



Exp. 25006771\_2025\_26

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

**Objecte: Servei de bar-cantina de l'Institut Ronda de Lleida**

### **Dades del centre educatiu**

|                                                       |
|-------------------------------------------------------|
| Nom: Institut Ronda                                   |
| Domicili: Henri Dunant, 3 – 25003 Lleida              |
| Telèfon: 973302130                                    |
| Correu electrònic: c5006771@xtec.cat                  |
| Metres quadrats del bar-cantina: 153,14m <sup>2</sup> |

### **1. Descripció i característiques del servei**

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament de 1.000 alumnes i 120 persones més entre PAS i professorat.

La neteja de les instal·lacions del servei corren a càrrec de l'adjudicatari.

El bar-cantina romandrà obert els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8 a 18'30, i també fins a finals de juny i la primera quinzena de setembre, encara que no siguin dies lectius (en aquest període l'horari només serà pel matí).

El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex 1.

L'oferta econòmica ha d'incloure els productes a servir obligatoris sense superar el preu màxim que s'estableix en la relació 1 de l'annex 2.

Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram, sense perjudici de l'abonament del cànon establert en aquest plec.

El servei de bar-cantina es farà de manera que, en cap moment, es vegi pertorbat el normal funcionament de les activitats que es desenvolupen en el centre.

L'espai del menjador podrà ser utilitzat pel centre com a aula i també a l'hora de l'esbarjo per l'alumnat, la neteja anirà a càrrec de l'adjudicatària.

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

Es prohibeix la venda de begudes alcohòliques, begudes energètiques, begudes de cola amb cafeïna, tabac, xiclets i caramels amb pal.

La direcció i/o el Consell Escolar del centre es reserva el dret de retirar els productes si no són adequats per la salut dels usuaris.



L'adjudicatari/a es farà càrrec del servei de microones gratuït on tant l'alumnat com el professorat podran sol·licitar escalfar les carmanyoles. El manteniment i la neteja del microones anirà a càrrec de l'adjudicatari/a.

Pel que fa al servei de menú, aquest menú es cuinarà a les instal·lacions del centre, no s'admetran propostes de càtering. L'adjudicatària es farà càrrec d'aquest servei durant el temps d'aquesta prestació, que serà de les 14'45 a les 15'45.

L'adjudicatari/a ha de realitzar unes tasques complementàries al servei de bar-cantina en substitució del pagament del cànon per despeses. Es realitzaran les tasques complementàries següents:

- Després de cada esbarjo del matí:
  - o Revisar i netejar tots els lavabos de l'alumnat del centre (edifici i pavelló)
  - o Netejar el pati, buidant també les papereres o illes de reciclatge que hi hagi
  - o Netejar l'entrada del centre, buidant també la paperera
- Un cop a la setmana es buidaran les papereres de reciclatge de paper i d'envasos dels passadissos i si n'hi ha a les aules, laboratoris i seminaris també, així com les de les zones de sala de professorat, secretaria, consergeria i despatxos de direcció.

## **2. Obligacions de l'adjudicatari/ària**

- a) Realitzar el servei segons el que especifica el present plec de prescripcions tècniques, la legislació hotelera, laboral i d'altres aplicables al cas present.
- b) Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar bon servei al personal vinculat al centre.
- c) Obtenir els permisos i autoritzacions necessaris a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- d) Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- e) Vendre productes a l'alumnat tan sols en els horaris que estableixi la direcció del centre.
- f) Comunicar a la direcció del centre les dades personals, categoria professional i horari laboral dels treballadors que designi l'empresa adjudicatària. Aquest personal ha de ser sempre el mateix, llevat de les substitucions que es puguin produir per absències imprevistes.
- g) Garantir la presència del personal en els llocs de servei; substituir immediatament el personal en cas de malaltia, vacances o qualsevol altra contingència, perquè, en cap cas, el servei quedi sense cobrir.
- h) A petició justificada de la direcció del centre, sempre que s'acrediti adequadament i fefaentment, es podrà requerir a l'empresa adjudicatària perquè accedeixi a canviar el personal que no reuneixi les condicions mínimes necessàries per prestar el tipus de servei que es demana o bé no fa la seva tasca de forma correcta i professional.
- i) Fer-se càrrec del cost del personal encarregat de prestar el servei: sous, seguretat social, antiguitat i qualsevol altra despesa que comporti la prestació del servei.



- j) Complir estrictament les disposicions vigents en matèria de legislació laboral, conveni del sector, legislació social de prevenció de riscos laborals, integració social de les persones amb discapacitat, fiscal, de protecció de dades personals i ambiental.
- k) Presentar abans d'iniciar el servei, els contractes degudament formalitzats amb el personal que ha de prestar els serveis. Qualsevol variació contractual ha de ser comunicada al centre. El centre pot requerir la presentació de la documentació que acrediti aquest compliment (còpia dels fulls de nòmina, còpia dels documents TC-1 i TC-2 de liquidació de la quota de la Seguretat Social) i, en cas de detectar o sospitar anomalies, pot traslladar-les a l'autoritat competent en aquest àmbit per a la seva investigació.
- l) 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.
- m) 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.
- n) Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- o) Tenir cura de l'equipament que el centre posi a la seva disposició (annex B), responsabilitzar-se'n del manteniment, de la reparació o reposició que puguin esdevenir.
- p) La gestió dels residus generats és responsabilitat de l'empresa adjudicatària i han de seguir els criteris d'escola verda.
- q) Respondre de qualsevol desperfecte, pèrdua o deteriorament en els béns, objectes i instal·lacions de les dependències com a conseqüència de la realització del servei objecte d'aquest contracte.
- r) Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- s) L'adjudicatària, a requeriment del centre, haurà de possibilitar la inspecció de la qualitat dels productes, el grau de prestació del servei i el compliment de la legislació d'higiene i sanitat.
- t) La instal·lació i compra per part de l'adjudicatària de nou material i mobiliari necessari pel funcionament del bar-cantina requerirà l'autorització de la direcció o bé del Consell Escolar del centre i, al termini de l'adjudicació, romandrà en propietat del centre. L'adjudicatari presentarà còpia de les factures a la direcció del centre o bé al Consell Escolar i se'n determinarà els anys d'amortització. Si l'adjudicatari deixa la bar-cantina en un termini anterior al temps d'amortització del material, el nou adjudicatari o el centre –en el cas que fos per voluntat del Consell Escolar- abonarà la diferència de l'amortització d'aquest període.
- u) Un cop finalitzat el curs escolar, realitzar una neteja intensiva de les instal·lacions de la cantina i dels contenidors de residus que s'hagin utilitzat, que han de quedar buits i nets i guardats dins de les instal·lacions.
- v) Un cop finalitzada la relació objecte del contracte l'adjudicatari ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal i com les va trobar en el moment inicial.



### **3. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil**

- L'adjudicatari/ària de la prestació del servei està obligada 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 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
- 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 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.
- 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.
- Així mateix, les empreses adjudicatàries han de comunicar de manera immediata al centre i/o Departament d'Ensenyament qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

Lleida, 30 d'abril de 2025

Àngela Dago Busquets  
Cap d'Estudis adjunta



## Annex 1

Inventari de material de què disposa el centre

|                                                   |
|---------------------------------------------------|
| <b>CUINA (mobiliari i electrodomèstics)</b>       |
| Marmita JEMI model MAG150                         |
| fregidora elèctrica 8l amb aixeta                 |
| fregidora gran (aprox. 25l.)                      |
| planxa de cuina                                   |
| cuina de 4 fogons i 2 planxes                     |
| microones                                         |
| Rentavaixelles JEMI GS-83                         |
| nevera baixa                                      |
| campana central PLEIN                             |
| Sistema contra incendis ANSUL R-102               |
| tourmix dynamix STD ref.MX050                     |
| Tourmix TAURUS                                    |
| talladora embotits Castelló Bascues               |
| Termo d'aigua calenta                             |
| Aigüera industrial DISTFORM T187552 (2 piques)    |
| Bastidor per aigüera                              |
| Aixeta dutxa monocomandament                      |
| 1 rentamans de peu dos aigües F0250001            |
| 1 aigüera penjant 054610                          |
| prestatgeria per a bastidor DISTFORM Mod.FB180370 |
| taula mural DISTFORM Mod.F0050019                 |
| 2 prestatgeries inox.                             |
| Armari arxivador                                  |
| Dispensador de paper i de sabó                    |

|                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>PARAMENT DE CUINA</b>                                                                     |
| Escorredora inoxidable: 1 de 40cm, 2 de 25cm                                                 |
| Cassoles: 1 de 30cm., 2 de 32cm., 2 de 38cm., 1 de 45cm.                                     |
| Cassola baixa de 45cm.                                                                       |
| Olles: de 22cm., de 27cm., 32cm                                                              |
| 3 plates de forn grans                                                                       |
| 1 plata de servir gran inox.                                                                 |
| Setrillera de cuina                                                                          |
| Estris de cuina (culleres, espàtules, escumadores, cullerots, ganivets, taula de tallar,...) |
| 1 bol inox. De 40cm.                                                                         |

|                          |
|--------------------------|
| <b>BARRA BAR-CANTINA</b> |
| moble cafeter            |
| 1 aigüera penjant 054610 |



**Institut Ronda**

|                                     |
|-------------------------------------|
| moble office INFRICO mod. ME60/2500 |
|-------------------------------------|

|           |
|-----------|
| microones |
|-----------|

|                                   |
|-----------------------------------|
| Exterminador d'insectes FRICOSMOS |
|-----------------------------------|

|                           |
|---------------------------|
| <b>PARAMENT DE SERVEI</b> |
|---------------------------|

|                        |
|------------------------|
| 4 setrilleres de taula |
|------------------------|

|                   |
|-------------------|
| 10 gerres d'aigua |
|-------------------|

|                                         |
|-----------------------------------------|
| Coberteria complerta per a 65 comensals |
|-----------------------------------------|

|                    |
|--------------------|
| 65 Safates de menú |
|--------------------|

|          |
|----------|
| 65 Vasos |
|----------|

|                    |
|--------------------|
| <b>BAR-CANTINA</b> |
|--------------------|

|        |
|--------|
| Taules |
|--------|

|         |
|---------|
| Cadires |
|---------|

|                       |
|-----------------------|
| Prestatgeria de fusta |
|-----------------------|

|               |
|---------------|
| Taula calenta |
|---------------|

|                                                |
|------------------------------------------------|
| Carret de servei (Guies passasafates DISTFORM) |
|------------------------------------------------|



## Annex 2

**Preus màxims de la cantina que han de regir durant la durada del contracte i que s'han d'exposar públicament al bar-cantina:**

| PREUS DEL BAR                                       | Preu màxim<br>(IVA inclòs) | % IVA |
|-----------------------------------------------------|----------------------------|-------|
| <b>MENÚ-PLATS COMBINATS</b>                         |                            |       |
| Menú habitual (mínim 2 dies a la setmana)           | 7,80                       | 10%   |
| Menú esporàdic                                      | 8,10                       | 10%   |
| Plat combinat                                       | 6,7                        | 10%   |
| <b>ENTREPANS</b>                                    |                            |       |
| Entrepans grans                                     | 2,50                       | 10%   |
| Entrepans grans calents                             | 2,80                       | 10%   |
| Entrepans petits                                    | 2,00                       | 10%   |
| Entrepans petits calents                            | 2,10                       | 10%   |
| Entrepans minis                                     | 1,30                       | 10%   |
| Entrepans minis calents                             | 1,50                       | 10%   |
| <b>REBOSTERIA I ALTRES</b>                          |                            |       |
| Canya i palmera de xocolata                         | 1,60                       | 10%   |
| Croissant, donut                                    | 1,40                       | 10%   |
| Canya de xocolata petita                            | 0,70                       | 10%   |
| <b>BEGUDES</b>                                      |                            |       |
| Suc de taronja natural                              | 1,70                       | 10%   |
| Aigua amb gas                                       | 1,20                       | 10%   |
| Aigua 500ml.                                        | 1,10                       | 10%   |
| Aigua 1,5l.                                         | 1,30                       | 10%   |
| Llaunes de cola sense cafeïna, taronjada, llimonada | 1,40                       | 10%   |
| Sucs de fruita i batut de cacau                     | 1,60                       | 10%   |
| Cafè sol                                            | 1,15                       | 10%   |
| Tallat, cafè amb gel i infusions                    | 1,25                       | 10%   |
| Cafè amb llet                                       | 1,35                       | 10%   |

Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert, a excepció dels següents productes:

- Begudes alcohòliques
- Begudes energètiques
- Begudes de cola amb cafeïna
- Tabac
- Xiclets
- Caramels amb pal tipus