



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

**Objecte: Servei de bar-cantina i menjador del centre Institut Ribot i Serra de Sabadell**

### Dades del centre educatiu

Nom: Institut Ribot i Serra
Domicili: Carrer de Concha Espina, 33, 08204 Sabadell, Barcelona
Telèfon: 937 12 13 22
Metres quadrats del local disponible: 175 m <sup>2</sup> (aproximadament)
Termini d'execució: dos anys des de la formalització del contracte, amb possibilitat de dues pròrrogues anuals fins a un màxim de quatre anys.

### 1. Descripció i característiques del servei

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina i menjador del centre Institut Ribot i Serra, per tal que l'alumnat, el professorat i el personal d'administració i serveis puguin adquirir productes de menjar i beguda durant l'horari lectiu del centre.

L'adjudicatari haurà de presentar les següents relacions de preus:

#### Relació 1

Llistat de productes a servir obligatòriament que estaran relacionats a l'annex A d'aquest plec de prescripcions tècniques. El licitador presentarà oferta dins els preus unitaris màxims que s'assenyalin pel centre. Els preus establerts en el Plec de Prescripcions Tècniques no podran ser superats per les ofertes que es presentin.

#### Relació 2

Llistat de productes lliures. En aquest document el licitador podrà incloure i oferir els productes que estimi convenients no inclosos a l'annex A d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques, tenint en compte les limitacions legals aplicables.

En la relació 2 es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

A més de l'esmentat en l'apartat anterior, el licitador podrà oferir altres productes, sempre amb subjecció als preus que hagi ofert prèviament.

En tot cas s'hauran de respectar les limitacions següents:

- No es podran servir begudes alcohòliques ni productes derivats del tabac.



- No es podran servir begudes energètiques.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.
- Es promourà una oferta saludable i equilibrada, adequada a un centre educatiu de formació professional.

## 2. Característiques del servei

El nombre aproximat de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament:

- 650 alumnes
- 70 treballadors del centre, entre professorat i personal PAS del centre

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

La superfície del local disponible és d'aproximadament 175 m<sup>2</sup>.

Pel que fa referència als serveis, instal·lacions i elements disponibles, cal tenir en compte les premisses següents:

- Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram.
- La dotació de mobiliari de la cafeteria escolar anirà a càrrec de l'adjudicatari, sens perjudici dels elements que el centre pugui posar a disposició.
- La dotació específica per a la prestació del servei, tant pel que fa a maquinària com a mobiliari i expositors, correspondrà a l'adjudicatari.
- El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit a l'Annex B, si escau.

## 3. Obligacions, instal·lacions i material de cuina i cantina

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Explorar els serveis d'acord amb allò que disposin el contracte, els Plecs, la normativa vigent aplicable i la legislació laboral, sanitària i de restauració que correspongui.
- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació d'acord amb la finalitat de donar un servei adequat a la comunitat educativa del centre.
- Obtenir i mantenir vigents tots els permisos, autoritzacions i registres necessaris per a l'exercici de l'activitat de bar-cantina i menjador.



- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, amb caràcter general de 08:00 h a 18:30 h. L'horari podrà adaptar-se de mutu acord entre el centre i l'empresa adjudicatària per necessitats organitzatives o funcionals del servei.
- Exposar i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- Aportar declaració responsable conforme el personal destinat a l'execució del contracte disposa de la certificació negativa del Registre Central de Delinqüents Sexuals, d'acord amb la normativa vigent, atès que el servei es presta en un centre educatiu amb presència habitual de menors d'edat.
- Contractar i mantenir vigent una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil, amb un capital mínim assegurat de 600.000 euros per sinistre i any, que cobreixi possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del centre en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant al seu càrrec les reparacions o reposicions necessàries derivades de l'ús ordinari del servei.
- Comunicar a la Direcció de l'Institut, en el termini més breu possible, qualsevol incidència en les instal·lacions o necessitat de manteniment o reparació.
- Comunicar immediatament qualsevol incidència produïda en el servei que afecti persones usuàries o personal del centre.
- Fer-se càrrec de la neteja integral de les instal·lacions, mobiliari i residus generats per la prestació del servei, així com del correcte tractament i dipòsit dels residus en els espais habilitats pel centre. Es prestarà especial atenció a la neteja de la campana extractora i dels filtres.
- Mantenir lliures d'obstacles les vies d'evacuació i emergència.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari dels béns i equipaments posats a disposició del servei.
- Abonar tots els impostos, taxes, arbitris i gravàmens que afectin l'activitat objecte del contracte.
- Abonar l'import de 150 €, per trimestre vençut, en concepte de cànon per compensar les despeses derivades de l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, gas i electricitat).
- L'Institut Ribot i Serra es reserva el dret d'inspecció de la qualitat dels productes, del grau de prestació del servei i del compliment de la normativa d'higiene i sanitària.
- Un cop finalitzada la relació contractual, l'adjudicatari podrà retirar els elements de la seva propietat incorporats posteriorment a l'inici del servei, deixant les instal·lacions, equipaments i estris en correcte estat de conservació i funcionament, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

#### 4. Requisits higiènic-sanitaris

L'empresa adjudicatària haurà d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i complir tots els requeriments normatius que siguin d'aplicació, especialment:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats, així com la normativa que el modifiqui o substitueixi.
- Reial decret 191/2011, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Les condicions sanitàries de les instal·lacions, equips, utensilis i processos d'elaboració i servei dels aliments hauran de garantir la seguretat alimentària i evitar qualsevol risc per a la salut de les persones usuàries del servei.

Es prestarà especial atenció:

- al control de les matèries primeres,
- la correcta conservació i emmagatzematge dels aliments,
- la traçabilitat,
- les temperatures de conservació,
- la manipulació dels aliments,
- i la neteja i desinfecció de les instal·lacions.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'implantar i mantenir un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) o sistema equivalent legalment establert.

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

1. L'adjudicatari/ària de la prestació del servei està obligat/da 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 conseqüèncials 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 subscripta i del



rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

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 propi centre.

## 6. Riscos laborals

L'empresa adjudicatària haurà de complir tota la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals, seguretat i salut laboral aplicable a l'activitat objecte del contracte.

En particular, haurà de donar compliment, entre d'altra, a la normativa següent:

- Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals.
- Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció.
- 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 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball.
- Reial decret 773/1997, de 30 de maig, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a la utilització pels treballadors d'equips de protecció individual.
- Reial decret 1215/1997, de 18 de juliol, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut per a la utilització pels treballadors dels equips de treball.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir:

- la formació adequada del personal,
- la correcta manipulació de productes alimentaris i productes de neteja,
- l'ús dels equips de protecció individual necessaris,
- i el compliment de totes les mesures de seguretat i higiene exigibles en les instal·lacions del centre.

L'empresa adjudicatària serà responsable del compliment de les obligacions derivades de la legislació laboral, de Seguretat Social i de prevenció de riscos laborals respecte del personal adscrit al servei.

## 7. Horari i termini d'execució

L'horari del servei serà, amb caràcter general, de dilluns a divendres, de 08:00 h a 18:30 h, durant els dies lectius establerts pel calendari escolar del centre.



El servei haurà de garantir, com a mínim, l'obertura durant:

- el període d'esbarjo de matí,
- les franges de migdia,
- i el període d'esbarjo de tarda.

L'horari podrà adaptar-se o modificar-se de mutu acord entre el centre i l'empresa adjudicatària per necessitats organitzatives o funcionals del servei.

El termini d'execució del contracte serà de dos anys des de la formalització del contracte, amb possibilitat de dues pròrrogues anuals successives fins a un màxim total de quatre anys.

Queda exempt del servei el període corresponent als mesos de juliol i agost, considerats no lectius i durant els quals el centre romandrà tancat.

L'empresa adjudicatària també podrà suspendre el servei durant els períodes de vacances de Nadal, Setmana Santa i altres dies no lectius establerts pel calendari escolar del centre, llevat que el centre autoritzi expressament la prestació del servei.

Sabadell, a la data de la signatura digital

Jan Atienza

Cap d'estudis

## **ANNEX A**

### **RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS**

#### **RELACIÓ NÚM. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS**

<b>BEGUDES</b>	<b>Preu màxim (IVA inclòs)</b>	<b>Preus oferts (IVA inclòs)</b>	<b>% IVA</b>	<b>PREU FINAL</b>
Cafè / cafè descafeïnat	1,30 €		10 %	
Tallat / tallat descafeïnat	1,40 €		10 %	
Cafè amb llet (inclosa opció sense lactosa o vegetal)	1,80 €		10 %	
Got de llet (inclosa opció sense lactosa o vegetal)	1,00 €		10 %	
Infusions	1,40 €		10 %	
Sucs	1,50 €		10 %	
Batut de xocolata	1,70 €		10 %	
Begudes carbonatades i refrescos	1,80 €		10 %	
<b>ENTREPANS FREDS</b>	<b>Preu màxim (IVA inclòs)</b>	<b>Preus oferts (IVA inclòs)</b>	<b>% IVA</b>	<b>PREU FINAL</b>
Petits	1,80 €		10 %	
Grans	3,20 €		10 %	
<b>ENTREPANS CALENTS</b>	<b>Preu màxim (IVA inclòs)</b>	<b>Preus oferts (IVA inclòs)</b>	<b>% IVA</b>	<b>PREU FINAL</b>
Petits	2,80 €		10 %	
Grans	4,20 €		10 %	
Suplement	0,70 €		10 %	
<b>PASTES I BOLLERIA</b>	<b>Preu màxim (IVA inclòs)</b>	<b>Preus oferts (IVA inclòs)</b>	<b>% IVA</b>	<b>PREU FINAL</b>
Senzilles (croissants, napolitanes, canyes...)	1,50 €		10 %	
Amb complement (xocolata, crema...)	1,90 €		10 %	
<b>MENÚ DIARI</b>	<b>Preu màxim (IVA inclòs)</b>	<b>Preus oferts (IVA inclòs)</b>	<b>% IVA</b>	<b>PREU FINAL</b>
Mig menú	6,00 €		10 %	



Menú diari complet	9,50 €		10 %	
--------------------	--------	--	------	--

### Definició mínima dels menús

#### Mig menú

Haurà d'incloure, com a mínim:

- un plat o mig entrepà,
- una beguda,
- i una peça de fruita, iogurt o cafè.

#### Menú diari complet

Haurà d'incloure, com a mínim:

- primer plat i segon plat, o plat combinat equivalent,
- pa,
- una beguda,
- i postres o cafè.

### Altres consideracions

El servei haurà de disposar obligatòriament de llet sense lactosa i alternatives vegetals, com a mínim de civada, soja i ametlla.

El centre promourà l'ús de recipients reutilitzables i la reducció de residus d'un sol ús. Es valorarà positivament l'aplicació de mesures o incentius relacionats amb aquesta finalitat.

L'aigua de consum es facilitarà principalment mitjançant les fonts d'aigua filtrada disponible al centre, una d'elles ubicada a la mateixa cantina. L'aigua embotellada no tindrà la consideració de producte obligatori.

### RELACIÓ NÚM. 2 PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES	Preus oferts (IVA exclòs)	% IVA	Preus oferts (IVA inclòs)



## **ANNEX B**

### **DECLARACIÓ DE COMPLIMENT DELS REQUISITS DELS PRODUCTES DE NETEJA D'ÚS ESPECÍFIC DE L'ESPAI DE BAR-CANTINA I MENJADOR**

**Expedient: 8046669/2026/09**

El/la Sr./Sra. \_\_\_\_\_, en nom propi o en representació de l'empresa \_\_\_\_\_, amb NIF \_\_\_\_\_, en qualitat de licitador/a del contracte del servei de bar-cantina i menjador de l'Institut Ribot i Serra de Sabadell,

DECLARA sota la seva responsabilitat:

Que els productes de neteja i desinfecció específics que s'utilitzaran en la prestació del servei compleixen la normativa vigent aplicable en matèria de seguretat química, higiene i protecció de la salut.

Així mateix, declara que aquests productes:

- no contenen substàncies prohibides o restringides per la normativa vigent,
- compleixen el Reglament REACH i la resta de normativa europea aplicable,
- i disposen de les fitxes de dades de seguretat corresponents, que podran ser requerides pel centre en qualsevol moment.

L'empresa adjudicatària es compromet igualment a:

- utilitzar productes adequats per a entorns educatius i alimentaris,
- garantir l'emmagatzematge segur dels productes químics,
- i adoptar les mesures necessàries per evitar riscos per a les persones usuàries i el personal del centre.

Per a més informació sobre substàncies restringides o sotmeses a autorització segons el Reglament REACH:

- <https://echa.europa.eu/candidate-list-table>
- <https://echa.europa.eu/authorisation-list>

A Sabadell, a la data de la signatura electrònica

Signatura electrònica del/de la representant de l'empresa

## **ANNEX C**

### **INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE**

#### **MENJADOR I ZONA DE BAR**

- Taules i cadires de menjador
- Font d'aigua potable (d'osmosi)
- Moble auxiliar
- Microones d'ús per a l'alumnat

#### **CUINA**

- Pica amb escorredor
- Rentaplats
- Nevera
- Congelador/s
- Microones
- Campana extractora
- Mobles d'acer inoxidable
- Moble d'emmagatzematge
- Taules de preparació

## **ANNEX D**

### **Requeriments mínims de neteja de la bar-cantina i menjador**

#### **1. Interiors de cuina i barra**

- Diàriament:
  - escombrada i fregada de paviments,
  - neteja i desinfecció de superfícies de treball,
  - buidatge i recollida de papereres i residus.
- Setmanalment:
  - neteja en profunditat i desinfecció d'equipaments,
  - desempolsat general.

#### **2. Menjador i zona d'ús de l'alumnat**

- Diàriament:
  - escombrada i fregada de paviments,
  - neteja de taules i superfícies,
  - buidatge i recollida de papereres i residus.

#### **3. Altres instal·lacions i espais utilitzats per l'empresa**

(Magatzems, vestuaris, lavabos, espais auxiliars o assimilats)

- Diàriament:
  - escombrada i manteniment general.



- Com a mínim dues vegades per setmana:
  - fregat i desinfecció.
- Setmanalment:
  - desempolsat general.

#### **4. Vaixel·la, utensilis i material de cuina, barra i menjador**

- Neteja i desinfecció diària després del seu ús, d'acord amb la normativa higienicosanitària vigent.

#### **5. Gestió de residus**

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la correcta separació i gestió selectiva dels residus generats durant la prestació del servei, d'acord amb el sistema de reciclatge establert pel centre i la normativa municipal aplicable.

Es promourà la reducció de residus i d'envasos d'un sol ús sempre que sigui possible.

### **ANNEX E**

#### **Requisits mínims en matèria ambiental, sostenibilitat i seguretat**

Amb l'objectiu d'afavorir la sostenibilitat ambiental, la reducció de residus i la promoció de bones pràctiques en la prestació del servei de bar-cantina i menjador, l'empresa adjudicatària haurà de complir, com a mínim, els requisits següents:

#### **PRODUCTES QUÍMICS**

- Disposar de les fitxes de dades de seguretat i de les instruccions específiques d'ús dels productes de neteja i desinfecció.
- Garantir la correcta manipulació, emmagatzematge i dosificació dels productes químics utilitzats.
- Prioritzar, sempre que sigui possible, l'ús de productes de neteja amb menor impacte ambiental.

#### **ENVASOS I MATERIALS**

- Es prioritzarà l'ús de productes a granel, envasos reutilitzables o formats que minimitzin la generació de residus.
- Els embalatges utilitzats hauran de ser reciclables o fàcilment separables per facilitar-ne la correcta gestió selectiva.
- No se serviran productes amb vaixel·la o coberts de plàstic d'un sol ús, excepte en casos justificats per motius sanitaris o de seguretat alimentària.
- No se subministraran canyetes de plàstic ni altres elements d'un sol ús no imprescindibles.
- Es fomentarà l'ús de recipients reutilitzables aportats per les persones usuàries.

#### **BOSSES D'ESCOMBRARIES I GESTIÓ DE RESIDUS**

- Les bosses d'escombraries utilitzades seran preferentment de material reciclat o reciclable.



- L'empresa adjudicatària haurà de garantir la correcta separació selectiva dels residus generats durant la prestació del servei.
- Es seguiran els criteris i sistemes de reciclatge establerts pel centre i la normativa municipal aplicable.

#### **ALTRES REQUISITS**

- Queda prohibida la utilització d'insecticides domèstics no autoritzats.
- En cas necessari, el control de plagues s'haurà de realitzar mitjançant empreses autoritzades i d'acord amb la normativa vigent.
- Queda prohibida la utilització de serradures o materials similars en les instal·lacions del servei.
- Es valoraran positivament les mesures addicionals de sostenibilitat, reducció de residus i eficiència ambiental que pugui aportar l'empresa adjudicatària.