



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE INSTITUT CAMPS BLANCS MITJANÇANT EL PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT

1. OBJECTE

L'objecte del contracte és el servei de bar-cantina del centre Institut Camps Blancs, el qual s'haurà de prestar amb subjecció a les condicions detallades a continuació.

L'empresa que resulti adjudicatària del servei de bar-cantina haurà d'ajustar la prestació del servei a la relació de productes obligatoris i els seus preus unitaris adjudicats segons la seva oferta econòmica presentada mitjançant el document annex núm. 2 del PCAP, apartat 1. *Productes obligatoris. Relació de preus.*

Tanmateix, en cas que l'empresa adjudicatària hagi presentat voluntàriament una relació de productes no obligatoris i els seus preus unitaris a l'annex núm. 2 del PCAP, haurà de respectar els imports indicats en l'oferta econòmica per poder oferir-los.

En qualsevol cas, tant els productes obligatoris oferts com els no obligatoris, hauran de respectar les següents limitacions:

- No es podran servir begudes alcohòliques, tabac ni *vapers* (dispositiu electrònic que genera vapor aromatitzat).
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- Es prohibeix servir begudes energètiques (tipus Redbull, Monster, etc) i sucres envasats.
- Es prohibeix la venda de laminadures.
- 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 així com les opcions per a celíacs

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 1.700.

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 subministraments disponibles actualment són el servei d'aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon de 300 eur que s'estableix en aquest plec
- El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'Annex 1 d'aquest PPT.

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

4. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

- A explotar els serveis de bar-cantina d'acord amb el que s'especifica al contracte, al plec de clàusules administratives particulars i al plec de prescripcions tècniques, a la normativa aplicable al sector de la hostaleria, a la legislació laboral i a les altres normes o decrets que li puguin ser d'aplicació.
- L'empresa adjudicatària resta obligada a utilitzar l'espai habilitat al centre educatiu per prestar el servei de bar-cantina i a desenvolupar-lo d'acord amb la finalitat de donar un servei correcte i adequat al personal vinculat al centre.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- Respectar els preus adjudicats al present contracte i exposar-los en un lloc públic perquè els usuaris els puguin consultar.
- 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 el Departament d'Educació i Formació Professional i segons el calendari lectiu del propi centre educatiu. Anunciar amb antelació qualsevol modificació horària i notificació a l'equip directiu.
- Exceptuant: Juliol i agost: Tancat
- 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.
- Es recomana establir un sistema de comandes mitjançant missatgeria, 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.
- 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 cost 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. INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I CANTINA

5.1 Requisits higiènic-sanitaris

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris que gestiona l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) i 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 OBLIGATÒRIA

Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

L'empresa adjudicatària 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 conseqüències 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.

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



L'empresa adjudicatària del servei de cantina està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies naturals 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.

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 tècnico-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Sant Boi de Llobregat,

Secretària



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: 08025605/2026/10

ANNEX NÚM. 1 - INVENTARI DE MATERIAL DE L'ESPAI BAR-CANTINA 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