



Avinguda 11 de Setembre, 29
08530 La Garriga
Tel. 93 871 55 03
a8035222@xtec.cat
<https://agora.xtec.cat/ies-manuel-blancafort/>

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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Manuel Blancafort

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Manuel Blancafort
Domicili: Av. 11 de Setembre, 29, 08530 La Garriga
Telèfon: 93 871 55 03
Metres quadrats del local disponible: 155 m²

1. Descripció i característiques del servei

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina de l'Institut Manuel Blancafort, 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 553 persones (4 membres del PAS, 498 alumnes i 51 professors/es).

La superfície del local disponible és de 155m², dels quals 91m² són de cafeteria i 64 m² de cuina/barra. Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

Els serveis disponibles seran: aigua potable, 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.
- Obtindre 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 8:00 a 13h 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.
- Les despeses de gas aniran a càrrec de l'empresa.
- Institut Manuel Blancafort 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 la 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 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 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 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 8:00 fins a les 13:00 hores.

Queden exempts del servei els mesos de juliol i agost, considerats vacacionals i durant els quals el centre romandrà tancat.

S'exclouen del servei:

- Mes de juny: des de la data de l'acabament de curs
- Els 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.



Avinguda 11 de Setembre, 29
08530 La Garriga
Tel. 93 871 55 03
a8035222@xtec.cat
<https://agora.xtec.cat/ies-manuel-blancafort/>

A La Garriga el 19 de juny del 2025

Secretària

Marta Martínez López



Avinguda 11 de Setembre, 29
08530 La Garriga
Tel. 93 871 55 03
a8035222@xtec.cat
<https://agora.xtec.cat/ies-manuel-blancafort/>

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

Bloc 1. ENTREPANS	Preus màxims <i>(a determinar pels centres)</i> (IVA exclòs)		
Entrepans grans			
· Fuet o llonganissa	2,70		
· Formatge	2,70		
· Pernil dolç	2,70		
· Pernil salat	2,70		
· Vegetal	2,70		
· Llom	3,60		
· Bacó	3,60		
· Panini	2,25		
· Frankfurt	2,70		
· Truita francesa	2,70		
· suplements	0,70		
Entrepans petits			
· Fuet o llonganissa	1,80		
· Formatge	1,80		
· Pernil dolç	1,80		
· Pernil salat	1,80		
· Vegetal	1,80		

Bloc 2. PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims <i>(a determinar pels centres)</i> (IVA exclòs)		
· Croissant	1,44		
· Canya xocolata	1,44		
· Donut	1,26		
· Donut xocolata	1,35		
· Mini croissant	0,63		



Avinguda 11 de Setembre, 29
08530 La Garriga
Tel. 93 871 55 03
a8035222@xtec.cat
<https://agora.xtec.cat/ies-manuel-blancafort/>

Bloc 3. BEGUDES	Preus màxims <i>(a determinar pels centres)</i> (IVA exclòs)		
· Aigua 0,5 l	0,90		
· Aigua 1,5 l	1,53		
· Sucs de fruita	1,53		
· Suc de taronja natural	2,25		
· Coca cola	1,53		
· Coca cola light	1,53		
· Coca cola zero	1,53		
· Fanta taronja	1,53		
· Nestea	1,62		
· Aquarius	1,62		
· Cafè	1,35		
· Tallat	1,44		
· Tallat de civada	1,48		
· Cafè amb llet	1,53		
· Infusions	1,48		
· Té amb llet	0,99		
· Cacaolat	1,53		

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Inventari de material de la cafeteria què disposa el centre

- Cuina.
- Forn
- Campana extractora
- 2 Taules de treball d'acer inoxidable
- 2 Contenidors d'escombraries mitjans
- Prestatgeries d'emmagatzematge.
- Barra i sotabarra amb pica incorporada
- Pica d'acer inoxidable amb peu