PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA EN L'INSTITUT MEDITERRÀNIA DE CASTELLDEFELS MITJANÇANT EL PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT

1. OBJECTE

L'objecte del contracte és el servei de bar-cantina del centre Institut Mediterrània de Castelldefels, 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 vendre begudes alcohòliques, tabac ni *vapers* (dispositiu electrònic que genera vapor aromatitzat).
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, màquina de joc o de similars característiques.

L'empresa adjudicatària ha de complir la següent clàusula:

- **Clàusula ambiental:**
  - Prohibició de subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús.
  - Prohibició d'utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic o de material similars, d'un sol ús.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament de 1.200 membres. La superfície del local disponible és de 40 m² aproximadament. 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, energia elèctrica i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec
- L'espai per al bar-cantina disposa de l'equipament i material detallat a l'inventari de **l'annex núm. 1** d'aquest Plec de prescripcions tècniques particulars, en endavant, el PPT.

3. OBLIGACIONS, INSTAL·LACIONS I MATERIAL DE CUINA I BAR-CANTINA

- 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.
- Mantenir oberta la cafeteria el dies lectius, de dilluns a divendres, de 7.45 h. a 19.00 h., d'acord amb el calendari escolar general que aprovi el Departament d'Educació i Formació Professional i segons el calendari lectiu del propi centre educatiu. Amb l'excepció de què el servei de bar-cantina tindrà un horari diferent durant els períodes següent La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres de 7.45 h. a 18:00 h. i d'acord amb el calendari escolar que s'aprovi a l'efecte per la Generalitat de Catalunya i atenent el calendari lectiu del propi centre.
- Respectar els preus adjudicats al present contracte i exposar-los en un lloc públic perquè els usuaris els puguin consultar.
- Mantenir les instal·lacions, equipament, aparells i altres elements propietat del centre educatiu, en perfecte estat de conservació i funcionament. Seran a càrrec de l'empresa adjudicatària aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir necessàries per a la bona execució del servei.
- 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, propietat del centre, i els aportats per l'empresa adjudicatària, així com de l'estat i conservació d'aquests en el moment de la signatura.
- 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 mensuals de 150,00 €, a mes vençut, per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat i clavegueram).

- El Centre Institut Mediterrània de Castelldefels es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, el compliment de l'aplicació dels preus adjudicats segons l'oferta econòmica de l'annex núm. 2 del PCAP, i el grau de prestació del servei segons el determinat al PCAP, al PP i a l'annex núm. 5 del PCAP, a més del 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'inici de la prestació del servei, deixant en perfecte estat les instal·lacions, l'espai, el material i els estris utilitzats per a la prestació del servei de bar-cantina, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

4. REQUISITS HIGIÈNICS I 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 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. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

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.

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 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.

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

Castelldefels, 18 de Novembre de 2026

La Secretària del centre

ANNEX NÚM. 1 - INVENTARI DE MATERIAL DE L'ESPAI BAR-CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

● Mobiliari:

-12 taules (mida d'alumnat aula)

- 16 cadires

-Calentador d'aigüa

- Rentavaixelles nou, del 7 de gener de 2026