Núm. d'expedient: 17005662/87/2026

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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Serrallarga

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Serrallarga
Domicili: c/ Joan Benejam, 1 17300 - Blanes
Telèfon: 972 331 005
Metres quadrats del local disponible: 196m2

1. Objecte

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Serrallarga, 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 poden servir begudes alcohòliques, ni tabac.
- 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 1350 entre alumnat, professorat i PAS.

La superfície del local disponible és de 196m². Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

DO C-003/04-18

Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, 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.

- La cafeteria romandrà oberta durant el calendari lectiu de 08:00 a 18:30. A discreció del licitador es podrà obrir en període no lectiu i en horari a convenir quan el centre estigui obert per serveis derivats de l'administració pública.

- Exposar 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, 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 980€, 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 Institut Serrallarga 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.

DO C-003/04-18

- 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.

- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentaries 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. Criteris ambientals

No es poden subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.

No està autoritzada la venda de menjar i begudes, amb una baixa qualitat nutricional o ultraprocessats (begudes ensucrades, batuts ensucrats, begudes energètiques, llaminadures, patates xips i similars, brioixeria i pastisseria industrials o no elaborades a la cuina del bar-cantina,...) en els centres educatius, ja sigui mitjançant màquines expenedores o en establiments com ara cantines, bars o locals similars situats a l'interior d'aquests centres docents, perquè el consum d'aquests productes es relaciona amb la prevalença de malalties com l'obesitat, la caries dental, la diabetis i la hipertensió arterial. Les recomanacions es troben descrites en el document "Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) en els espais per a infants i joves de Catalunya. Edició 2019":

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/recomanacions_meab_espais_infants/meabdefinitiu.pdf

DO C-003/04-18

Tots els productes que no s'elaborin a la cuina del bar-cantina hauran de complir els criteris dels articles 5 i 6 del Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

Els productes de pastisseria s'hauran d'elaborar a la cuina del bar-cantina amb ingredients bàsics (farina, ou, llet, mantega o oli d'oliva, fruita), sense utilitzar masses precuinades, congelades o industrials. L'adjudicatari haurà d'aportar el forn necessari per a aquesta elaboració.

6. 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 riscs 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 copia 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.

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 Tècnic 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

L'horari del servei serà de les 08.00 fins les 18.30 hores.

Queda exempt del servei el mes 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 discreció del licitador es podrà obrir en període no lectiu i en horari a convenir quan el centre estigui obert per serveis derivats de l'administració pública.

9. Obligacions de l'adjudicatari/ària

- 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.
- 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 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.

Blanes

L'administradora econòmica

ANNEX A
RELACIÓ DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

BEGUDES	Preus màxims establerts pel centre (iva inclòs)	Preus màxims establerts pel licitador (iva inclòs)
Aigua (33cl)	0,75 €	
Aigua (1,5l)	1,10 €	
Sucs 100% fruita sense sucres afegits	1,00 €	
Cafè	1,35 €	
Tallat	1,40 €	
Cafè amb llet	1,50 €	
Infusions	1,10 €	
Suc de taronja natural	2,00 €	
PLATS	**Preus màxims establerts pel centre (iva inclòs)**	**Preus màxims establerts pel licitador (iva inclòs)**
Menú del dia (primer plat + segon plat + beguda + postres o cafè)	12,50 €	
Plat combinat + beguda + postres	8,00 €	
ENTREPANS FREDS (elaborats a la cuina del bar-cantina)	**Preus màxims establerts pel centre (iva inclòs)**	**Preus màxims establerts pel licitador (iva inclòs)**
Mini Pernil salat	1,70 €	
Mini Pernil dolç	1,20 €	
Mini Fuet	1,60 €	
Mini Formatge	1,20 €	
Mini Tonyina	1,50 €	
Pernil salat	2,80 €	
Pernil dolç	2,00 €	
Fuet	2,70 €	
Formatge	2,00 €	
Tonyina	2,50€	

ENTREPANS CALENTS (elaborats a la cuina del bar-cantina)	Preus màxims establerts pel centre (iva inclòs)	Preus màxims establerts pel licitador (iva inclòs)
Entrepans calents	3,50€	
ALTRES	Preus màxims establerts pel centre (iva inclòs)	Preus màxims establerts pel licitador (iva inclòs)
Croissant (elaborat a la cuina del bar-cantina)	1,30 €	
Croissant farcit (elaborat a la cuina del bar-cantina)	1,50 €	
Peça de fruita	0,70 €	
PRODUCTES NO OBLIGATORIS		Preus màxims establerts pel licitador (iva inclòs)

Núm. d'expedient: 17005662/87/2026

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

- cuina a gas i campana extractora
- 13 taules menjador
- 52 cadires
- 4 tamborets barra
- 1 microones