



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut de Terrassa

Dades del centre educatiu

Nom: Institut de Terrassa
Domicili: Rambla d'Ègara 331, 08224, Terrassa
Telèfon: 937 330 490
Metres quadrats del local disponible: 180 m2

1. DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre Institut de Terrassa, per tal que l'alumnat, el professorat i PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

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 el licitador 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 legals (tabac, alcohol, etc.).

En la relació 2 es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

A més de l'esmentat en l'apartat anterior, el licitador podrà oferir altres productes, sempre amb subjecció als preus que hagi ofert prèviament.

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

- No es podran servir tabac ni begudes alcohòliques o energètiques. Tampoc es podrà servir cap tipus de llaminadura.
- 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 d'aproximadament 1900 alumnes + 170 docents = 2,070 persones.

La capacitat aproximada del local del bar-cantina és de 150 places.

La superfície del local disponible és d'aproximadament 180 m² (menjador). Al menjador cal sumar-hi l'espai de cuina, d'emmagatzematge i el lavabo de cuina.

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.
- La dotació del mobiliari de la cafeteria escolar va a càrrec de l'adjudicatari. L'adjudicatari pot utilitzar la infraestructura que hi ha en aquest moment preparada.
- La dotació específica per a la prestació del servei, tant pel que fa a màquines com a mobiliari i expositors correspon a l'adjudicatari, sens perjudici que el centre pugui cedir tot allò que estigui adscrit a la instal·lació
- 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.
- Vetllar per la diversitat alimentària i saludable, tenint en compte les possibles al·lèrgies i trastorns alimentaris i, fer una oferta alternativa ajustada al consumidor.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 07:55 a 18:30 hores amb servei continuat. Es podrà negociar l'horari si estan d'acord les dues parts.
- Cobrir els llocs de treball de forma immediata, en cas d'absència per malaltia, sancions de l'empresa, incapacitats temporals del personal o qualsevol causa anàloga.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.



- Es prioritzarà l'elaboració dels aliments a les dependències de la cafeteria, quedant exclosa la possibilitat d'establir un càterin. En cas de trasllat d'aliments, s'exigirà el compliment de la normativa alimentària i sanitària vigent.
- Garantir que dona compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- 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.
- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en la instal·lació, així com la necessitat d'efectuar qualsevol tipus de manteniment o reparació.
- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol tipus d'incidència en el servei en què s'hagi vist involucrada qualsevol persona que en faci ús.
- 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 350 €, per trimestre vençut**, en concepte de cànon per a compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).
- El Centre Institut de Terrassa 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'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 HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa/L'empresari 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/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 770/99 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 I TERMINI D'EXECUCIÓ

L'horari del servei serà de 07:55 a 18:30 hores de manera continuada, de dilluns a divendres. Es podrà negociar l'horari si estan d'acord les dues parts.

El termini és de l'1 de gener de 2026 o des de la formalització del contracte, fins a 31 de desembre de 2026 (més les pròrrogues corresponents) .

Queda exempt del servei el mesos de juliol i d'agost, considerat vacacional i durant el qual el centre romandrà tancat. 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.

Terrassa, a data de la signatura digital
Administradora

Liliana Correa Morales



ANNEX A

RELACIÓ NÚM. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

PRODUCTES	NOM DE L'EMPRESA		
BEGUDES:	Preus màxims (IVA inclòs 10%)	Preus oferts (IVA exclòs)	Preu final (IVA inclòs 10%)
Cafè	1,10€		
Tallat	1,20€		
Cafè amb llet	1,40€		
Infusions	1,20€		
Aigua petita (0,5 litres)	0,85€		
Aigua gran (1,5 litres)	1,20€		
Sucs	1,20€		
Batut de xocolata	1,40€		
Begudes carbonatades i refrescs	1,50€		
ENTREPANS FREDS	Preus màxims (IVA inclòs 10%)	Preus oferts (IVA exclòs)	Preu final (IVA inclòs 10%)
Petits	1,40€		
Grans	2,50€		
ENTREPANS CALENTS	Preus màxims (IVA inclòs 10%)	Preus oferts (IVA exclòs)	Preu final (IVA inclòs 10%)
Petits	2,20€		
Grans	3,20€		
Suplement	0,50€		
PASTES FRESQUES	Preus màxims (IVA inclòs 10%)	Preus oferts (IVA exclòs)	Preu final (IVA inclòs 10%)
Senzilles	1,20€		
Amb complement	1,50€		
MENÚ DIARI:	Preus màxims (IVA inclòs 10%)	Preus oferts (IVA exclòs)	Preu final (IVA inclòs 10%)
Menú plat combinat: Plat combinat + pa i postres o cafè	8€		



NOTA: L'aigua de l'aixeta a cost "0". Serà la primera opció que s'ofereixi a tothom qui demani aigua.

RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA

ANNEX B

DECLARACIÓ DE COMPLIMENT DELS REQUISITS DELS PRODUCTES DE NETEJA D'ÚS ESPECÍFIC DE ESPAI DE CANTINA

Exp.: 08030229/2026/01

El/la Sr./Sra. , en nom propi, o com a (assenyaleu les vostres facultats de representació: per exemple, administrador/a únic/a, apoderat/da...) de l'empresa , amb NIF , declara sota la seva responsabilitat, com a licitador/a del servei referenciat a l'encapçalament,

Que els productes de neteja específics que utilitzarà no contenen cap substància identificada amb el procediment descrit a l'article 59 del Reglament REACH¹ que estableix la llista de possibles substàncies extremadament preocupants, ni cap substància inclosa a l'annex XIV de l'esmentat Reglament² o l'ús de la qual hagi estat prohibit de conformitat amb el títol VIII del Reglament REACH o d'acord amb qualsevol altra normativa.

1 <https://echa.europa.eu/es/candidate-list-table>

2 <https://echa.europa.eu/es/authorisation-list>

(signatura electrònica del/de la representant de l'empresa)



ANNEX C

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

MENJADOR I BAR

- 10 taules grans
- 78 cadires
- 23 puffs
- 1 cafetera de dos braços
- 2 molinets dosificadors de cafè
- 1 nevera per a begudes
- 1 moble amb jocs de taula
- 3 microones pel menjador (escalfar menjar de carmanyola)

CUINA

- 1 pica de doble cos i escurador
- 1 equip d'osmosi (a adquirir per part de l'Institut de Terrassa)
- 1 rentaplats
- 1 nevera alta
- 2 congeladors d'arcó
- 1 planxa
- 1 microones
- 2 forns
- Safates de forn
- 1 campana extractora
- 2 mobles d'acer inoxidable (armari i calaixos)
- 1 moble alt d'emmagatzematge
- 1 rentadora
- 1 escalfador
- 2 taules per a les preparacions
- Plats blancs
- Coberteria
- Estris de cuina

ANNEX D

Requeriments mínims de la neteja de la cantina

1. Interiors de cuina i bar:
 - diàriament: escombrada, fregada, desinfectat i recollida papereres.
 - 1 vegada per setmana: desempolsegat
2. Menjador:
 - diàriament: escombrada i recollida papereres.
3. Altres instal·lacions i locals utilitzats per l'empresa (magatzems i assimilats, vestuari, lavabo....)
 - diàriament: escombrada
 - 2 vegades per setmana: fregat i desinfectat
 - 1 vegada per setmana: desempolsegat
4. Vaixel·la i material de cuina, bar i menjador
 - diàriament: en la manera que correspongui



ANNEX E

Requisits mínims amb relació a criteris ambientals i de seguretat que han d'afavorir l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable, la reducció dels residus no reutilitzables, la recollida, reciclatge i utilització dels residus, i l'ús de productes ecològics de neteja.

PRODUCTES QUÍMICS

- Cal tenir els fulls de seguretat i les instruccions concretes per a la manipulació i ús de productes de neteja.
- Conèixer la funció del producte i la dosificació correcta, així com sobre altres aspectes ambientals que puguin ser d'interès.

EMBALATGES

- Els embalatges no han de contenir PVC ni altres plàstics clorats.
- Els materials dels embalatges hauran de ser fàcilment separables en parts per poder ser reciclats.
- Els productes no se serviran en vaixella i/o coberts d'un sol ús ni es subministraran canyetes de plàstic o similars.

BOSES D'ESCOBRARIES

- La matèria primera emprada ha de ser, preferentment, de plàstic reciclat

ALTRES

- Prohibició d'utilització d'insecticides domèstics. Cal contractar una empresa autoritzada per control de plagues (a càrrec del Centre).
- Prohibició d'utilització de serradures.