

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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Mont Perdut

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Mont Perdut
Domicili: c/ Mont Perdut, 1, 08227 Terrassa
Telèfon: 937 844 380
Metres quadrats del local disponible : 140 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 Mont Perdut, 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. Tampoc es podrà servir cap tipus de llaminadura.
- 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 623 (553 alumnes i 70 docents i personal d'administració i serveis)

La capacitat del local del bar-cantina és de 80 places

La superfície del local disponible és de 140 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.
- La dotació del mobiliari de la cafeteria escolar va a càrrec de l'adjudicatari. L'adjudicatari pot utilitzar la infraestructura que hi ha en aquest moment preparada.

- La dotació específica per a la prestació del servei, tant pel que fa a màquines com a mobiliari i expositors correspon a l'adjudicatari, sens perjudici que el centre pugui cedir tot allò que estigui adscrit a la instal·lació

- El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex C.

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 7.45 a 12.45 hores.
- 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.
- Cal disposar d'un pla de contingència propi que garanteixi la continuïtat del servei tots els dies lectius. En cas d'incidència de personal o de proveïment, l'empresa adjudicatària haurà de garantir, com a mínim, un servei bàsic amb begudes i productes alimentaris suficients per mantenir l'atenció a l'alumnat, professorat i personal del centre durant l'hora de l'esbarjo, d'11.00 a 11.30 h.
- 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 perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- 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.
- No s'estableix cap cànon per a aquest contracte.
- El Centre Institut Mont Perdut 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 HIGIENIC-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

- 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 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.

- 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 subscripta 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.

6. PROCEDIMENT D'INCIDÈNCIES

Als efectes d'aquest plec, es considera incidència qualsevol fet que afecti la prestació normal del servei de bar-cantina, i en particular:

- e. La no obertura del servei en un dia lectiu dins l'horari establert.
- f. La manca d'activació del servei bàsic alternatiu durant l'hora de l'esbarjo (d'11.00 a 11.30 h) o la manca d'activació del pla de contingència previst a l'apartat 3 d'aquest plec, en cas d'absència de personal o de problemes de proveïment.
- g. L'aplicació de preus superiors als màxims autoritzats a l'Annex A.
- h. L'incompliment dels compromisos assumits en l'oferta i de la resta d'obligacions tècniques d'aquest plec.
- i. Qualsevol incidència en les instal·lacions o en el servei en què s'hagi vist involucrada una persona usuària.

Comunicació. L'empresa adjudicatària ha de comunicar a la Direcció del centre, en el termini més breu possible, qualsevol incidència que afecti la prestació del servei o les instal·lacions, així com l'activació del pla de contingència. Les comunicacions entre el centre i l'empresa s'efectuen pels mitjans electrònics establerts i han de quedar registrades; no tenen validesa les fetes per vies informals.

Tramitació. Davant de qualsevol incidència, el centre la documentarà (data, hora i descripció dels fets) i adreçarà a l'empresa un requeriment de correcció. Les incidències es tramiten d'acord amb la clàusula vint-i-quatrena del plec de clàusules administratives particulars (expedient contradictori, art. 191 de l'LCSP i 97 del RGLCAP), sense que la seva tramitació determini la paralització del contracte, llevat dels casos que s'hi preveuen.

Conseqüències. Sense perjudici del requeriment de correcció, les incidències poden donar lloc a la imposició de les penalitats previstes a l'apartat N del quadre de característiques del PCAP (demora i compliment defectuós).

Tenen la consideració d'incompliment d'obligació contractual essencial la no obertura del servei, la manca d'activació del servei bàsic alternatiu i la manca d'activació del pla de contingència. L'acumulació de **tres incidències documentades** per qualsevol d'aquests supòsits durant la vigència del contracte faculta el centre per proposar, amb la tramitació prèvia del procediment corresponent, l'inici de la resolució del contracte, d'acord amb els apartats M i N.2 del PCAP.

7. 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 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.

8. HORARI I TERMINI D'EXECUCIÓ

L'horari del servei serà de 7.45 a 12.45 hores, de dilluns a divendres lectius.

El termini es de l'1 de setembre de 2026 o des de la formalització del contracte, fins al 30 de juny de 2027, els dies lectius del curs sense possibilitat de pròrroga.

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.

Terrassa, a data de la signatura electrònica

Meritxell Puente Corrales
Cap del departament de Matemàtiques

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
LLAUNA DE REFRESC	1,36 €		10%	
AIGUA PETITA	0,45 €		10%	
AIGUA GRAN	0,91 €		10%	
SUC	0,91 €		10%	
BATUT DE XOCOLATA	0,91 €		10%	
CAFÈ	1,00 €		10%	
TALLAT	1,18 €		10%	
CAFÈ AMB LLET	1,27 €		10%	
INFUSIONS	0,91 €		10%	
GOT DE LLET	0,91 €		10%	

ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
ENTREPÀ PETIT (formatge, fuet, gall d'indi)	1,36 €		10%	
ENTREPÀ GRAN (formatge, fuet, gall d'indi)	2,27 €		10%	
ENTREPÀ VEGETAL PETIT	1,82 €		10%	
ENTREPÀ VEGETAL GRAN	2,73 €		10%	

BRIOXERIA I ALTRES	Preus màxims (IVA exclòs)	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	PREU FINAL
CROISSANT	0,91 €		10%	
CROISSANT DE XOCOLATA	1,09 €		10%	
DONUT	0,91 €		10%	
DONUT DE XOCOLATA	1,09 €		10%	
CANYA DE XOCOLATA	1,36 €		10%	
PATATES FREGIDES (BOSSA)	0,91 €		10%	

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.: 08066437/2026/04

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

- 1 Nevera/ampoller sota barra de 3 cossos amb aigüera
- 1 Moble de cafetera
- 1 Planxa
- 1 Taula amb moble escalfador sota planxa
- 1 Extractor/campana
- 2 Carros de servei
- 2 Estanteries metàl·liques no fixes
- 1 Armari d'acer inoxidable amb clau
- 1 Taula amb moble refrigerador
- 1 Estanteria fixa a la paret
- 1 Rentaplats/rentagots
- 1 Descalcificador
- 1 Rentamans
- 1 Refrigerador industrial de 2 portes
- 2 Congeladors verticals
- 1 Congelador arcó gran
- 15 Taules
- 60 Cadires fortes i 10 cadires normals
- 1 Barra de bar amb instal·lacions d'aigua, llum i tarima
- 1 Expositor de 2 pisos de vidre gran (entrepanes)
- 1 Expositor de 2 pisos de metacrilat petit (croissants i pastes)
- 1 Molinet de cafè
- 1 Picadora/trituradora tipus minipimer
- 1 Bullidor d'aigua per a infusions
- 1 Màquina talla-fiambres domèstica
- 2 Estanteries de 2 baldes sota barra
- 1 Estant de 80 cm d'acer inoxidable
- 3 Expositors dobles de metacrilat
- 2 Expositors 1x4 de metacrilat
- 1 Estanteria metàl·lica de 5 baldes extraforta
- 1 Nevera ampoller sota barra de 4 departaments
- 1 Taula de treball d'acer inoxidable
- 1 Campana extractora de la cuina
- 1 Armari d'acer inoxidable de 2 portes sota planxa
- 1 Estanteria d'acer inoxidable de doble balda
- 1 Armari d'acer inoxidable penjant
- 1 Cuina elèctrica de 4 focs (marca Berto's, inox.) amb forn
- 1 Planxa grill per a entrepanes
- 1 Estanteria penjador de disseny
- Vaixel·la de pisa i vidre diversa (plats fondos i plans, plats de postre i bols d'amanida), segons inventari detallat del centre
- Tasses i gots de cafè, tallat, cafè amb llet i infusions, segons inventari detallat del centre
- Coberteria (culleres, forquilles, ganivets i culleretes), safates, gerres i estris de cuina diversos