



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER ALS SERVEIS DE CAFETERIA I EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE DISTRIBUCIÓ AUTOMÀTIQUES D'ALIMENTS I BEGUDES DE L'ESCOLA OFICIAL D'IDIOMES DE BARCELONA

1. OBJECTE

El contracte tindrà per objecte la gestió del servei de cafeteria i l'explotació de màquines de distribució automàtica d'aliments i begudes del centre EOI Barcelona. Les màquines de distribució automàtica se situaran a la 5a planta de l'edifici a fi i efecte de facilitar als usuaris de les plantes superiors la possibilitat de consumició sense baixar a la planta entresol, on hi ha la cafeteria. Aquestes màquines han d'oferir begudes sense alcohol, aliments, cafè i infusions.

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'uns 8.500 alumnes matriculats en cursos oficials (per any) i uns 1.600 de cursos especials, entre horaris de matí i tarda.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

2.1 Preus

El licitador 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'hi assenyalen. Els preus establerts en el plec de prescripcions tècniques no podran ser superats per les ofertes que es presentin.

Per al curs escolar 2027-2028 els preus incrementaran en un 3% respecte del curs anterior. Per al curs 2028-2029: 3% respecte al curs anterior; per al curs 2029-2030: 3% respecte del curs anterior. I per al curs 2030-2031: 3% respecte del curs anterior.

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, i tenint en compte les limitacions següents:

- No es podran servir ni begudes alcohòliques ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol mena de màquina recreativa, de joc o similar.

2.2 Personal

El personal assignat actualment al servei objecte d'aquest contracte s'indica a l'Annex B. L'esmentat personal dependrà exclusivament de l'adjudicatari, per tant, aquest tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat de patró i haurà de complir les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, social, de prevenció de riscos laborals, d'integració social de les persones amb discapacitat, fiscal, de protecció de dades personals i mediambientals, referides al personal a càrrec seu.



L'adjudicatari facilitarà en el moment d'iniciar la prestació del servei objecte del contracte, relació nominal del personal, així com les altes i baixes successives respectant la mateixa categoria i antiguitat. Les baixes s'hauran de comunicar immediatament de produir-se especificant el motiu; i les altes abans d'iniciar-se la jornada, indicant també el motiu. Tot això a efectes d'identificar el personal que es troba dins dels locals del centre.

Igualment, a l'efecte d'acreditar el compliment de les seves obligacions laborals, l'adjudicatari presentarà quan sigui requerit còpia del TC i dels fulls de salari del personal que presta el servei.

En cas d'accident o perjudici de qualsevol mena que patissin els treballadors en l'ocasió de l'exercici de les seves tasques, l'adjudicatari complirà el que disposen les normes vigents, sota la seva responsabilitat, sense que això repercuteixi de cap manera en el centre.

Els danys que aquest personal pogués causar en el mobiliari i instal·lacions del centre, per negligència o frau, seran indemnitzats pel contractista, sempre a judici de la direcció del centre. Igualment, serà responsable el contractista de les subtraccions de qualsevol material, valors i efectes imputables al seu personal.

2.3 Calendari

Cal tenir en compte que els divendres de tot el curs, part del mes de juliol, el mes d'agost i gran part del mes de setembre no hi ha classes i, per tant, no hi ha presència d'alumnes, però la cafeteria està oberta al personal. Per això, a títol informatiu, s'adjunta el següent calendari aproximat de dies d'obertura:

mes	dies aproximats obertura cafeteria
gener	17
febrer	19
març	20
abril	17
maig	19
juny	21
juliol	13
agost	0
setembre	20
octubre	21
novembre	20
desembre	14
total	201



3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, higienicosanitària i d'altres aplicables al cas.
- Utilitzar els locals per desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al centre i mantenir-los en perfecte estat.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris per donar el servei objecte del contracte.
- Obrir la cafeteria els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8:30 a 19:00 hores, tret de casos puntuals per necessitats del centre.
- Mantenir les màquines de venda automàtica abastides i en bon funcionament durant tot el curs.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'estat, comunitat autònoma, província o municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició de la Direcció del centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- Abonar el cànon per trimestre vençut per compensar les despeses de l'ús de les instal·lacions i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat). S'assenyala un cànon mínim anual de 5.000 €.
- Comunicar de forma immediata a la Direcció del centre qualsevol sanció, infracció o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Tenir una carta visible a disposició dels clients per mostrar tots els productes i els preus, supervisats pel centre i per la persona responsable del servei. Incloure a la carta les al·lèrgies possibles dels diferents productes.
- Tenir una plantilla de personal qualificada i adequada per oferir el servei que requereix, incloent-hi increments puntuals en casos necessaris. L'adjudicatari assumeix el compromís de cobrir adequadament els llocs de treball del personal en cas d'absències per vacances, llicències, malaltia, sancions de l'empresa o baixes laborals, o d'altres causes anàlogues.
- Mantenir en bon estat de funcionament, higiene i neteja les màquines de distribució automàtiques d'aliments i begudes. És necessari indicar de forma clara i fàcilment visible la identificació dels preus aplicables a cada producte. Així mateix, cal indicar de forma clara quin procediment haurà de seguir l'usuari en cas de tenir algun inconvenient amb el pagament dels productes de les màquines o amb el seu funcionament.

4. INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENTS I MATERIAL

Pel que fa a les instal·lacions cal tenir en compte les premisses següents:



- a) Els subministraments i els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.
- b) Actualment, el centre disposa de l'inventari recollit a l'Annex C. El valor residual d'aquest inventari a data 1 de desembre de 2025 és de 8.435,97 €.
- c) L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tot l'equipament que consideri necessari per a la correcta prestació del servei, i les millores segons la seva oferta.

Serà obligació de l'empresa mantenir les instal·lacions, l'equipament i altres elements, en perfecte estat de conservació i funcionament. Aniran a càrrec seu totes aquelles reparacions que puguin esdevenir necessàries. A la finalització de la prestació del servei haurà de lliurar les dependències, instal·lacions i equipaments en òptimes condicions, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

Serà per compte de l'empresa adjudicatària la neteja de: vaixel·la, material de cantina i cuina, dels locals i dependències interiors de cuina, de la sala menjador, cambres frigorífiques, magatzems d'aliments, serveis i vestuaris utilitzats per l'empresa, i tot allò relacionat amb el servei. També serà per compte de l'empresa adjudicatària, la reposició del material per ús indegut o inadequat.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de traslladar les deixalles que hagi generat durant cada servei als punts de recollida selectiva que es determinin.

Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres. La Direcció del centre podrà efectuar inspeccions de neteja de les dependències, instal·lacions i equipaments dels espais de bar-cantina, fins i tot amb controls d'higiene (ATP, llum UV, biofilms, etc.) i dels adequats procediments de seguretat alimentària i registres que efectua l'adjudicatari, d'acord amb el sistema i procediments de control establert per als centres escolars del CEB. En cas que com a resultat de les inspeccions de neteja i higiene els resultats fossin insatisfactoris, l'adjudicatari haurà d'efectuar una neteja a fons i posada a punt de tots els elements i espais del bar-cantina fins a l'obtenció d'uns nous resultats satisfactoris, i desenvolupar els controls de seguretat alimentària que pugui determinar el CEB.

L'adjudicatari també haurà de mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.

L'adjudicatari haurà de signar un document acreditatiu de l'inventari inicial de tots els béns que es posin a la seva disposició, i del full de control i registre d'inversions i millores de nou mobiliari, instal·lacions i equipaments que es descriu a continuació:

Una vegada analitzades, aprovades i acordades per la Direcció del centre aquelles inversions i millores de nou mobiliari, instal·lacions o equipaments que s'hagin proposat per l'adjudicatari (tant en el moment d'inici del contracte d'acord amb la proposta i oferta de l'adjudicatari, com posteriorment durant la durada del contracte), aquestes millores s'hauran d'executar i posar en funcionament d'acord amb el calendari aprovat de mutu acord entre les parts. Cada nova inversió o millora de nou mobiliari, instal·lacions i equipaments es registrarà oportunament en un full de control dels béns i actius corresponents al bar cantina de l'EOI. Aquest full de control, inclourà un adequat quadre d'amortització de cada inversió o millora (indicant dia d'adquisició, import d'adquisició -adjuntant còpia de la factura que ha suposat aquest nou actiu-, període d'amortització previst d'aquest nou actiu, import amortitzat i també pendent d'amortitzar al final de cada any). De forma que, en tot moment es podrà conèixer quines són les inversions i millores



aprovades i efectuades amb el seu corresponent quadre d'amortitzacions, i un cop finalitzada la prestació objecte d'aquest contracte, l'adjudicatari en cas de no continuar amb la prestació del servei, tindrà dret a ser compensat d'acord amb el saldo pendent d'amortització d'aquest quadre d'amortitzacions i full registre d'inversions i millores.

Tota la vaixel·la i cobreria no es considera ben inventariable (ni serà objecte de registre en el full de control d'inversions i millores), i haurà de ser adequadament proveït sempre (inclosa la corresponent reposició i renovació) per compte de l'adjudicatari.

5. REQUISITS HIGIENICOSANITARIS

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 requisits normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial 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 Reial 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, les màquines de venda automàtica també hauran d'estar en perfectes condicions sanitàries i d'ús, atès que ofereixen productes diversos d'alimentació; per aquest motiu, l'empresa vetllarà per supervisar la qualitat dels productes oferts i controlar-ne la data de caducitat.

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

6. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

1. L'adjudicatària 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 o perjudicis corporals, materials o consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió de la cantina del centre públic objecte de la signatura del contracte derivat. 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 del pagament corresponent.

7. 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 tècnica-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

8. INCENTIUS PER UN ACOMPLIMENT SATISFACTORI

La Direcció del centre emet periòdicament una enquesta de satisfacció als usuaris del centre. Entre els ítems de l'enquesta, hi ha els relatius al servei de cafeteria, per exemple:

- tracte del personal
- varietat dels productes
- qualitat dels productes
- preus
- nivell de neteja i higiene
- confortabilitat de l'espai

La Direcció del centre amb voluntat d'incentivar un servei de qualitat objecte d'aquest contracte, es proposa bonificar parcialment (reducció) el pagament del cànon ofert per l'adjudicatari, d'acord amb la següent proposta:

1. En el cas de cap dels ítems de l'enquesta relatius al servei de cafeteria objecte d'aquest contracte estigui per sota de la nota de tall de 6,5 es podria aplicar la següent bonificació (punt 2).
2. Si passat un any la puntuació global obtinguda per aquest servei es trobés entre un 7,5 i un 8,0 s'aplicaria una bonificació del 25% de la quota anual del cànon. En el cas que la puntuació global fos superior al 8,0 s'aplicaria una bonificació del 50% de la quota anual del cànon.



ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

BEGUDES	preus màxims
Cafè	1,40 €
Cafè amb llet	1,65 €
Tallat	1,55 €
Infusions	1,55 €
Infusions- piràmide	2,25 €
Cacaolat	2,65 €
Refrescos llauna	1,90 €
Suc de fruita	2,05 €
Suc de taronja natural	2,60 €
Cervesa sense alcohol	1,95 €
Refrescos ampolla	2,45 €
Aigua mineral (petita)	1,25 €
Aigua mineral (gran)	1,70 €
Xocolata desfeta	3,25 €
Got de llet	1,40 €
Suís	3,80 €

ENTREPANS	preus màxims
Grans	4,10 €
Mitjans	2,60 €
Minis	1,80 €

BRIOXERIA	preus màxims
Croissant	1,20 €
Croissant xocolata	1,55 €
Napolitana	1,75 €
Magdalena	2,05 €
Palmera	2,00 €
Dònuts	1,35 €

ALTRES	preus màxims
Menú dinar	10,75 €
½ Menú dinar	8,00 €

RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	
Descripció detallada	preus oferts (IVA exclòs)

ANNEX B

RELACIÓ DEL PERSONAL ACTUAL ASSIGNAT AL SERVEI

OPERARI /ÀRIA	CATEGORIA PROFESSIONAL	TIPUS DE CONTRACTE (CODI)	JORNADA	DATA ANTIGUITAT	VENCIMENT DEL CONTRACTE	SALARI BRUT ANUAL AMB TOTS ELS CONCEPTES
1	cambrer	300	completa	1/10/2019	indefinit (fix discontinú)	26.623 €
2	fregadora	402	completa	15/09/2025	temporal	21.713 €

ANNEX C

INVENTARI: RELACIÓ D'EQUIPAMENTS ACTUALS DE LA CAFETERIA

Relació de maquinària i equipaments		unitat de mesura: metro				valor residual
descripció	marca	llarg	alt	ample profund	Any d'adquisició	
vitrina brioixeria	Infrico	0,85	0,34	0,35	14/04/2009	2.795,00 €
vitrina entrepans	Infrico	1,88	0,34	0,4	14/04/2011	
vitrina vertical gran	Infrico	0,9	0,9	0,56	14/04/2014	
vitrina vertical petita	estàndard	0,54	0,8	0,57	14/04/2014	
màquina de suc	Zummo	0,4	0,54	0,4	14/04/2014	
boteller	estàndard	0,2	0,84	0,55	14/04/2009	
armari Calent Disrform	Disrform	0,66	0,7	0,86	14/04/2010	
taula de treball 2 calaixos	estàndard	1,34	0,95	0,7	14/04/2009	
moble pica	estàndard	1,15	0,85	0,58	14/04/2009	
boteller 2 portes	infrico	1	0,84	0,56	14/04/2009	
moble cafeter	estàndard	1,74	1,02	0,56	14/04/2009	
moble pica 2	estàndard	1,45	0,84	0,55	14/04/2009	
rentaplats 1	Jemi GS -180	0,57	0,78	0,62	1/09/2025	
rentaplats 2	Jemi GS -180	0,57	0,78	0,62	14/04/2011	
tolva de pa i safates	Disrform	0,76	1,8	0,6	14/04/2009	1.190,00 €
sota taulell 4 portes magatzem	estàndard	2	0,92	0,62	14/04/2009	
congelador Vertical 1	estàndard	0,61	1,8	0,6	14/04/2009	
congelador horitzontal 1	estàndard	1,4	0,9	0,6	14/04/2009	
congelador horitzontal 2	estàndard	1,4	0,9	0,6	14/04/2009	
congelador horitzontal 3	estàndard	1,4	0,9	0,6	14/04/2009	
prestatgeries	estàndard	2,7	3	0,42	14/04/2009	
descalcificador	estàndard	0,3	1,2	0,9	10/10/2025	
càmera vertical 4 portes	estàndard	1,1	1,95	0,7	14/04/2009	
forns convencionals cocció i cocció pa 1	Dobra	1	0,5	0,8	14/04/2014	
forns convencionals cocció i cocció pa 2	Dobra	1	0,5	0,8	14/04/2014	
fredidora Zanussi	Zanussi	0,35	0,25	0,73	14/04/2009	
planxa cromo	Zanussi	0,7	0,25	0,7	14/04/2011	
moble sota mostrador	Fagor	1,75	0,6	0,77	14/04/2012	
bany maria 1	Franke	0,33	0,36	0,56	14/04/2012	
bany maria 2	Franke	0,33	0,36	0,56	14/04/2012	

8.435,97 €