



## **Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del servei de cantina**

### **Dades del centre educatiu**

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| Nom: <b>Institut Guindàvols</b>                     |
| Domicili: Carrer Eugeni d'Ors, s/n - 25196 - Lleida |
| Telèfon: 973 238 047                                |

### **1. Objecte**

El contracte tindrà per objecte l'explotació del servei de cantina del centre Institut Guindàvols, amb subjecció a les següents condicions:

L'adjudicatari haurà de presentar el llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex 1 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 podran 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 800.

La superfície del local disponible és de 250 m<sup>2</sup>. Pel que fa als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec.

La cantina es lliurarà equipada d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex 2.



### 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 necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cantina romandrà oberta en els següents períodes i horaris:
  - De l'1 de setembre a l'inici del curs de 08:00 a 13:00 hores.
  - Del dia d'inici de curs al 30 de juny, de 08:00 a 15:30 i de 17:50 a 18:20 hores.
  - El juliol romandrà oberta de 8:00 a 13:00 hores, fins al dia 15.
  - Durant l'agost la cantina i el centre romandran tancats.
- 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 les vies 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 tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- **Abonar les despeses de 200 euros mínim**, per 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 telèfon). Els consum de gas s'abonarà a part segons facturació de la companyia. Aquests imports podran modificar-se a l'alça o a la baixa en funció de l'increment o disminució en el consum dels serveis abans esmentats.
- En situació de pandèmia, a realitzar l'atenció de l'alumnat i professorat de forma diferenciada a la cafeteria i menjador, evitant el contacte entre grups de diferents nivells.



- El Centre Institut Guindàvols 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.
- 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 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 requisits 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 alimentosos. (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries 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**

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. 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 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 d'aquesta.
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 mateix 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 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 és des de l'1 de gener al 31 de desembre de 2025, 12 mesos.  
Hi ha la possibilitat de pròrroga de l'1 de gener al 31 de desembre de 2026, 12 mesos.

Lleida,

Genís Anguera Roig  
Cap d'estudis d'FP



## Annex 1

### Relació de productes obligatoris i els seus preus màxims

| Plats combinats | Preus màxims (IVA inclòs) | Preus oferts (IVA inclòs) | % IVA |
|-----------------|---------------------------|---------------------------|-------|
| Menús           | 7,25                      |                           | 10    |
| Plats combinats | 6,50                      |                           | 10    |
|                 |                           |                           |       |

| Begudes       | Preus màxims (IVA inclòs) | Preus oferts (IVA inclòs) | % IVA |
|---------------|---------------------------|---------------------------|-------|
| Cafè          | 1,30                      |                           | 10    |
| Tallat        | 1,40                      |                           | 10    |
| Cafè amb llet | 1,50                      |                           | 10    |
| Suc           | 1,60                      |                           | 10    |
| Refrescos     | 1,60                      |                           | 10    |
| Aigua         | 1,30                      |                           | 10    |
|               |                           |                           |       |

| Entrepans    | Preus màxims (IVA inclòs) | Preus oferts (IVA inclòs) | % IVA |
|--------------|---------------------------|---------------------------|-------|
| Mini-entrepà | 1,60                      |                           | 10    |
| Entrepà      | 2,60                      |                           | 10    |
|              |                           |                           |       |

| Pastisseria i altres | Preus màxims (IVA inclòs) | Preus oferts (IVA inclòs) | % IVA |
|----------------------|---------------------------|---------------------------|-------|
| Brioixeria mini      | 1,10                      |                           | 10    |
| Brioixeria           | 1,60                      |                           | 10    |
|                      |                           |                           |       |



## **Annex 2**

### **Inventari de material de la cafeteria de què disposa el centre**

- **Cuina:**

Rentavaixelles, forn, 2 planxes, 2 escalfadors, neveres, 2 congeladors, cuina amb 6 fogons, 2 màquines de tallar, batedora industrial, marmita, fregidora, mostrador de vidre, utilitatge i estris de cuina, vaixella específica (plats, coberts, gerres, safates, safates de menú, ..)

- **Cafeteria:**

Neveres, microones, mostrador de vidre, mobiliari específic, equip netejador, vaixella específica (gots, copes, tasses, platets, coberts,..)