

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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Reguissol

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Reguissol
Domicili: c/de l'Institut 1, 08460 Santa Maria de Palautordera
Telèfon: 938482625
Metres quadrats del local disponible: 150 m ²

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 Reguissol, 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.
-

Clàusula ambiental. Prohibició de 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 així com paper d'alumini.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 550 entre alumnes, professorat, personal PAS i altra personal que realitzi activitats al centre de forma puntual.

El servei de cantina per als alumnes d'ESO es realitza coincidint amb les hores d'esbarjo.

Per a la resta d'usuaris, l'espai cantina és accessible, per aquells que vulguin consumir, a les hores de servei que no interfereixin amb la jornada escolar.

La superfície del local disponible és de 150 m², dels quals 100 és la sala menjador i la resta cuina, magatzem cuina, vestuari/lavabo. 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.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- El bar-cantina romandrà obert el dies lectius, de dilluns a divendres, de 8:00 a 13:15 hores. Els dimarts, l'horari serà de 08:00 a 16:00 quan hi hagi demanda del servei menjador.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Mantenir actualitzada la llista de preus i serveis oferts per la cantina mitjançant arxiu compartit amb el centre, el qual es podrà publicar en el web del 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, vidres 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.
- Permetre l'entrada d'empreses de manteniment per realitzar les reparacions oportunes a càrrec de l'institut.
- Permetre, sempre que el centre ho consideri oportú que s'utilitzi l'espai de menjador per a activitats del centre.
- 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.
- No s'estableix compensació de les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat ni pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas,



electricitat,...). En cas d'utilització de les instal·lacions i/o subministraments per usos fora de l'abast del contracte es podrà rescindir el contracte. De forma alternativa, i en funció de la utilització es podrà establir una compensació.

- Institut Reguissol 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 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 conseqüèncials 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 tecnosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

7. Horari

El calendari està subjecte al calendari escolar marcat pel Departament d'Educació i Formació Professional.

L'horari del servei serà de les 8:00 fins a les 13:15 hores, és a dir 05:15 hores per persona.

Els dimarts el servei serà de les 08:00 a les 16:00, és a dir 8:00 hores per persona.

Queden exempts del servei 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

- Totes les marcades en qualsevol document de la licitació.
- 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.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Elaborar prioritàriament els aliments a les dependències del centre, intentant excloure en la mesura del possible l'establiment de càterings. En cas de trasllat d'aliments, s'exigirà el compliment de la normativa alimentària i sanitària vigent.
- Permetre, sempre que el centre ho consideri oportú, que en l'espai del menjador puguin fer-se consumicions que no s'hagin adquirit a la cantina.



- Oferir un servei de qualitat del servei fer-se responsable de les conseqüències que es derivin d'errors, omissions, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- Assumir la responsabilitat civil i les obligacions fiscals que es derivin tant del compliment com de l'incompliment contractual.
- Prestar el servei directament, amb absoluta prohibició de cedir-lo o subcontractar-lo a tercers.
- Cobrir els llocs de treball de forma immediata en cas d'absència per malaltia, sancions de l'empresa, baixes del personal o d'altres causes anàlogues.
- No prestar cap servei a l'alumnat d'ESO i Batxillerat fora de l'hora del pati o menjador, excepte l'alumnat de post obligatòria sense horari lectiu complet que roman a l'espai del menjador en aquestes hores.
- 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 i/o l'Institut Reguissol 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.

Santa Maria de Palautordera, 4 de maig de 2026

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

Entrepans que s'han d'oferir de manera obligatòria (sense perjudici d'oferir-ne d'altres per millorar l'oferta).

Bloc 1. ENTREPANS	Preus màxims (€) Entrepà mitjà *1 (IVA inclòs)	Preus màxims (€) Entrepà Gran *2 (IVA inclòs)	
Pernil dolç	2,00	2,70	
Pernil dolç + formatge	2,30	3,20	
Pernil salat	2,40	3,00	
Formatge	2,00	2,60	
Fuet o llonganissa	2,20	2,70	
Xoriço	2,00	2,60	
Tonyina	2,60		
Pit de gall d'indi	2,00	2,70	
Truita francesa	2,60	3,30	
Truita de patates	2,00	2,70	
Llom	2,60	3,00	
Llom amb formatge	2,90	3,50	
Bacon	2,30	2,70	
Bacon amb formatge	2,60	3,00	
Frankfurt	2,50	2,90	
Bikini	2,40		

* 1. Entrepà mitjà. Mínim 80 grams pa i 35 grams embotit/altres.

* 2. Entrepà gran. Mínim 110 grams pa i 45 grams embotit/altres.

Bloc 2. FRUITA I IOGURTS	Preus màxims (€) (IVA inclòs)		
Peça de fruita	0,5		
logurt	0,5		

Bloc 3. PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims (€) (IVA inclòs)		

Brioxeria	1,00		
Brioxeria farcida	1,40		

Bloc 4. BEGUDES	Preus màxims (€) (IVA inclòs)		
Aigua ½ litre	0,5		
Aigua 1,5 litres	1,0		
Batut de xocolata	1,00		
Sucs de fruita	1,00		
Cafè	1,00		
Tallat	1,10		
Cafè amb llet	1,30		
Infusions	1,00		

Bloc 5. MENÚ DOCENTS I PAS	Preus màxims (€) (IVA inclòs)		
· Menú dimarts	8,50 €		

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- Aixeta.
- Escalfador d'aigua.
- Campana extractora.
- Barra.
- 14 taules i 45 cadires.
- Lavabo/vestuari amb plat de dutxa, wàter i lavabo.