



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI
DE BAR CANTINA DEL CENTRE INSTITUT LLUÍS DE PEGUERA
Expedient núm.: 08020474/2023/01**

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del **servei de bar-cantina** als locals de l'Institut Lluís de Peguera, amb subjecció a les següents condicions:

- L'adjudicatari haurà de presentar les següents relacions de preus:
 - **Relació 1:** 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.
 - **Relació 2:** Llistat de productes que l'adjudicatari proposa servir. En aquest document els adjudicataris podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc.). Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.
- A més a més, l'adjudicatari podrà oferir altres productes, sempre amb subjecció als preus que hagi ofert prèviament. Es valorarà que la oferta sigui variada, que s'ajusti tant com sigui possible a productes sense excés de greixos i sucres, i la presència de productes naturals i sense processar.
- En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:
 - No es podrà servir tabac, ni begudes alcohòliques o excitants, ni tampoc begudes energètiques.
 - Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- El valor estimat del contracte no podrà superar una facturació anual superior a 14.999,99 €.
- La documentació i informació sobre el procediment es farà via telemàtica a través de l'adreça electrònica: a8020474@xtec.cat



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut Lluís de Peguera

Plaça d'Espanya, 2
08242 Manresa
Tel. 93 877 36 37
iespeguera@xtec.cat
moodle.inspeguera.cat
inspeguera.cat



2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 1100.
- La capacitat del local del bar-cantina és de 50 places.
- La superfície del local disponible és de 105 m², dels quals 60 m² corresponen a l'espai de cafeteria i 45 m² a la zona de preparació i/o tasques de cuina. Hi ha disponible una habitació-magatzem de 6 m² i un espai canviador amb lavabo.
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
 - Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica 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**.
 - 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, sense perjudici que el centre pugui cedir tot allò que estigui adscrit a la instal·lació.

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

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament del centre i d'altres aplicables al cas present. Des del punt de vista educatiu caldrà seguir les indicacions del Projecte Educatiu de Centre i el Projecte de Direcció.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- Prohibició de 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.
- Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar cantina.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut Lluís de Peguera

Plaça d'Espanya, 2
08242 Manresa
Tel. 93 877 36 37
iespeguera@xtec.cat
moodle.inspeguera.cat
inspeguera.cat



- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, des de les 7.30h fins a les 13.00h i 17.30h a 20.00h.
- 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.
- Aportar declaració de l'empresa conforme disposa de la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals, que acredita que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- Contractar una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil suficient per cobrir els riscos indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, 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 i del mobiliari i de les 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. Es tindrà especial cura de la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.
- Mantenir lliure d'obstacles la via d'evacuació d'emergència, i en general, el pas de les portes.
- 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 d'aquesta contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- Abonar les despeses de 100 € per mes vençut del cànon per a compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas, electricitat).



Generalitat de Catalunya
 Departament d'Educació
Institut Lluís de Peguera

Plaça d'Espanya, 2
 08242 Manresa
 Tel. 93 877 36 37
 iespeguera@xtec.cat
 moodle.inspeguera.cat
 inspeguera.cat



- 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 tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment al començament de la prestació dels serveis, 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. Els elements que s'incorporin o quedin subjectes a l'edifici, passaran a ser titularitat del centre sense indemnització.
- Complir amb el requisit que el servei de cafeteria estarà destinat exclusivament al professorat, a l'alumnat, al personal al servei el centre i, ocasionalment, a persones autoritzades per la Direcció del centre.
- La venda de llaminadures i altres productes envasats industrials estarà subjecta al consens en la tria dels articles entre l'adjudicatària i el Consell Escolar del Centre.
- En cas que s'ubiqués una màquina expenedora a la cafeteria, aquesta hauria d'incloure únicament aquells productes que s'haguessin consensuat entre l'adjudicatària i l'equip directiu del Centre.
- Modificar la venda d'algun producte si s'embrutés excessivament el centre.
- No es podran vendre productes amb envàs de vidre.
- Reduir, en la mesura que sigui possible, la venda de productes de bolleria industrial i provar d'augmentar la venda de productes de pastisseria.

4. REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa adjudicatària ha de 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 alimentosos.
- 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



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut Lluís de Peguera

Plaça d'Espanya, 2
08242 Manresa
Tel. 93 877 36 37
iespeguera@xtec.cat
moodle.inspeguera.cat
inspeguera.cat



alimentosos. (BOE 25.02.2010).

- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- 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 alimentosos. (BOE 25.02.2010).

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments de la cantina com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels productes hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir a la salut. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment dels productes elaborats.

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 obligada a contractar i 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.
2. 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.
3. 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



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut Lluís de Peguera

Plaça d'Espanya, 2
08242 Manresa
Tel. 93 877 36 37
iespeguera@xtec.cat
moodle.inspeguera.cat
inspeguera.cat



moodle.inspeguera.cat
inspeguera.cat

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. TERMINI D'EXECUCIÓ

- El termini d'execució comprendrà des de l'1 de setembre de 2023, o data de signatura del contracte, fins el 5 de juliol del 2024.

Manresa, 8 de maig de 2023

M.Mercè Bacardit Reguant
Àrea de Secretaria
INS Lluís de Peguera
Manresa

ANNEX A**Relació 1:** Llistat de productes a servir obligatòriament, amb preu màxim

PRODUCTES	PREU MÀXIM (IVA inclòs)		PREU PROPOSAT PER L'ADJUDICATARI (IVA inclòs)	
	PETIT	GRAN	PETIT	GRAN
ENTREPANS				
Formatge	1,65	2,50		
Llonganissa	1,65	2,50		
Pernil dolç	1,65	2,50		
Pernil salat	1,65	2,50		
Truita	1,80	2,80		
Vegetal	1,80	2,80		
Tonyina	1,80	2,80		
Bikini	2,40			
Llom	2,00	3,00		
BEGUDES				
Aigua 33 cL	0,85 €			
Aigua 1L	1,20 €			
Sucs de fruita	1,35 €			
Cacaolat	1,50 €			
Llaunes	1,40 €			
Cafè	1,20 €			
Tallat	1,30 €			
Cafè amb llet	1,40 €			
Infusió	1,20 €			
ALTRES				
Fruita natural	1,00 €			
Pastes fornejades	1,20 €			



Generalitat de Catalunya
 Departament d'Educació
Institut Lluís de Peguera

Plaça d'Espanya, 2
 08242 Manresa
 Tel. 93 877 36 37
 iespeguera@xtec.cat
 moodle.inspeguera.cat
 inspeguera.cat

**ANNEX B****INVENTARI BAR-CANTINA A MAIG 2023**

ESPai CAFETERIA	QUANTITAT
Taules	10
Cadires	42
Microones	1
Armari	1
ESPai INTERIOR DE TREBALL	QUANTITAT
Cafetera professional	1
Molí de cafè	2
Campana extractora	1
Taula refrigeradora - mostrador inox	1
Taulells inox	3
Rentaplats	1
Taula calenta inox per mantenir aliments	1
Forn industrial	1
Rentaplats industrial	1
Carretó per transport aliments	1
Taquilla	1
Nevera domèstica	1



Generalitat de Catalunya
 Departament d'Educació
Institut Lluís de Peguera

Plaça d'Espanya, 2
 08242 Manresa
 Tel. 93 877 36 37
 iespeguera@xtec.cat
 moodle.inspeguera.cat
 inspeguera.cat



ESPAI INTERIOR DE TREBALL (Material amb possibilitat de subrogar)	QUANTITAT
Moble per cafetera industrial	1
Planxa elèctrica	1
Escalfador d'aigua elèctric	1
Microones	1
Caixa registradora	1
Forn industrial	1
Fermentadora amb safates	1
Taula refrigeradora - mostrador inox	1
Tallador d'embotit industrial	1
Complements (taula tallador d'embotits, safates variades)	varis
Exprimidor	1
Planxa elèctrica per a creps	1
Gerres inox	4
Plats, tasses i coberts	varis
Congelador horitzontal	1