

## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGEIX EL CONTRACTE DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DE L'INSTITUT VALL D'HEBRON:

### 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

---

#### 1.1 Preus

El contracte tindrà per objecte el servei de bar-cantina al local de l'Institut Vall d'Hebron i de l'institut d'FP sanitària Vall d'Hebron, ubicat al Pg. de la Vall d'Hebron, 93-95 de Barcelona.

El licitador haurà de presentar: **Relació 2:** Llista de productes lliures. En aquest document els licitadors 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 (tabac i similars com vàpers, alcohol, begudes energètiques, etc.) i totes aquelles que consideri la direcció del centre sobre nous productes o serveis.

En la relació 2 es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert. En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:

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

El període d'execució del servei serà de 12 mesos des de l'1 de gener de 2027 o des de la data de formalització del contracte, si és posterior, i podrà ser prorrogat fins un màxim de 4 pròrrogues anuals.

Per a la primera pròrroga els preus incrementaran un 3% respecte l'any anterior. Per a la segona pròrroga: 3% respecte l'any anterior; Per a la tercera pròrroga: 3% respecte l'any anterior. I per la darrera pròrroga: 3% respecte l'any anterior.

#### 1.2 Personal

El personal assignat actualment al servei objecte d'aquest contracte s'indica a l'Annex C. 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 per part del responsable del contracte, 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.

En cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o d'altres causes anàlogues, els llocs de treball hauran d'ésser coberts.

## **2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI**

---

El nombre de persones vinculades al centre educatiu, a títol orientatiu, és d'uns 1700 alumnes i 170 persones entre professorat i PAS. Caldrà adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin i acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei.

La superfície del local disponible és de 150m<sup>2</sup> cuina – menjador – magatzem. També hi ha una zona de terrassa amb taules i cadires de la que es podrà fer ús i l'empresa adjudicatària se n'haurà de responsabilitzar de la seva neteja.

Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

Els subministraments disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram.

Durant la licitació s'habilitarà una data per a visitar les instal·lacions del centre. Aquesta visita serà obligatòria.

L'adjudicatària haurà d'aportar tot l'equipament necessari per a la correcta prestació del servei tenint especial cura de la neteja de tots els espais. El bar-cantina es lliurarà equipat amb l'inventari reflectit en l'annex B.

El servei actual no disposa de màquines expenedores.

### 3. OBLIGACIONS

---

- Prestar el servei d'acord amb allò que disposa el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, higiènic-sanitària i d'altres aplicables al cas present.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, mobiliari, terrassa i escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en bosses de plàstic, separant els residus segons paper, plàstic, orgànic, als contenidors situats a l'entrada del recinte de l'institut. Pel cas de l'oli i resta, l'empresa adjudicatària se n'ocuparà de portar-ho a un punt verd o deixalleria.
- Utilitzar el local i desenvolupar el servei objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, com a mínim de 7:30h a 19:00 hores, tret de casos puntuals per necessitats del centre, amb un preavís mínim d'una setmana.
- Exposar i respectar les llistes de preus de l'adjudicatari.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements que formen part de l'espai delimitat en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes 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 a l'activitat objecte de contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- Abonar a l'Institut Vall d'Hebron la quantitat de 2.000€ (dos mil euros) a compte de cànon de lloguer anual. Aquesta quantitat haurà d'haver estat entregada com a molt tard al mes de juny.
- Dur a terme controls de qualitat dels aliments d'acord amb la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins el consum al centre educatiu, aplicant tots els

esforços humans i materials necessaris. Caldrà fer l'entrega de la documentació pertinent als dos instituts.

- Dur a terme el control de sanejament i control de plagues d'acord amb la legislació vigent.
  
- Comunicar de forma immediata a l'ens contractant qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene seguretat alimentària.
  
- Tenir una carta visible en català a disposició dels clients mostrant tots els productes supervisats pel centre, informant de la traçabilitat dels mateixos i detall dels qualificats d'al·lèrgens. Tanmateix s'oferiran productes sense gluten tant per esmorzars/berenars com per dinars.
  
- L'administració competent en salut 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.
  
- Si l'empresa adjudicatària accedeix amb vehicles particulars com motos o cotxes, hauran de deixar-los a la zona destinada a l'aparcament comú, en cap cas podran deixar aquests vehicles davant o al cantó del bar-cantina. Sí es podrà accedir a prop de les instal·lacions per a procedir a la descàrrega de mercaderies, tant de l'empresa licitadora com d'empreses de subministrament de mercaderies.
  
- 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 dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.

#### **4. INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA**

---

Serà obligació de l'adjudicatària 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. A la finalització del contracte es proposarà la seva reversió al centre educatiu tenint en compte el seu valor residual.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

Serà per compte de l'adjudicatària la neteja de: vaixel·la, material de cantina, cambres frigorífiques, cuina, campana extractora de fums, taules, cadires i superfícies. També serà per compte de l'adjudicatària, la reposició del material per ús indegut o inadequat.

Serà obligació de l'adjudicatària, una vegada finalitzi el servei de cantina, traslladar les deixalles que hagi generat el servei, al punt de dipòsit que es determini.

Quan l'adjudicatària finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions de la cantina i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

## **5. REQUISITS HIGIÈNICO-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) i complir amb els requeriments normatius que li siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- 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 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 puguin 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'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**

---

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 i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en el servei 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 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.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

L'adjudicatària del servei de cantina està obligada a lliurar, al centre, 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.

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'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 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 cas que 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 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS

<b>BEGUDES</b>	<b>preus màxims IVA exclós</b>	<b>preus màxims IVA inclós (10%)</b>
Cafè	1,18 €	1,30 €
Cafè amb llet	1,36 €	1,50 €
Tallat	1,23 €	1,35 €
Infusions	1,36 €	1,50 €
Infusions- piràmide	2,05 €	2,25 €
Cacaolat	2,27 €	2,50 €
Refrescos llauna	1,55 €	1,70 €
Suc de fruita	1,36 €	1,50 €
Suc de taronja natural	2,36 €	2,60 €
Cervesa sense alcohol	1,77 €	1,95 €
Refrescos ampolla	2,23 €	2,45 €
Aigua mineral (petita)	0,91 €	1,00 €
Aigua mineral (gran)	1,73 €	1,90 €
Xocolata desfeta	2,05 €	2,25 €
Got de llet	1,00 €	1,10 €
Suís	3,45 €	3,80 €
<b>ENTREPANS</b>	<b>preus màxims IVA exclós</b>	<b>preus màxims IVA inclós (10%)</b>
Grans	3,18 €	3,50 €
Mitjans	2,27 €	2,50 €
Minis	1,36 €	1,50 €
<b>BRIOXERIA</b>	<b>preus màxims IVA exclós</b>	<b>preus màxims IVA inclós (10%)</b>
Croissant	1,09 €	1,20 €
Croissant xocolata	1,36 €	1,50 €
Napolitana	1,59 €	1,75 €
Magdalena	1,82 €	2,00 €
Palmera	1,82 €	2,00 €
Dònuts	1,23 €	1,35 €
<b>ALTRES</b>	<b>preus màxims IVA exclós</b>	<b>preus màxims IVA inclós (10%)</b>
Menú (1er plat, 2on plat, postre o cafè i beguda)	8,64 €	9,50 €
Mig menú (beguda, un plat, postre o cafè)	5,45 €	6,00 €
Plat combinat	3,86€	4,25€



## ANNEX B

### INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR-CANTINA DE QUE DISPOSA EL CENTRE

#### BARRA

- Congelador marca Frigo.
- Una nevera marca Dispara
- Dues neveres marca Schweppes
- Una nevera marca Tropicana
- Una cafetera personal.
- Molinets marca Novell

#### CUINA

- Un microones
- Una nevera marca Pepsi.
- Una nevera marca Eutron.
- Dos congeladors marca Frigo.
- Un rentavaixelles.
- Nevera petita marca Trina.
- Un forn de pa panificadora.
- Una fregidora de 4 litres.
- Planxa de gas.
- Un fogonet de 2 fogons de gas.
- Una batedora de 2 litres.

#### VESTUARI

- Una rentadora.
- Una assecadora.

#### MAGATZEM

- una nevera metàl·lica de 4 portes.
- Un congelador marca Frigo.

#### PARAMENT

- Gots i tasses de cafè.
- Gots de tub.
- Copes de cava.
- Plats fondos i plans.
- Plats de postres.

- Safata de plat gran.
- Olles baixes, altes i paelles.

## ANNEX C

### RELACIÓ DEL PERSONAL ACTUAL ASSIGNAT AL SERVEI

L'empresa RAUL GONZALEZ DE LA IGLESIA prestacionaria del servei de cantina en el centre Institut Vall d'Hebron i Institut FP Sanitària Vall d'Hebron

**DECLARO:**

Que les dades de personal a subrogar són:

Treballador	Conveni col·lectiu	CATEGORIA LABORAL	TIPUS DE CONTRACTE	JORNADA LABORAL	Data ANTIGUITAT	Venciment del contracte	Salari brut anual	Altres pactes
TREBALLADOR 1	HOSTELERIA	CAMARERA	FIX DISCONTINU MODEL 300	40H SETMANALS	21/10/2024		20.720€	
TREBALLADOR 2	HOSTELERIA	CUINERA	FIX DISCONTINU MODEL 300	40H SETMANALS	10/03/2026		20.720€	

Data: 10/3/2026

Signatura de l'empresa

