'aquest servei, del manteniment i de la neteja del microones, .

**Servei de menú.** L'adjudicatària es farà càrrec d'aquest servei durant el temps d'aquesta prestació, que serà de les 14'45 a les 15'45.

**Tasques complementàries al servei de bar cantina:**

En substitució del pagament del cànon per despeses es realitzaran les tasques complementàries següents.

Després de cada esbarjo del matí: Revisar i netejar els lavabos (4 de nois i 4 de noies) del centre,

Un cop al dia, després de l'esbarjo:

- Netejar el pati, buidant també les papereres (14),
- Netejar l'entrada del centre, buidant també la paperera,
- Netejar les terrasses (2).

Veure annex D (plànols del pati, terrasses, lavabos i papereres)

La direcció i/o el Consell Escolar del centre es reserva el dret de retirar els productes si no són adequats per la salut dels usuaris.

**2. Obligacions de l'empresa adjudicatària**

- La realització del servei segons el que especifica el present plec de prescripcions tècniques, 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.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre
- Comunicar a la direcció del centre les dades personals, categoria professional i horari laboral dels treballadors que designi l'empresa adjudicatària. Aquest personal ha de ser sempre el mateix, llevat de les substitucions que es puguin produir per absències imprevistes.
- Garantir la presència del personal en els llocs de servei; substituir immediatament el personal en cas de malaltia, vacances o qualsevol altra contingència, perquè, en cap cas, el servei quedi sense cobrir.
- A petició justificada de la direcció del centre, sempre que s'acrediti adequadament i fefaentment, es podrà requerir a l'empresa adjudicatària perquè accedeixi a canviar el personal que no reuneixi les condicions mínimes necessàries per prestar el tipus de servei que es demana o bé no fa la seva tasca de forma correcta i professional.
- Fer-se càrrec del cost del personal encarregat de prestar el servei: sous, seguretat social, antiguitat i qualsevol altra despesa que comporti la prestació del servei.
- Cal complir estrictament les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, conveni del sector, legislació social de prevenció de riscos laborals, integració social de les persones amb discapacitat, fiscal, de protecció de dades personals i ambiental.
- Ha de presentar abans d'iniciar el servei, els contractes degudament formalitzats amb el personal que ha de prestar els serveis. Qualsevol variació contractual ha de ser comunicada al centre. El centre pot requerir la presentació de la documentació que acrediti aquest compliment (còpia dels fulls de nòmina, còpia dels documents TC-1 i TC-2 de liquidació de la quota de la Seguretat Social) i, en cas de detectar o sospitar anomalies, pot traslladar-les a l'autoritat competent en aquest àmbit per a la seva investigació.
- 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.
- 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.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Tenir cura de l'equipament que el centre posi a la seva disposició (annex B), responsabilitzar-se'n del manteniment, de la reparació o reposició que puguin esdevenir.
- La gestió dels residus generats és responsabilitat de l'empresa adjudicatària i han de seguir els criteris d'escola verda.
- Ha de respondre de qualsevol desperfecte, pèrdua o deteriorament en els béns, objectes i instal·lacions de les dependències com a conseqüència de la realització del servei objecte d'aquest contracte.



**Institut Ronda**  
Lleida

- Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- L'adjudicatària, a requeriment del centre, haurà de possibilitar la inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i el compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- La instal·lació i compra per part de l'adjudicatària de nou material i mobiliari necessari pel funcionament del bar-cantina requerirà l'autorització de la direcció o bé del Consell Escolar del centre i, al termini de l'adjudicació, romandrà en propietat del centre. L'adjudicatari presentarà còpia de les factures a la direcció del centre o bé al Consell Escolar i se'n determinarà els anys d'amortització. Si l'adjudicatari deixa la bar-cantina en un termini anterior al temps d'amortització del material, el nou adjudicatari o el centre –en el cas que fos per voluntat del Consell Escolar– abonarà la diferència de l'amortització d'aquest període.
- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte l'adjudicatari ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

### **3. 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 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 adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.

### **4. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil**

1. 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 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.



**Institut Ronda**  
Lleida

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.
5. Així mateix, les empreses adjudicatàries han de comunicar de manera immediata al centre i/o Departament d'Ensenyament qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

### **5. 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 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.

Lleida, 15 de novembre de 2017

**Elvira Cebrián Lázaro**  
**Secretària**



## Annex A

### Relació 1: Llistat de productes a servir obligatoris

#### Preus màxims de la cantina que han de regir durant tot l'any 2018 i que s'han d'exposar públicament a la bar-cantina:

PREUS DEL BAR	Preu màxim (IVA inclòs)
<b>Menú habitual</b> (mínim 2 dies a la setmana)	<b>6,30</b>
<b>Menú esporàdic</b>	<b>6,90</b>
<b>Plat combinat</b>	<b>5,40</b>
<b>Ració de patates</b>	<b>1,70</b>
<b>ENTREPANS</b>	
<b>Entrepans grans:</b> Xoriç, secallona, formatge, llonganissa , pernil dolç, tonyina, truita i truita de patates	<b>2,00</b>
<b>Entrepans petits:</b> Xoriç, secallona, formatge, llonganissa, pernil dolç, tonyina, truita i truita de patates	<b>1,70</b>
<b>Entrepans grans calents:</b> Cansalada, frankfurt, pernil, llom a la planxa, llonganissa i anxoves.	<b>2,30</b>
<b>Entrepans petits calents:</b> Cansalada, frankfurt, pernil, llom a la planxa, llonganissa i anxoves	<b>1,90</b>
<b>Entrepans minis</b>	<b>1,20</b> <b>1,25</b>
<b>Complements:</b> Formatge, anxoves, cansalada, ...	<b>0,50</b>
<b>REBOSTERIA</b>	
Canya i palmera de xocolata	<b>1,30</b>
Croissant, donut	<b>1,10</b>
Canya de xocolata petita	<b>0,90</b>
<b>BEGUDES</b>	
Suc de taronja natural	<b>1,70</b>
Aigua amb gas	<b>1,10</b>
Aigua 500ml.	<b>1,00</b>
Aigua 1,5l.	<b>1,20</b>
Llaunes de cola, taronjada, llimonada	<b>1,00</b>
Sucs de fruita i batut de cacau	<b>1,40</b>
Cafè sol	<b>1,00</b>
Tallat, cafè amb gel i infusions	<b>1,00</b>
Cafè amb llet	<b>1,10</b>



## **Relació 2: Llista de productes lliures**

Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert, a excepció dels següents productes:

- Tabac
- Begudes alcohòliques
- Xiclets

<b>PRODUCTES</b>	<b>PREUS</b> (IVA inclòs)



### **Relació 3: Llista de productes de les màquines expenedores**

Caldria prioritzar: l'aigua, la llet o derivats làctics, els sucres naturals de fruita, begudes refrescants sense sucres o en baix contingut de sucres.

<b>PRODUCTES</b>	<b>PREUS</b> (IVA inclòs)





## Annex B

Inventari de material de què disposa el centre

<b>CUINA (mobiliari i electrodomèstics)</b>
marmita
fregidora elèctrica 8l amb aixeta
fregidora gran (aprox. 25l.)
planxa de cuina
cuina de 4 fogons i 2 planxes
microones
forn de pa i brioixeria (proveïdor)
rentavaixelles
nevera baixa
nevera 4 portes
campana extractora
tourmix dynamix STD ref.MX050
mixer MX91 tourmix
talladora embotits MIRRA 250C CE V230
Termo d'aigua calenta
1 aigüera de 2 piques
1 rentamans
1 aigüera d'1 pica i aixeta monomando
prestatgeria per a bastidor DISTFORM Mod.FB180370
taula central DISTFORM Mod.F0050019
2 prestatgeries inox.
2 Mata-mosquits
Armari arxivador
Dispensador de paper i de sabó

<b>PARAMENT DE CUINA</b>
Escorredora inoxidable: 1 de 40cm, 2 de 25cm
Cassoles: 1 de 30cm., 2 de 32cm., 2 de 38cm., 1 de 45cm.
Cassola baixa de 45cm.
Olles: de 22cm., de 27cm., 32cm
1 termo inox. CRISOL 2l.
3 plates de forn grans
1 plata de servir gran inox.
Setrillera de cuina
Estris de cuina (culleres, espàtules, escumadores, cullerots, ganivets, taula de tallar,...)
1 bol inox. De 40cm.



**Institut Ronda**  
Lleida

<b>BARRA BAR-CANTINA</b>
moble cafeter
rentavasos
1 pica petita
moble office INFRICO mod. ME60/2500
registradora OLYMPIA CM 1810
microones
mata-mosquits
màquina i molinet de cafè (proveïdor)
congelador (proveïdor)
neveres d'ampolles (proveïdor)

<b>PARAMENT DE SERVEI</b>
4 setrilleres de taula
10 gerres d'aigua
Coberteria completa per a 65 comensals
65 Safates de menú
65 Vasos

<b>BAR-CANTINA</b>
Taules
Cadires
Prestatgeria de fusta
Taula calenta
Carret de servei



## ANNEX C

**Quadre de subrogació del personal adscrit al bar-cantina del centre:**

	<b>CATEGORIA</b>	<b>ANTIGÜETAT</b>	<b>HORES SETMANALS</b>	<b>CONTRACTE</b>
<b>PAX 1</b>	cuinera	08/01/2017	40	401
<b>PAX 2</b>	cuinera	08/01/2017	40	401

**Personal que fa el servei i no està supeditat a la subrogació:**

	<b>CATEGORIA</b>	<b>HORES SETMANALS</b>
<b>PAX 1</b>	Resp.equip	40
<b>PAX 2</b>	cambrera	40

## ANNEX D

### UBICACIÓ PAPERERES I TERRASSES (superior groc, inferior verd)

