



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

Dades del centre educatiu

Nom: INS MARIA RÚBIES
Domicili: C/ BOQUÉ S/N, 25001, LLEIDA
Telèfon: 973 212 208

1. Objecte

El contracte tindrà per objecte l'explotació del servei de cantina del centre 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 650.

La superfície del local disponible és de 250m² (215m² de cantina i 35m² de cuina). 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 al 30 de juny de 08:00 a 14:00 hores.
 - Del 8 de setembre al 19 de juny se serviran dinars per al professorat els dimarts. Obert fins les 16:00h.
 - Durant el juliol i l'agost la cantina romandrà tancada.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre i aprovades pel Consell Escolar.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del centre en perfecte estat de conservació i funcionament.
- 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 els contenidors corresponents i separats per fraccions.
- 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 100 euros** per mes vençut (x 10 mesos/any) per compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat, gas i telèfon).
- Aplicar criteris de sostenibilitat, tant en la gestió dels residus com en el consum de fluids (aigua, electricitat i gas).
- El Centre 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 setembre de 2025 al 31 d'agost de 2026 amb possibilitat de pròrroga d'un any.

Lleida, 16 de juny de 2025.

La Secretària



Annex 1

Relació de productes obligatoris i els seus preus màxims

Plats combinats	Preus màxims (IVA inclòs)	% IVA
Menús	10	10
Plats combinats	8,50	10

Begudes	Preus màxims (IVA inclòs)	% IVA
Cafè	1,20	10
Tallat	1,30	10
Cafè amb llet	1,50	10
Suc	0,80	10
Refrescos	1,40	10
Aigua 33 cc	1,00	10

Entrepans	Preus màxims (IVA inclòs)	% IVA
Entrepà petit	1,40	10
Entrepà gran calent	2,50	10

Pastisseria i altres	Preus màxims (IVA inclòs)	% IVA
Brioixeria mini	0,60	10
Brioixeria	1,50	10
Pizza	1,60	10



Annex 2

Inventari de material de la cantina de què disposa el centre

- **Cuina:**

Rentaplats, planxa, nevera, congelador, cuina amb 4 fogons, microones, forn, mostrador de vidre, taula de treball, termo de gas, dispensador de paper de neteja, armaris, nevera de begudes utilitatge i estris de cuina,