



PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE INSTITUT CASTELLARNAU

1. OBJECTE:

Servei de bar-cantina – INS Castellarnau

Relació 1: Productes obligatoris

Relació 2: Productes lliures

Limitacions

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

4. RESPONSABILITATS I ASSEGURANÇA DE RESPONSABILITAT CIVIL

5. DURADA DEL CONTRACTE

6. SUPERVISIÓ I CONTROL

7. Documentació a presentar, canal i format.

ANNEX A

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS (IVA INCLÒS)

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

1. OBJECTE:

Servei de bar-cantina – INS Castellarnau

Curs escolar 2026-2027

El present contracte té per objecte la gestió del servei de bar-cantina al local del centre INS Castellarnau, amb subjecció a les següents condicions tècniques, funcionals i administratives.

L'adjudicació de la gestió es realitzarà per mitjà de la tipologia "contracte menor" amb una durada no superior a 1 any.

Relació 1: Productes obligatoris

Llistat de productes que s'han d'oferir obligatòriament, segons l'**Annex A** d'aquest plec. El licitador presentarà oferta dins dels preus unitaris màxims

establerts pel centre. Qualsevol oferta que superi aquests preus serà desestimada.

Relació 2: Productes lliures

Llistat de productes no inclosos a l'Annex A que l'empresa adjudicatària consideri convenient oferir (dins de les limitacions establertes). Aquests productes hauran de tenir preus oferts lliurement, però raonables i ajustats al context escolar.

A més, l'adjudicatari podrà oferir altres productes complementaris, sempre que no infringeixin les limitacions del present plec i respectant els preus ofertats prèviament.

Limitacions

- No es podran servir begudes alcohòliques ni tabac.
- Queda prohibida la instal·lació de màquines recreatives, de joc o de escurabutxaques.
- S'ha de complir el que determina el *Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel que s'estableixen les normes de desenvolupament de la llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, pel foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.*

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- Nombre de persones vinculades al centre:
1.550 alumnes + 125 docents + 8 PAS = 1.683 persones
- Superfície del local: 88 m²
- Serveis i subministres de que dispondrà la Cantina:
Aigua potable, aigua calenta, energia elèctrica i clavegueram. Els costos d'aquests serveis podran ser negociats posteriorment amb la direcció.
- Equipament:
El local es lliurarà equipat segons l'inventari detallat a l'Annex B.
L'empresa adjudicatària haurà de signar un document de recepció i responsabilitat sobre aquest inventari.

3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'empresa adjudicatària es compromet a:

1. Explotar el servei segons aquest plec, la legislació aplicable (hostaleria, sanitària, laboral, etc.) i les directrius del centre.
2. Oferir un menú els dies acordats i, de manera obligatòria, plats combinats cada dia, especialment orientats al personal docent i administratiu.
 - El menú de migdia inclourà: entrada (opcional), primer plat, segon plat, pa, postre o cafè i beguda.
 - Cada plat haurà de tenir un mínim de 2 o 3 opcions variades.
 - i. *Prioritzar vapor, forn, planxa; limitar fregits a ≤ 1 ració/setmana.*
 - ii. *Ofertar fruita fresca.*
 - iii. *Introduir proteïna vegetal*
 - Preu màxim del menú: 9,00 €/persona (IVA inclòs).
 - Plat combinat + beguda: 7,50 €/persona (IVA inclòs).
3. Adaptar l'oferta als dies de major demanda del personal laboral, assegurant una oferta suficient i de qualitat (ex: divendres, dies de reunió, etc.).
4. Garantir una alimentació:
 - Diversa, saludable i inclusiva, tenint en compte al·lèrgies, intoleràncies i necessitats alimentàries (vegetarianes, veganes, etc.). Sobre aquest motiu s'haurà de protocolitzar sol·licituds de menús adaptats.
 - En la mesura del possible, s'hauran d'oferir alternatives clarament etiquetades.
 - Vetllar per oferir productes de proximitat.
 - Publicar menús: Amb ingredients, al·lèrgens i tècniques culinàries.
5. Formar el personal de cuina: *En nous criteris nutricionals, manipulació d'aliments i gestió d'al·lèrgens.*
6. Minimització de Dades en Al·lèrgies: La cantina no pot demanar informes mèdics complets a les famílies per justificar les al·lèrgies, sinó només el certificat mèdic oficial que especifiqui l'al·lèrgen, garantint així la màxima privadesa de l'alumne.
7. Mantenir l'horari d'obertura:
De dilluns a divendres, de 08:00 a 19:45 hores, durant tots els dies lectius del curs.
8. Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre, tant de la Relació 1 com de la 2.
9. Mantenir en perfecte estat totes les instal·lacions, aparells i mobiliari de propietat del centre, assumint a càrrec seu qualsevol reparació o reposició necessària.
 - Acord de Nivell de Servei (SLA) per a Equipaments: l'empresa es compromet a temps de resposta per a avaries inferior a 12 hores. (ex. reparació de neveres o forn).

- L'empresa haurà de triar i resoldre les possibles incidències reportades al centre en un temps màxim de 48 h abans que es derivin a la Direcció.
 -
10. Responsabilitzar-se de:
 - La neteja integral del local, mobiliari i escombraries generades, seguint el protocol de reciclatge del centre.
 - i. Gestionar residus: paper, plàstic i envasos, orgànica, olis usats i rebuig.
 - Es prestarà especial atenció a la neteja de la campana extractora i els seus filtres.
 11. Mantenir lliure d'obstacles la via d'evacuació d'emergència.
 12. Col·laborar activament amb les activitats del centre en les quals es requereixi el servei d'hostaleria (ex: jornades, festes, actes institucionals, formacions, etc.), dins de les seves possibilitats operatives i logístiques.
 13. Gestionar o donar suport a la instal·lació de màquines expendedores de menjar o beguda, si arribat el moment el centre decideix implantar-les. L'empresa haurà de facilitar assessorament, si cal.
 14. Obtenir totes les llicències, autoritzacions i permisos necessaris per a l'exercici de l'activitat.
 15. Presentar la documentació acreditativa de l'abonament d'impostos, taxes i gravàmens relacionats amb l'activitat, a petició del centre.
 - Designar un responsable de compliment normatiu: *Persona de referència per a auditories, controls oficials i coordinació amb l'administració.*
 - Preparar documentació per a controls oficials: *Registre de menús, factures de producte ecològic/temporada, certificats d'al·lèrgies.*
 16. Deixar el local en les bones condicions al final del contracte, retirant únicament els elements de propietat pròpia afegits durant la gestió.

4. RESPONSABILITATS I ASSEGURANÇA

DE RESPONSABILITAT CIVIL

- L'empresa adjudicatària serà plenament responsable dels danys causats al centre, a tercers o a l'administració en el marc de la prestació del servei.
- S'haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil amb un capital mínim assegurat de 600.000 € (normalment 300.000 €) per sinistre i per any.
- Qualsevol modificació en la pòlissa (cobertures, vigència, etc.) haurà de ser comunicada immediatament a la direcció del centre.

5. DURADA DEL CONTRACTE

El contracte tindrà una durada d'un **curs escolar, comprès entre el 1 de setembre de 2026 i la segona setmana de juliol de 2027 (aproximadament 21 de juliol de 2027).**

Possibilitat de pròrroga de petita durada:

El centre podrà sol·licitar una pròrroga del contracte per un període addicional, sempre que l'empresa adjudicatària accepti voluntàriament i es compleixin les condicions tècniques i econòmiques acordades.

6. SUPERVISIÓ I CONTROL

El centre es reserva el dret d'inspecció en qualsevol moment per verificar:

- La qualitat dels productes
- El compliment de les normes d'higiene i seguretat alimentària
- L'estat de les instal·lacions
- El compliment dels horaris i serveis oferts

7. Documentació a presentar, canal i format.

Canal i format de presentació:

- L'adjudicatari haurà de presentar la documentació en format digital a **administracio@institutcastellarnau.cat**.

Documentació administrativa:

- DNI/NIE del representant legal de l'empresa i escriptures de constitució.
- Certificats vigents de l'Agència Tributària i de la Tresoreria General de la Seguretat Social (estar al corrent de pagament).
- Declaració responsable de no estar incurs en prohibicions per contractar amb l'administració.
- Certificat de Delictes de Naturalesa Sexual.
- Document de compromís de confidencialitat i compliment estricte del RGPD. Atès que l'empresa tractarà dades sensibles (al·lèrgies, intoleràncies i dades d'alumnes i personal), cal una clàusula on s'expliciti la prohibició absoluta de cedir aquestes dades a tercers.

- Certificat d'aptitud mèdica i formació en manipulació d'aliments de tot el personal adscrit al servei.

Documentació econòmica:

- Oferta econòmica de la Relació 1 (Productes obligatoris), respectant els preus màxims.
- Oferta econòmica de la Relació 2 (Productes lliures), amb preus raonables.
- Proposta de preu tancat per al menú diari (màxim 9,00 €) i per al plat combinat (màxim 7,50 €).

Documentació tècnica, nutricional i de gestió d'incidències

- Proposta de menús setmanals tipus, detallant ingredients, al·lèrgens i tècniques culinàries (prioritzant vapor, forn, planxa).
- Protocol escrit i detallat per a la gestió de menús adaptats (celíacs, al·lèrgies greus, dietes ètiques/religioses), incloent-hi el circuit de comunicació amb les famílies i el personal docent.
- Formació del personal de cuina en nous criteris nutricionals i seguretat alimentària.
- Pla de Neteja, Desinfecció i Gestió de Residus, amb un calendari específic per a la neteja profunda de la campana extractora i filtres.
- Inventari signat de recepció del local i equipament (Annex B), acceptant la responsabilitat de manteniment i reposició.
- Nomenament formal del "Responsable de Compliment Normatiu" amb dades de contacte directe.

Documentació d'assegurances i llicències:

- Pòlissa de Responsabilitat Civil en vigor amb un capital mínim de 300.000 € per sinistre i any.
- Certificats de proveïdors que acreditin l'origen de proximitat (Km 0) i de producte ecològic/de temporada.

ANNEX A

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS MÀXIMS

(IVA INCLÒS)

Categoria	Producte	Preu màxim	Observacions
Begudes	Cafè	1,20 €	
	Tallat	1,40 €	
	Cafè amb llet	1,50 €	
	Aigua (petita, 500 ml)	0,70 €	
	Aigua (gran, 1,5 L)	1,50 €	
	Refresc sense sucres (llet, cola, etc.)	1,80 €	
	Suc natural (250 ml)	1,80 €	
	Aigua de l'aixeta	0,00 €	Obligatori oferir
	Infusions	1,50 €	
Entrepanes	Freds (petits)	2,40 €	Ex: formatge, pernil
	Freds (grans)	3,70 €	Ex: mixt, vegetal
	Calents (petits)	2,90 €	Ex: truita, crocata
	Calents (grans)	4,50 €	Ex: frankfurt, panini
Menú diari	Menú complet (2 plats + beguda + café/postre)	9,00 €	Mínim 2 opcions per plat
Plat combinat	Plat + beguda + café/postre	7,50 €	Obligatori cada dia
Opcions vegetals	Menú vegetarià/vegà	9,00 €	Preu màxim igual al menú estàndar
Postres individuals	fruita, logurt, etc.	1,50 €	

RELACIÓ NÚM. 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS PROPOSATS PEL LICITADOR I PREUS OFERTATS



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
i Formació Professional
Institut Castellarnau
Centre de formació professional integrada

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

1. Mobles de fusta de la cuina.



2. Nevera Balay →



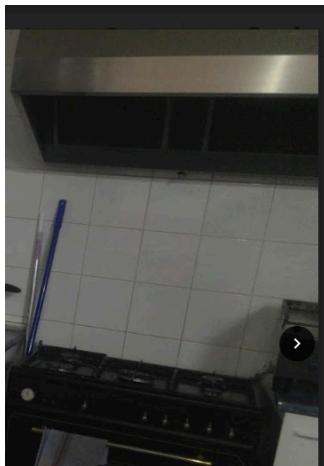
3. Escalfador d'aigua elèctric.



4. Pica de la cuina amb aixeta.



6. Sistema extracció de fums.



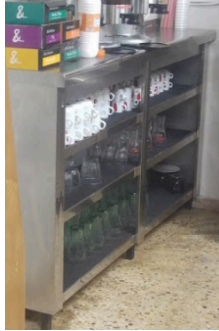
8. Prestatgeria acer inox.

5. Rentavaixelles.



7. Moble acer per a la cafetera.
(Cafetera no inclosa)

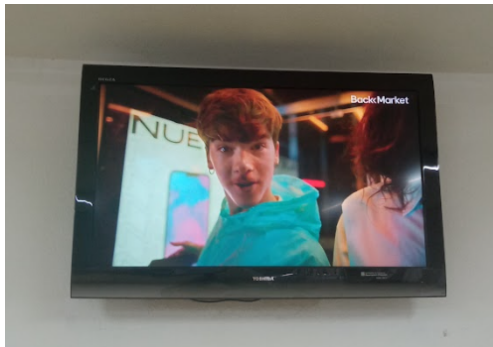




9. Nevera de 3 portes acer inox. → No funciona la refrigeració.



10. Televisió de 40''.



11. Congeladors:



12. Taules i cadires. →

- a. Taules mida mitjana → 7 ud
- b. Cadires → 31 ud



ANNEX C

TREBALLADORS/ES A SUBROGAR

TREBALLADOR/A (inicials del nom)	TIPUS DE CONTRACTE	CATEGORIA PROFESSIONAL	ANTIGUITAT	HORES SETMANALS	SALARI ANUAL	OBSERVACIONS