



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
**Institut El Sui**

Carrer Penyafort s/n  
08440 Cardedeu  
Tel. 93 844 43 22  
a8054401@xtec.cat  
<https://eselsui.cat/>



## **Contractació del servei bar-cantina de l'Institut El Sui.**

D'acord amb el RDL 3/2011 de 14 de novembre, en què s'aprova el text refós de la Llei de Contractes del sector públic, es convoca pel procediment **NEGOCIAT** la **CONCESSIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE DOCENT INSTITUT EL SUI** de Cardedeu.

Per consultar el plec de prescripcions tècniques i els annexos corresponents contacteu amb la secretària del centre al carrer Penyafort s/n de Cardedeu, de 8:00 a 14:00 hores.

La presentació de sol·licituds i de tota la documentació per participar-hi, finalitzarà el dia 6 de setembre de 2019 a les 14:00 hores a l'Institut El Sui.

Cardedeu, 2 de setembre de 2019.

La directora,

Graciela Esteban Cavero



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
Institut El Sui





Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
Institut El Sui

Carrer Penyafort s/n  
08440 Cardedeu  
Tel. 93 844 43 22  
a8054401@xtec.cat  
<https://ieselsui.cat/>



## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR CANTINA DE L'INSTITUT EL SUI.**

**EXPEDIENT: 01/19**

### **1. OBJECTE:**

El Contracte tindrà per objecte el servei de bar cantina del centre Institut El Sui amb subjecció a les següents condicions:

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 (preus aprovats al consell escolar de l'1 d'octubre de 2014, annex 2, acta nº 86 i aprovat un increment del 10% dels productes bàsics (entrepans, suc i aigua) i fins a un 20% com a màxim de tots els altres productes, al consell escolar del 14 de desembre de 2016, acta nº 99. Al consell escolar del 4 d'octubre del 2017 es revisa el llistat de productes i s'aproven els nous preus. Els preus establerts en el plec de prescripcions tècniques no podran ser superats per les ofertes que es presentin.

L'adjudicatari podrà incloure i oferir els productes que estimi convenient no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc) es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que s'hagin ofert. S'adjuntarà una llista detallada de preus i productes oferts que haurà de ser aprovada pel consell escolar del centre. En general es procurarà vendre productes que fomentin la dieta sana i equilibrada, minimitzant la venda de productes amb un elevat contingut en sucres o derivats.

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 50 professors i PAS (aprox.) i 540 alumnes (aprox.).
- La superfície del local disponible és de 60 m<sup>2</sup>
- La capacitat del local del bar cantina és de 60 places.
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, cal tenir en compte les premisses següents:
  - Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, clavegueram.
  - Els bar cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.
  - Es podrà fer la reserva d'entrepans fora de l'horari del pati.

## **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.
- El bar cantina romandrà obert els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8:00 a 13:00 hores. S'oferiran dinars al migdia de 14:30 a 15:30 hores en funció de la demanda.
- 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.
- Abonarà un cànon de 50 € per trimestre vençut, per compensar les despeses del consum d'aigua i electricitat.
- El centre 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.
- L'adjudicatari presentarà còpia de les factures a la direcció del centre de la instal·lació i compra per part de l'empresa adjudicatària de material i mobiliari necessari pel funcionament

del bar-cantina i se'n determinarà els anys d'amortització. Si l'adjudicatari deixa la cantina-menjador en un termini anterior al temps d'amortització del material, el nou adjudicatari abonarà la diferència de l'amortització d'aquest període.

- Es valorarà la possessió del certificat de monitor de menjador.
- L'empresa adjudicatària es reunirà trimestralment amb la secretària del centre per fer un seguiment del servei.

#### **4. REQUISITS HIGIÈNICS-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.

#### **5. 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 conseqüències 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.

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 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.

El treballador o treballadors hauran de signar el document de prevenció de riscos que a tal efecte li proporcionarà la coordinadora de riscos laborals del centre.

## **7. TERMINI D'EXECUCIÓ**

El terminis seran del 12 de setembre de 2019 fins a 12 de juliol de 2020, més 10 mesos de pròrroga, si les dues parts hi estan d'acord.

## ANNEX A

### RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

#### RELACIÓ NÚM. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS

*Aquests productes i preus oferts pel licitador s'hauran d'aprovar al consell escolar del centre.*

PREUS MÀXIMS (€) Tots els preus inclouen l'IVA	PREUS OFERTS (€) Tots els preus inclouen l'IVA
Entrepans grans (formatge, pernil salat) 2,40	
Entrepans petits (formatge, pernil salat) 1,40	
Entrepans grans (truita, fuet) 2,30	
Entrepans petits (truita, fuet) 1,40	
Entrepans llom amb formatge gran 2,80	
Entrepans bacon amb formatge gran 2,60	
Entrepans sobrassada amb formatge gran 2,30	
Entrepans Frankfurt amb formatge gran 2,60	
Aigua gran 1,5L 1,10	
Aigua petita 0,5L 0,80	
Sucs de fruites 0,25L 1,20	
Suc de taronja natural 0,24L 1,40	

**RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS**

*Aquests productes i preus oferts pel licitador s'hauran d'aprovar al consell escolar del centre.*

PREUS MÀXIMS (€) Tots els preus inclouen l'IVA	PREUS OFERTS (€) Tots els preus inclouen l'IVA
Llaunes de refresc ( coca-cola, fanta, nestea) 0,33L 1,10	
Aquarius 0,33L 1,20	
Got de Llet 0,25L 1,00	
Infusions 0,25L 0,90	
Cafè 0,90	
Tallat 1,00	
Cafè amb llet 1,10	
Croissants 1,10	

**RELACIÓ NÚM. 3 PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR**

*Aquests productes i preus proposats pel licitador s'hauran d'aprovar al consell escolar del centre.*

Producte	Preu ofert



## **ANNEX B**

### **INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE**

1 campana extractora

1 escalfador d'aigua

2 aparells elèctrics anti-mosques

barra/mostrador

9 taules

38 cadires

1 nevera gran amb congelador i un microones (l'AMPA n'és la propietària i s'encarrega de la seva neteja).

## **ANNEX C**

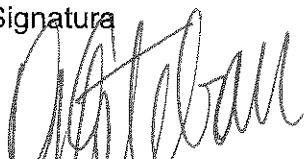
### **TREBALLADORS/ES A SUBROGAR**

No n'hi ha

Atentament,

La directora,  
Graciela Esteban Caveró

Signatura



Cardedeu, 2 de setembre de 2019



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació  
Institut El Sol

