



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE INSTITUT CAMPS BLANCS

1. Objecte

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Camps Blancs, amb subjecció a les següents condicions:

Relació núm.1 (**Annex A-1**). L'adjudicatari/ària de la prestació del servei haurà de presentar el llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex A-1 d'aquest plec de prescripcions tècniques, en endavant, el PPT. Les empreses licitadores presentaran oferta econòmica on indicaran un preu per a cada concepte, segons els preus unitaris màxims de licitació que consten a l'esmentat annex. Les ofertes econòmiques presentades que superin els preus unitaris màxims de licitació quedaran excloses del procediment de contractació.

Relació núm.2 (**Annex A-2**). Llistat de productes lliures. En aquest document els licitadors podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos en l'annex A-1 d'aquest PPT. En tot cas s'hauran de respectar les següents limitacions:

- No es podran servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- Es prohibeix servir begudes energètiques (Redbull, Monster, etc) i sucs envasats.
- Es prohibeix la venda de llaminadures.
- Es prohibeix servir brioixeria i pastisseria industrial.
- Es prohibeix servir patates fregides amb salses, patates fregides amb Frankfurt, ...
- Es prohibeix servir entre hores a alumnes de matí.
- Es prohibeix subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o d'utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.
- Es prohibeix la incorporació de nous productes a la venda sense el consentiment previ de la direcció del centre.
- Indicar els possibles al·lèrgens en els plats del menú. Opcions celíacs

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 1700.

La superfície del local disponible és de 100 m². Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

- Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, 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. Requisits menjar saludable

- En la mesura del que sigui possible s'hauran de seguir les recomanacions de la guia:



“L'alimentació saludable a l'etapa escolar”

- Utilització de salses light.
- Afavorir la venda de fruita sencera o trossejada.
- Es podrà vendre pastes d'elaboració pròpia baixes en sucres.

4. Obligacions, instal·lacions i material de cuina i cantina

El/la licitador/a haurà de complir aquests requisits:

- 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 necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, de 07:30 h. a 19.30 h i d'acord amb el calendari escolar que s'aprovi a l'efecte per la Generalitat de Catalunya i atenent el calendari lectiu del propi centre. Anunciar amb antelació qualsevol modificació horària i notificació a l'equip directiu
- Els dimecres es serviran menús des de les 13:30 fins a les 15:30 per cobrir a tot el personal de centre
- Només està permès vendre a l'alumnat a l'hora del pati (de 11:00 a 11:30) al matí. L'alumnat només podrà accedir al bar per la porta de fora que dona al pati.
- Establir un sistema de comandes per tal d'evitar que l'alumnat entri al bar entre classe i classe per fer comandes a l'hora del pati(watsapp/instagram, etc)
- Oferta de plats combinats per aquells professors/alumnes que no hagin pogut reservar o com alternativa al menú fins les 16h.

Exceptuant: Juliol i agost: Tancat

- La cafeteria, també romandrà oberta quan estableixi la Direcció del centre en moments puntuals com els dies de matrícula, portes obertes, cursets, ponències, ...
- En cap cas podrà mantenir qualsevol tipus d'activitat fora de l'horari en què el centre estigui obert. Si per raons justificades alguna activitat necessita un horari diferent, caldrà demanar permís a la direcció del centre



- Exposar en català 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. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
- El licitador participarà de forma activa en la reducció de residus i realitzarà una recollida selectiva de residus d'acord amb les directrius del centre.
- 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 les despeses de 300,00 €, per mes vençut per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat i telèfon).
- El centre Institut Camps Blancs 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.
- En cas de necessitar la realització d'impressions de cartells, llibretes de control o altres documents s'haurà de sol·licitar autorització a l'Administrador o Secretaria del centre i assumir el cots de les mateixes.
- Els menú setmanal s'haurà de comunicar la setmana anterior i s'hauria d'establir algun sistema de reserves en format digital.
- Els serveis de menú o plat combinat donarà dret a gaudir de un petit mantell de paper, estovalles de paper, aigua i pa.
- L'espai de que disposarà el licitador per realitzar les seves activitats seran exclusivament els del bar-cantina. En el cas de que puntualment es necessiti disposar d'algun altre espai s'haurà de demanar a la direcció del centre.



- D'acord amb la llei contra el malbaratament alimentari el licitador disposarà de recipients reutilitzables per als clients que demanin endur-se el menjar que sobri.

5. 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.

6. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

- a) 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 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'exploració 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.
- b) El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.
- c) 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.
- d) 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.



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 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.

Sant Boi de Llobregat,



ANNEX A-1

RELACIÓ núm. 1: DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

PRODUCTE	PREUS MÀXIMS DE LICITACIÓ ESTABLERTS PEL CENTRE (IVA INCLÒS)	PREUS OFERTS PEL LICITADOR (IVA INCLÒS)
MENU DIARI	12,00€	
PLATS COMBINATS	10,00€	
BEGUDES		
CAFÉ	1,20€	
TALLAT	1,30€	
CAFÉ AMB LLET	1,40€	
DESCAFEINAT	1,20€	
DESCAFEINAT (Sobre)	1,25€	
CAFÉ AMERICÀ	1,25€	
CAPUCCINO	1,75€	
TES/INFUSIONS	1,25€	
SUPLEMENTS (SOJA/AVENA)	0,35€	
AIGUA 1,5 L	1,25€	
AGUA 0,5 L	1,00€	
REFRESCOS	1,40€	
LLAUNES DE REFRESCOS	1,40€	
ENTREPANS		
TRUITA	2,50€	
PERNIL SALAT	4,00€	
LLOM	4,00€	
BIKINI	3,00€	
POLLASTRE	3,50€	
VEGETAL POLLASTRE	4,00€	
ENTREPANS CALENTS		



PETITS	1,60€	
GRANS	3,00€	
ENTREPANS FREDS		
PETITS	1,50€	
GRANS	2,75€	



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació i Formació professional
Institut Camps Blancs

Avda. Aragó, 40
08830 Sant Boi de Llobregat
Tel. 93 640 73 12
Fax. 93 640 14 59
info@inscampsblancs.cat
<http://www.inscampsblancs.cat>

Núm. d'expedient: 08025605/2026/01

ANNEX B - INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Taules, cadires i tamborets del saló.
Mostrador i pica bar.
1 Moble cafeter
Campana extractora
Taules i pica cuina
Altres