



PLEC TIPUS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE BAR-CANTINA

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte l'explotació del servei de cantina de l'Institut Guillem Catà a l'espai preparat per l'esmentat servei i amb adreça c. Rosa Sensat, 6-8 08243 Manresa, amb subjecció a les següents condicions del punt 3 d'aquest plec de prescripcions tècniques.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és aproximadament 900 alumnes (810 en torn matí i 90, en torn tarda), 6 membres del PAS i 110 professors/es de plantilla a més dels/de les substituïts/es de possibles reduccions de jornada.

La superfície del local disponible és de 92 m².

La capacitat del local del bar-cantina és de 60 places.

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, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

La cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex A.



3. CONTINGUTS A INCLOURE AL SOBRE: PROPOSTES DE LES EMPRESES I CRITERIS DE VALORACIÓ DE LES MATEIXES

Alguns dels criteris utilitzats per valorar les propostes presentades per les persones/ empreses licitadores impliquen judicis de valor (proposta tècnica) i altres, són quantificables (proposta econòmica). El conjunt de les propostes requerides sumen un màxim de **100 punts totals**, desglossats de la següent manera:

3.1. PROPOSTA TÈCNICA (màx. 30 punts)

En aquesta proposta tècnica, s'ha de presentar una **memòria (màx. 10 fulls)** on s'ha d'explicar el detall, i de forma clara, del com es realitzarà l'execució del servei incloent expressament la informació **relativa als següents punt a, b, c i d:**

a) **Qualitat i Varietat dels productes (P1, fins a 7 punts màx.)** : en aquest apartat es valorarà :

-Varietat en els menús oferts: **fins a 1 punt**

-Qualitat dels menús: **fins a 1 punt**

-Rebosteria per a intolerants: **fins a 1 punt**

-Varietats d'entrepans: **fins a 1 punt**

-Varietat de pans: **fins a 1 punt**

-Varietat de llets: **fins a 1 punt**

-Varietat en fruita: **fins a 1 punt**



b) **Qualitat del servei (P2, fins a 8 punts màx):** Explicar la forma de realització i organització dels treballs, considerant el personal implicat. En aquest apartat es valorarà:

-Nombre de personal diari dedicat a l'atenció dels usuaris a les hores del pati matí: **fins a 2 punts**

-Nombre de personal diari dedicat al servei a l'hora del dinar: **fins a 2 punts**

-Recursos i celeritat en la substitució del personal en cas de malaltia, baixa i/o contingència: **fins a 1 punt**

-Sistema certificat de gestió de seguretat alimentària, la qualitat, medi ambient i prevenció de riscos: **fins a 1 punt**

-Incorporació de mesures mediambientals (en productes, envasos, recollida de residus, energia): **fins a 1 punt**

-Altres elements proposats pel licitador que beneficia la millora del servei: **fins a 1 punt**

c) **Millores tècniques (P3, fins a 5 punts màx):** Prestacions addicionals a les descrites en el plec de prescripcions tècniques per a la realització dels serveis proposades per l'empresa o persona licitadora.

En aquest apartat es valorarà:

-inversió en mobiliari i/o altre equipament i/o complements de servei: **fins a 1 punt**

-Possibilitat de pagament amb targeta: **fins a 1 punt**

-Propostes pel benestar a l'espai: **fins a 1 punt**

-Transmissió de valors (de convivència, respecte per l'espai...): **fins a 1 punt**

-altres millores/aportacions que el licitador pugui oferir: **fins a 1 punt**

d) Horari de servei de la cantina i oferiment de menú (P4, fins a 10 punts màx.)

D'acord amb **el calendari lectiu**, la cantina ha de romandre oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, exceptuant períodes vacacionals (semana Santa, el mes d'agost i vacances de Nadal) els darrers 15 dies de juliol, els dies festius i els dies de lliure disposició, en què la cantina romandrà tancada.

Pel que fa a l'**interval d'horari d'obertura de la cantina i mitjançant l'ANNEX 1**, la persona o empresa licitadora ha d'especificar, marcant amb una creu, la seva proposta d'horari d'obertura i servei a la cantina d'entre els contemplats i proposats pel centre.

L'empresa licitadora proposa un horari de dilluns a divendres en torn matí, de 8:00h a 13:00h	2 punts
L'empresa licitadora proposa un horari de dilluns a divendres en torn matí, de 8:00h a 13:00h i en torn tarda, de 17:00h a 18:30h	4 punts
L'empresa licitadora proposa un horari de dilluns a divendres en torn matí, de 8:00h a 15:00h sense oferir menú al migdia.	5 punts
L'empresa licitadora proposa un horari de dilluns a divendres en torn matí, de 8:00h a 15:00h oferint menú als migdies (de tots els dimecres i els dimarts, quan escaigui).	7 punts
L'empresa licitadora proposa un horari en torn matí, de 8:00h a 15:00h oferint menú als migdies (de tots els dimecres i els dimarts, quan escaigui) i en torn tarda, de 17:00h a 18:30h	10 punts

Observacions a tenir en compte:

-TOTS els dimecres i alguns dimarts puntuals el professorat d'ESO i de Batx. es queden al migdia al centre per fer reunions a la tarda, per tant, el centre valora que aquests dies la cantina ofereixi un menú que el professorat pot requerir amb dos dies d'antelació i aconseguir així el nombre aprox. de persones que menjarien menú aquests dies.

-Al matí hi ha dos patis (de 10:00h a 10:15h i de 12:15h a 12:30h) i en torn de tarda hi ha un pati (de 17:45h a 18:05h). En aquestes estones, part de l'alumnat aprofita per comprar esmorzar/berenar a la cantina.

Pel que fa als primers 15 dies de juliol i els dies previs a inici de classes al setembre, l'horari d'obertura de la cantina estarà sotmès a l'horari de torn matí del professorat i es pot acordar amb l'equip directiu quan sigui el moment.



3.2. PROPOSTA ECONÒMICA (P5, fins a 70 punts màx.)

Seguint l'ANNEX 2, emplenat i signat, la persona o empresa licitadora ha de presentar, les següents relacions:

-Relació núm. 1: Llistat de preus dels productes que s'han de servir obligatòriament segons aquest plec de prescripcions tècniques. Els preus establerts en el Plec (concretament, a l'Annex A) pel centre **no poden ser superats per les ofertes que es presentin**.

-Relació núm. 2: Llistat de preus dels productes lliures. En aquest apartat els licitadors podran incloure els productes que estimin convenient no inclosos entre els obligatoris i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc.)

La valoració de l'oferta econòmica es realitzarà mitjançant la següent expressió:

Preu mitjà ponderat més baix de totes les ofertes

Puntuació oferta econòmica: ----- x 70

Preu mitjà ponderat de l'oferta

On el preu mitjà ponderat es calcularà mitjançant la ponderació de la mitjana dels preus de cada bloc dels productes obligatoris. Les ponderacions seran les següents:

Begudes: 30%
Entrepanes: 25%
Pastisseria: 20%
Menús: 25%

La fórmula per al càlcul del preu mitjà de l'oferta serà el següent:

Preu mitjà ponderat de l'oferta = (Mitjana preus Begudes) * 0,30 + (Mitjana de preu Entrepanes) * 0,25 + (Mitjana de preu Pastisseria) * 0,2 + (Mitjana de preu menús) * 0,25

On la mitjana dels preus de cada bloc de productes serà la suma dels preus dels seus productes dividit pel número de productes. **Només es tindran en compte els preus dels productes obligats que apareixen a l'annex A.**



Criteris d'adjudicació específics per al desempat de les puntuacions més altes:

L'empat entre diverses ofertes, després de l'aplicació dels criteris d'adjudicació indicats més amunt, es resol mitjançant l'aplicació dels criteris següents, referits al moment de finalitzar el termini de presentació d'ofertes:

Aquelles persones/empreses licitadores que, al venciment del termini de presentació d'ofertes, puguin evidenciar amb documentació acreditativa oficial tenir més temps d'experiència laboral i dedicació a l'àmbit/sector de l'hosteleria, tindrà preferència en l'adjudicació del contracte.

En cas que l'aplicació del criteri anterior no hagi donat lloc a un desempat, es decidirà per sorteig.

La documentació acreditativa dels criteris de desempat l'han d'aportar els/les licitadors/res en el moment en què es produeixi l'empat, a requeriment de la secretària de direcció d'aquest centre educatiu.



4. OBLIGACIONS PER L'ADJUDICATARI/ÀRIA

-Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa o pugui disposar el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització del centre 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.

-Respectar les limitacions següents:

No servir begudes alcohòliques, ni tabac.

Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

-Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar- cantina.

-Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.

-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, mobiliari i escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en bosses de plàstic i ubicades al contenidor adient segons tipologia d' escombraria. Tindran especial cura de la neteja de l'espai i especialment, de la part de la cuina (filtres de la campana extractora i demés) .

-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.

-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 l'exercici de la seva activitat objecte de signatura del contracte.

-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 **105- EUR**, per cada **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). Aquesta quantitat s'actualitzarà cada 12 mesos des de l'inici de l'activitat, d'acord amb l'IPC.

-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 matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat.

-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 a la iniciació de la prestació dels serveis, deixant el recinte i les instal·lacions de la cantina i el material i estris de la cantina que disposa el centre en perfectes condicions, amb el vistiplau de la Direcció del centre.



5. TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini d'execució comprendrà l'any 2026, és a dir, des de l'1 de gener de 2026 fins el 31 de desembre de 2026.

Manresa, 10 de novembre de 2025



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
i Formació Professional
Institut Guillem Catà
Manresa

Lídia Gálvez Jódar
Secretària
Institut Guillem Catà





Annex A

RELACIÓ PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS SEUS PREUS MÀXIMS

BEGUDES	Preu màx. (IVA inclòs)	preu ofert (IVA inclòs)
Aigua petita 0,33 cl	0,70 €	
Aigua gran 1,5 l.	1,30 €	
Sucs de fruites breack	1 €	
Suc de taronja natural	2,10€	
Cafè sol	1,20 €	
Cafè amb gel	1,20 €	
Tallat	1,30 €	
Cafè amb llet de vaca	1,40 €	
Infusió i té de sobre	1,20 €	
Cacaolat	1,30 €	
Refresc de llauna cola, taronja , llimonada	1,60 €	
ENTREPANS	preu màx. (IVA inclòs)	preu ofert (IVA inclòs)
Entrepans grans: xoriç, formatge, llonganissa, pernil dolç, tonyina,	2,85 €	
Entrepans petits: xoriç, formatge, llonganissa, pernil dolç, tonyina,	2,11€	
Entrepans grans calents: llom, hamburguesa, beicon, truita	3,40 €	
Entrepans petits calents: llom, hamburguesa, beicon, truita	2,30€	
Biquini	1,70 €	
Complements: formatge, anxoves, cansalada, ...	0,60 €	
PASTISSERIA	Preu màx. (IVA inclòs)	preu ofert (IVA inclòs)
Croissant i/o ensaïmada	1,40 €	
Donut sense xocolata	1,20 €	
Donut amb xocolata	1,40€	
Canya i palmera xocolata	1,45 €	
Xocolatines (Kinder,...)	0,90 €	
MENÚ	preu màxim (IVA inclòs)	preu ofert (IVA inclòs)
Menú habitual (dimarts quan s'escaigui i tots els dimecres)	12 €	
½ Menú (només un plat + pa i aigua)	7 €	
Plat combinat	8 €	



INVENTARI DE MATERIAL DE LA CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Quantitat	Material (mobiliari, electrodomèstics)
16	Taules
60	Cadires
1	Congelador
1	Expositor de vidre
1	Rentavaixelles
1	Escalfador elèctric
1	Nevera begudes
1	Planxa i fogons
1	Campana extractora de fums
2	pires
1	Fregidora
1	Talladora d'embotits
1	Taula/càmera mostrador
1	Mostrador d'acer (cafetera)
1	Microones
2	Contenidors de residus
1	Extintor d'incendis
1	Càmera de videovigilància
1	Persiana per tancar recinte de cuina

Annex núm 1: HORARI DE SERVEI I OBERTURA DE LA CANTINA

Pel que fa a l'**interval d'horari d'obertura de la cantina** i mitjançant aquest ANNEX 1, la persona o empresa licitadora ha d' especificar, marcant amb una creu, la seva proposta d'horari d'obertura i servei a la cantina d'entre els contemplats i proposats pel centre **(fins uns total de 10 punts)**:

Horari a partir durant horari lectiu fins el dia 23 de juny 2026	valoració del centre	Proposta persona/empresa licitadora
L'empresa licitadora proposa un horari de dilluns a divendres en torn matí, de 8:00h a 13:00h	2 punts	
L'empresa licitadora proposa un horari de dilluns a divendres en torn matí, de 8:00h a 13:00h i en torn tarda, de 17:00h a 18:30h	4 punts	
L'empresa licitadora proposa un horari de dilluns a divendres en torn matí, de 8:00h a 15:00h sense oferir menú al migdia.	5 punts	
L'empresa licitadora proposa un horari de dilluns a divendres en torn matí, de 8:00h a 15:00h oferint menú als migdies (de tots els dimecres i els dimarts, quan escaigui).	7 punts	
L'empresa licitadora proposa un horari en torn matí, de 8:00h a 15:00h oferint menú als migdies (de tots els dimecres i els dimarts, quan escaigui) i en torn tarda, de 17:00h a 18:30h	10 punts	



Annex núm. 2: MODEL D'OFERTA ECONÒMICA

<Nom i cognoms del licitador/a>, amb NIF <núm. NIF>, amb residència a <població>, <al carrer/a la via/a l'avinguda> <nom de la via>, número <número>,

Declaro:

1. Que estic assabentat/ada de les condicions i els requisits que s'exigeixen per poder ser adjudicatari/ària del contracte de servei cantina de l'Institut Guillem Catà amb expedient núm. 251110
2. Que em comprometo, <en nom propi / en nom i representació de l'empresa>, a executar el Servei de Cantina amb estricta subjecció als requisits i condicions estipulats i que presento la següent proposta econòmica:

-Relació núm. 1: Llistat de preus dels productes que s'han de servir obligatòriament segons aquest plec de prescripcions tècniques. En aquesta relació s'ha de fer constar, a la columna en blanc, els preus que es proposen a partir dels preus que s'estableixen i que **no poden ser superats per les ofertes que es presentin**.

-Relació núm. 2: Llistat de preus dels productes lliures. En aquest apartat els licitadors podran incloure els productes que estimin convenient no inclosos entre els obligatoris i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc.)

I, perquè consti, signo aquesta oferta econòmica.

(lloc i data)

Signatura del/de la proponent (o signatures dels proponent, en cas d'unió temporal d'empreses)





RELACIÓ núm. 1 de l'Annex 2: PRODUCTES OBLIGATORIS I ELS PREUS OFERTS PER LA PERSONA LICITADORA*

BEGUDES	Preu ofert (IVA inclòs)	% IVA
Aigua petita 0,33 cl		
Aigua gran 1,5 l.		
Sucs de fruites breack		
Suc de taronja natural		
Cafè sol		
Cafè amb gel		
Tallat		
Cafè amb llet de vaca		
Infusió i té de sobre		
Cacaolat		
Refresc de llauna cola, taronja , llimonada		
ENTREPANS	Preu ofert (IVA inclòs)	% IVA
Entrepans grans: xoriç, formatge, llonganissa, pernil dolç, tonyina,		
Entrepans petits: xoriç, formatge, llonganissa, pernil dolç, tonyina,		
Entrepans grans calents: llom, hamburguesa, beicon, truita		
Entrepans petits calents: llom, hamburguesa, beicon, truita		
Biquini		
Complements: formatge, anxoves, cansalada,...		
PASTISSERIA	Preu ofert (IVA inclòs)	% IVA
Croissant i/o ensaïmada		
Donut sense xocolata		
Donut amb xocolata		
Canya i palmera xocolata		
Xocolatines (Kinder,...)		
MENÚ	Preu ofert (IVA inclòs)	% IVA
Menú habitual (dimarts quan s'escaigui i tots els dimecres)		
½ Menú (només un plat + pa i aigua)		
Plat combinat		

*en aquesta graella cal posar preu a tots els productes obligatoris. Si en algun producte no es posa preu, igualment la suma de tots els preus de cada bloc es dividirà pel nombre total de productes que apareixen a la relació per calcular la mitjana , i després la seva ponderació.

RELACIÓ Núm. 2 de l'Annex 2: RELACIÓ DE PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS





PRODUCTES PROPOSATS LICITADORA	ALIMENTARIS PER L'EMPRESA/PERSONA	NATURALS	PREU OFERT (IVA inclòs)	% IVA

(lloc i data)

Signatura del/de la proponent (o signatures dels proponentes, en cas d'unió temporal d'empreses)

