



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

**Objecte:** Servei de bar-cantina del centre INS LA FERRERIA

### Dades del centre educatiu

Nom: Institut La Ferreria
Domicili: c/ Progrés, 57 08110-Montcada i Reixac
Telèfon: 935752184
Metres quadrats del local disponible: 70 m <sup>2</sup> aprox

### 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 INS La Ferreria, 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 tabac ni begudes alcohòliques o energètiques.
- 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 de 1500 aprox.

La capacitat del local del bar-cantina és de 55 places.

La superfície del local disponible és de 70m<sup>2</sup>.

DO  
C-0  
03/  
04-  
18

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.
- La dotació del mobiliari i equipament de la cafeteria és propietat de l'institut. L'adjudicatari pot utilitzar la infraestructura que hi ha en aquest moment preparada per a la prestació del servei.



No obstant això, el centre es reserva el dret d'utilitzar puntualment aquest equipament i espais si les necessitats acadèmiques, institucionals o d'organització del propi institut ho requereixen, mitjançant un preavis suficient a l'adjudicatari i coordinant-se per no interferir en el correcte funcionament del servei.

- El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex B.
- S'oferirà menú tots els dimecres per al professorat que hagi adquirit el tiquet abans de les 11:30 hores del mateix dia o hagi fet un abonament mensual per a tots els dimecres.

### **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.
- La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, de 8:00 a 18:30 hores. Tenint en compte que en jornades especials del centre es pot demanar una ampliació horària.
- 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 càtering. En cas de trasllat d'aliments, s'exigirà el compliment de la normativa alimentària i sanitària vigent.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Centre en bon estat de conservació i funcionament, establint-se que la responsabilitat i el finançament de les reparacions o reposicions es negociaran amb el Centre en funció de la naturalesa i el tipus de l'actuació requerida.
- 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 150€, 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 INS La Ferreria 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/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 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'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 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 tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

## 7. HORARI I TERMINI D'EXECUCIÓ

L'horari del servei serà de 8:00 a 18:30 hores.

El termini és des de la formalització del contracte, fins a 30 de juny de 2027.

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.

A Montcada i Reixac, 10 de juny de 2026.

DO  
C-0  
03/  
04-  
18

Secretària del centre  
Anna Moreno Urgillés

**ANNEX A****RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS**

MENÚS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
Menú habitual (tots els dimecres)	8,1 €		10%	9€
Menú esporàdic	9 €		10%	10€
Plat combinat	5,85 €		10%	6,5€

BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
LLAUNES	1,35 €		10%	1,5€
AIGUA petita	0,945 €		10%	1,05€
AIGUA gran	1,215 €		10%	1,35€
SUCS BIO	1,395 €		10%	1,55€
SUCS	1,305 €		10%	1,45€
BATUT DE XOCOLATA	1,665 €		10%	1,85€
CAFÈ	1,17 €		10%	1,3€
CAFÈ AMB LLET	1,35 €		10%	1,5€
TALLAT	1,26 €		10%	1,4€
INFUSIONS	1,08 €		10%	1,2€

ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
LLOM AMB FORMATGE	3,51 €		10%	3,9€
PERNIL SALAT	2,79 €		10%	3,1€
FUET/TONYINA	2,79 €		10%	3,1€
FORMATGE	2,79 €		10%	3,1€
PERNIL DOLÇ	2,61 €		10%	2,9€
TRUITA DE PATATES	3,06 €		10%	3,4€
FRANKFURT petit	2,7 €		10%	3€
FRANKFURT gran	2,7 €		10%	3€
CREMA DE XOCOLATA	2,34 €		10%	2,6€
VEGETAL	1,25 €		10%	2,7€

DO  
C-0  
03/  
04-  
18

PASTES FRESQUES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
CANYA DE XOCOLATA	1,395 €		10%	1,55€
CROISSANT	1,35 €		10%	1,5€



CROISSANT PERNIL I FORMATGE	1,395 €		10%	1,55€
BERLINA	0,9 €		10%	1€

**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.:** 08044533/2026/35

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**

#### **MOBILIARI SALA CANTINA**

- 55 cadires
- 10 taules de 140x74 cm
- 2 vitrines Dosilet d'1,00.
- 10 tamborets La Metalúrgica cromats amb seients de fusta de faig natural.
- 2 taules rodones de peu central amb sobre d'acer inoxidable model Palermo
- Moble de 3 prestatges/baldes d'acer inoxidable sota el fogó
- 1 moble per a cafetera amb 2 calaixos, 2 portes i 3 prestatges raconers.
- 1 boteller d'1,5 metres.
- 1 aigüera d'un cub i d'escorredor de 40x40x15.
- 1 prestatgeria petita d'acer inoxidable.
- 1 prestatgeria de fusta amb 4 prestatges.
- 1 armari de fusta blanca (2 portes i 2 prestatges d'1,80 x 80 cm).
- 2 armaris de fusta blancs (1 porta amb 4 prestatges d'1,80 x 40 cm).

#### **MAQUINÀRIA I EQUIPAMENT**

- 1 molinet de cafè.
- 1 rentavaixelles Sammic LV 290.
- 1 descalcificador per a rentavaixelles.
- 1 talladora de fiambreteria fulla 25 Sabag.
- 1 fregidora un cos de 4 litres.
- 1 fogó de 2 focs amb planxa amb cambra de 3 portes sota
- 1 termo de llet Dosilet de 3 litres.
- Rentadora de 7 KG.
- 1 congelador de bagul a la sala (82 x 82 cm).
- 1 congelador de 4 calaixos a la sala (105 x 59 cm).

#### **EXTRACCIÓ DE FUMS**

- 1 campana d'acer inoxidable de 1700x600.
- 3 filtres de làmines d'acer inoxidable.
- 1 ventilador 9/9-1/2 Ha.
- 1 suport.
- 1 interruptor.
- 1 tremuja d'impulsió de Ø 200 de llarg.
- 3 metres de tub de Ø 200.
- 2 colzes de 45° de Ø 200.

DO  
C-0  
03/  
04-  
18

#### **ALTRES**

- Utensilis i parament de bar: copes, plats, serveis de cafè,
- Cortines
- 1 televisor Samsung de 30 polzades amb prestatgeria d'acer inoxidable.
- 2 cubells de brossa grans i 4 cubells de reciclatge.
- 1 paraigüer
- 8 calaixos de plàstic per a coberts i per al servei de servir el menjar.



- 3 paelles de diferents mides.

#### A LA CAMBRA FREDA

- 1 nevera.
- 1 taula de treball de 2,10x50 amb un prestatge inferior.
- 1 microones amb estanteria
- 2 prestatgeries de fusta.
- 3 armaris de cuina de fusta blanca amb 2 portes i 2 prestatges cadascun.
- 6 escaires per a les safates del forn i 7 safates
- 1 espremedor de taronges.
- 1 sandvitxera de 2 parts.
- 1 picadora.
- 1 batidora (Túrmix).
- Plats, coberts, ganivets i serveis per a servir.
- 2 gerres de vidre de 2 litres.
- Bol de vidre.
- Paneres, olles petites i mitjanes, escorredors i enciameres.
- 2 safates de forn per a guisar de 53x32 d'acer inoxidable.
- 1 safata de forn per a guisar de 33x26 d'acer inoxidable.

#### AL MAGATZEM

- 2 termos: d'1,5 l i de 2 l.
- Olla per a 60 comensals d'acer inoxidable.
- 1 bagul congelador blanc (1,40 x 50 cm).
- 1 bagul congelador blanc (1,20 x 60 cm).
- 1 congelador de 4 calaixos (1,35 x 58 cm).
- 1 nevera combi blanca (2,00 x 65 cm) i 3 calaixos de congelador.
- Taula de suport i com a prestatgeria d'acer inoxidable d'1,50 i 60, i una balda.
- 1 escala.
- 40 safates de menú.

#### RELACIÓ DE MATERIAL/MAQUINÀRIA QUE HAURÀ D'APORTAR L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA:

- Cafetera
- Forn