Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
i Formació Professional
Institut Roseta Mauri

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DE L'INSTITUT ROSETA MAURI.

Expedient núm.: 43010852/2027/01

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del **servei de bar-cantina** als locals de l'Institut Roseta Mauri, per tal que l'alumnat, el professorat i el PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

DADES DEL CENTRE EDUCATIU

Nom del centre	Institut Roseta Mauri
Adreça del centre	C/ Jaume Vidal i Alcover, 17
Municipi	Reus
Telèfon	977 30 11 89

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre aproximat de persones vinculades al centre educatiu és de 700.
- La capacitat del local del bar-cantina és de 70 places.
- La superfície del local disponible és de 126,5 m^2.
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
    - El centre posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els subministraments d'aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram, i n'assumirà el cost. Així mateix, el centre assumirà el control de plagues. Tot això, sens perjudici del pagament del cànon establert en aquest plec per l'ús dels espais, les instal·lacions, el mobiliari i l'equipament.
    - El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.
    - La dotació del mobiliari del bar-cantina va a càrrec de l'adjudicatari. L'adjudicatari pot utilitzar la infraestructura que hi ha en aquest moment preparada.
    - La dotació específica per a la prestació del servei, tant pel que fa a màquines com a mobiliari i expositors correspon a l'adjudicatari, sens perjudici que el centre pugui cedir tot allò que estigui adscrit a la instal·lació.
- En tot cas, els aliments i les begudes oferts en el servei de bar-cantina hauran de complir les disposicions del Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual

s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius, així com la resta de normativa sanitària i alimentària aplicable.

En particular, no es podrà vendre ni subministrar:

- Begudes alcohòliques i productes del tabac.
- Begudes energètiques.
- Begudes ensucrades i sucs o begudes a base de fruita que no compleixin els criteris nutricionals establerts per la normativa aplicable.
- Aliments o begudes que superin els límits de valor energètic, greixos, greixos saturats, sucres o sal establerts a l'article 5 del Reial decret 315/2025.
- Productes que continguin greixos trans, excepte els presents de manera natural en productes lactis i carnis, en els termes establerts per la normativa aplicable.
- Productes envasats amb un contingut de cafeïna superior a **15 mg per cada 100 ml**, sens perjudici de les excepcions que preveu la normativa per a persones adultes en espais no accessibles a l'alumnat.
- Llaminadures i altres productes que no compleixin els criteris nutricionals establerts per la normativa aplicable.

La relació anterior no té caràcter exhaustiu. L'empresa adjudicatària serà responsable de comprovar que tots els productes oferts, tant els obligatoris com els proposats addicionalment, compleixen en tot moment els requisits nutricionals i les prohibicions aplicables als centres educatius.

El centre podrà requerir les fitxes tècniques, l'etiquetatge o la informació nutricional necessària per comprovar-ne el compliment i podrà exigir la retirada immediata o la substitució dels productes que no compleixin aquests requisits.

- La cantina romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres. L'inici del servei s'haurà de produir entre les 9.00 i les 9.30 hores, i la finalització entre les 13.00 i les 13.30 hores, de manera que quedin cobertes totes les franges de pati del centre.

  El centre concretarà amb l'empresa adjudicatària l'horari dins d'aquestes franges abans de l'inici de cada curs, d'acord amb l'organització dels períodes de descans. L'horari establert serà obligatori per a l'empresa adjudicatària durant el curs corresponent.

- **Servei esporàdic de dinar per al professorat:**
  L'empresa adjudicatària haurà d'oferir, de manera esporàdica i amb reserva prèvia, un servei de dinar adreçat al professorat del centre.

  Les reserves es podran efectuar el dia anterior o el mateix dia del servei abans de les 9.30 hores.

  Per activar el servei serà necessari un mínim de cinc reserves. Quan no s'assoleixi aquest mínim, l'empresa adjudicatària no estarà obligada a prestar el servei ni a mantenir oberta la cantina durant la franja de migdia.

Quan s'activi el servei, el dinar se servirà entre les 15.00 i les 15.30 hores i l'empresa adjudicatària haurà de mantenir oberta la cantina fins a les 15.30 hores.

El servei es prestarà a l'espai de la cantina. L'empresa adjudicatària podrà utilitzar la cuina i l'equipament de la cantina que el centre posi a la seva disposició.
Els imports derivats d'aquest servei seran abonats directament per les persones usuàries. La seva prestació no comportarà cap obligació de consum mínim ni cap compensació econòmica a càrrec del centre.

Els aliments i les begudes oferts en aquest servei hauran de complir els requisits nutricionals, sanitaris i alimentaris establerts en aquest plec i en la normativa aplicable.

3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

- Explotar els serveis d'acord amb allò que disposa el contracte i els Plecs, la legislació hotelera, laboral, les normes d'organització i funcionament del centre i d'altres aplicables al cas present.

- L'adjudicatari haurà d'oferir els productes presentats a la seva oferta amb subjecció als preus que hagi ofert. En aquest sentit, haurà de presentar les següents relacions de preus:

  - **Relació 1**: Llistat de productes a servir obligatòriament que estan relacionats a l'annex A 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.

  - **Relació 2**: Llistat de productes lliures. En aquest document els adjudicataris podran incloure i oferir els productes que estimin convenient no inclosos en l'annex A d'aquest Plec de prescripcions tècniques, i tenint en compte les limitacions (tabac, alcohol, etc.). Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

- Els productes oferts hauran de complir amb les especificacions que estableix el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius. En aquest sentit, queda prohibida la venda d'aliments i begudes amb un alt contingut en àcids grassos saturats, àcids grassos trans, sal i sucres.

- En l'oferta d'aliments i begudes s'han de prioritzar els productes vegetals, els llegums, els cereals preferiblement integrals, les fruites, els fruits secs, característics de la dieta mediterrània, que inclogui també un consum moderat de fonts de proteïnes d'origen animal, com ara peix, ous, lactis i carn, preferentment d'au i conill. A més es prioritzarà

la venda de productes d'elaboració pròpia al centre per davant de productes ja elaborats i/o envasats.

- Utilitzar els locals i desenvolupar els serveis objecte de contractació, 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.

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

- Aportar declaració de l'empresa conforme disposa de la certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals, que acredita que el personal destinat a l'execució del contracte no ha estat condemnat per sentència ferma per cap delicte contra la llibertat i la indemnitat sexual, només en el cas que el contracte de serveis tingui per objecte prestacions que impliquin contacte habitual amb menors.

- Contractar una pòlissa d'assegurances de responsabilitat civil, amb un capital mínim assegurat de 1.200.000 euros per sinistre i any, que li pugui correspondre per cobrir els riscs indemnitzables de possibles intoxicacions, danys i accidents derivats de l'execució del servei, amb un sublímit de 150.000 euros per víctima, tal com s'estableix a l'apartat 8 d'aquest plec.

- Mantenir lliure d'obstacles la via 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 a l'activitat objecte d'aquesta contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.

- L'empresa adjudicatària haurà d'abonar un **cànon de 110,00 € per trimestre vençut, equivalent a 440,00 € anuals,** com a contraprestació per l'ús dels espais i les instal·lacions, el mobiliari i l'equipament posats a disposició pel centre.
- El centre assumirà els subministraments d'aigua, electricitat i gas, així com el control de plagues.

- L'empresa adjudicatària assumirà la neteja de l'espai destinat al servei de bar-cantina i la correcta separació, retirada i gestió dels residus generats per l'activitat.

- El centre, l'Institut Roseta Mauri, 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.

- L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei

- Comunicar a l'òrgan contractant, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon del contractista, i també de la persona o persones que els substituiran en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

- En cas de necessitar la realització d'impressions de cartells, llibretes de control o altres documents s'haurà de sol·licitar autorització a l'Administrador o Secretaria del centre i assumir el cost de les mateixes.

- Establir una mesura alternativa amb previsió que per motiu d'una incidència l'empresa no pugui prestar, excepcionalment, el servei de forma habitual

- Col·laborar i facilitar al centre totes aquelles dades necessàries per mantenir actualitzats els registres que afectin a l'activitat (RSIPAC).

- En cas que l'empresa adjudicatària hagi ofert la millora relativa als dos serveis anuals d'aperitiu per al claustre, haurà de prestar-los en les condicions establertes al PCAP i en la seva oferta. Aquesta millora tindrà caràcter vinculant i formarà part de les obligacions contractuals de l'empresa adjudicatària.

4. PERSONAL

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels aliments ha de tenir formació adequada en higiene alimentària i complir les normes d'higiene establertes.

L'adjudicatari comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc. L'adjudicatari garantirà la continuïtat del servei mitjançant els mecanismes de cobertura que resultin necessaris.

L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació al públic i usuaris/es.

L'adjudicatari serà responsable davant el centre educatiu de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

5. INSTAL·LACIONS, EQUIPAMENTS I MATERIAL

L'adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions i del mobiliari i de la recollida de les escombraries i altres residus que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades als punts de recollida establerts que el centre determini. Es tindrà especial cura de la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.

Serà obligació de l'adjudicatària 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. L'adjudicatari assumirà la reposició dels béns cedits o la indemnització de l'import equivalent al valor dels béns en el moment de la seva pèrdua, quan no sigui possible la reparació, amb el rescabalament dels danys i perjudicis produïts en ambdós casos, quan aquells pateixin danys irreparables que els inutilitzin per al servei o el destí propi de la seva naturalesa.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats. Serà per compte de l'adjudicatària la neteja de: vaixella, material de cantina, cambres frigorífiques, cuina, taules, cadires i superfícies. També serà per compte de l'adjudicatària, la reposició del material per ús indegut o inadequat.

Quan l'adjudicatària finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions de la cantina i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.

No es podrà realitzar en les instal·lacions cedides cap tipus d'obra sense l'autorització prèvia de la Direcció del Centre. Així mateix, es prohibeix la instal·lació de qualsevol tipus de màquina recreativa, de joc o similar.

Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment al començament de la prestació dels serveis, 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.

6. REQUISITS HIGIENIC-SANITARIS

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb tots els requeriments normatius vigents en matèria de seguretat alimentària que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 178/2002, pel qual s'estableixen els principis generals de la legislació alimentària i els requisits de traçabilitat dels aliments.
- Reglament (UE) 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor especialment en matèria d'al·lèrgens.
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentaries i Aliments, si escau.

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 presencia 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.

INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment del Reglament (UE) 1169/2011, relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor.

A aquest efecte haurà de:

- Disposar d'informació actualitzada sobre els ingredients i al·lèrgens dels productes oferts.
- Informar de manera clara i accessible sobre la presència dels al·lèrgens de declaració obligatòria en tots els productes elaborats o subministrats.
- Mantenir procediments de treball que minimitzin el risc de contaminació creuada durant la manipulació, preparació, emmagatzematge i servei dels aliments. Facilitar aquesta informació als usuaris i al centre educatiu sempre que sigui requerida.
- Formar el personal adscrit al servei en matèria de gestió d'al·lèrgens i seguretat alimentària.

El centre podrà requerir en qualsevol moment la documentació acreditativa dels procediments implantats per al control dels al·lèrgens.

7. CRITERIS AMBIENTALS

No es poden subministrar begudes en envasos de plàstic d'un sol ús o utilitzar envasos, coberts, plats, gots, bastonets o productes de plàstic similars d'un sol ús.
Els envasos hauran de ser reutilitzables, compostables o reciclables.

D'acord amb la llei contra el malbaratament alimentari el licitador disposarà de recipients reutilitzables per als clients que demanin endur-se el menjar que sobri.

El licitador participarà de forma activa en la reducció de residus.

8. 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 conseqüencials 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 riscs derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 1.200.000 euros per sinistre i any, amb un sublímit per víctima de 150.000 euros.

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 copia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent.

Anualment haurà de lliurar, copia 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'Educació i Formació Professional qualsevol modificació en la pòlissa d'assegurança que alteri o variï les condicions de cobertura.

9. RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa vigent en matèria de seguretat i salut laboral, i en particular la normativa general de Prevenció de Riscos Laborals i altres riscos específics com ara:

- **Reial Decret 1215/1997, de 18 de juliol**, sobre utilització d'equips de treball.
- **Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril**, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb agents químics durant el treball.
- **Reial Decret 656/2017, de 23 de juny**, pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries.
- **Reial Decret 487/1997, de 14 d'abril**, sobre manipulació manual de càrregues.
- **Reial Decret 773/1997, de 30 de maig**, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a la utilització per part dels treballadors d'equips de protecció individual.

Així mateix, caldrà complir amb la normativa autonòmica i ordenances municipals aplicables en matèria de seguretat contra incendis i evacuació.

La relació normativa anterior té caràcter **enunciatiu i no limitatiu,** per tant serà obligació de l'empresa adjudicatària complir tota altra normativa vigent que sigui d'aplicació durant la vigència del contracte. L'incompliment de la normativa en matèria de prevenció de riscos laborals podrà donar lloc a les responsabilitats corresponents segons la legislació aplicable.

Reus, 16 de novembre del 2026.
La Secretària

Judit Albiol Sanchez

ANNEX A

RELACIÓ 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

Els preus oferts per l'adjudicatari i acceptats pel centre tindran la consideració de preus màxims de venda al públic durant tota la vigència del contracte, incloses les seves eventuals pròrrogues.
No es podran modificar els preus adjudicats, sens perjudici de les modificacions contractuals que es puguin tramitar d'acord amb el que preveuen el PCAP i la normativa de contractació pública.
La venda de productes a preus superiors als autoritzats tindrà la consideració d'incompliment contractual.

BEGUDES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Aigua	1 €		10 %
Llet (semi o desnatada-brick petit)	1,20 €		10 %
Beguda vegetal sense sucre	1,5 €		10 %
Beguda zero (ocasional)	1,5 €		10 %
Cafè sol	1,2 €		10 %
Cafè amb llet	1,4 €		10 %
Camamilla	1,2 €		10 %
Té rooibos	1,2 €		10 %
Menta/poleo	1,2 €		10 %
Cacau calent amb llet (sense sucre afegit)	1,5 €		10 %

ENTREPANS	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Entrepà de pernil dolç i formatge	2,5 €		10 %
Entrepà de truita francesa	2,70 €		10 %
Entrepà de tonyina /sardines amb tomàquet	2,80 €		10 %
Entrepà vegetal amb hummus	2,50 €		10 %
Entrepà de pollastre a la planxa	2,90 €		10 %

FRUITA I POSTRES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Fruita fresca de temporada	1,20 €		10 %
Macedònia natural	1,80 €		10 %
Iogurt natural sense sucre	1,50 €		10 %

SNACKS SALUDABLES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	% IVA
Fruits secs naturals (sense sal)	1,50 €		10 %
Tortitas integrals sense sucre afegit	1,20 €		10 %
Barreta natural (sense sucres afegits)	1,50 €		10 %
Pa cruixent integral	1,30 €		10 %
Truita de patates casolana	2,00 €		10 %

SERVEI ESPORÀDIC DE DINAR PER AL PROFESSORAT

El preu ofert correspondrà al servei de dinar per persona i serà aplicable quan el servei s'activi d'acord amb les condicions establertes en aquest plec. El preu ofert tindrà caràcter vinculant durant l'execució del contracte.

Servei	Preu màxim establert pel centre, IVA inclòs	Preu ofert pel licitador, IVA inclòs	IVA
Servei de dinar per persona *	9 €		10%

** El servei inclou: primer plat, segon plat, postres, pa i aigua*

RELACIÓ 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

Els licitadors podran proposar productes addicionals no inclosos en la relació de productes obligatoris, sempre que siguin propis del servei de cafeteria i compleixin íntegrament els criteris nutricionals, les prohibicions i les limitacions establerts en aquest plec i en el Reial decret 315/2025, de 15 d'abril.

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	PREUS (IVA inclòs)

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DEL BAR-CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE:

CONCEPTE	QUANTITAT
Prestatgeria de peu amb 4 lleixes (1,45x1, 65x50)	1
Congelador Zanussi (tipus arcó) (65x 1,60)	1
Frigorífic de 2 postres Zanussi (1,50x1,75x 20,5)	1
Frigorific metàl·lic 2 portes per a begudes	1
Carros metàl·lics per transport de 3 lleixes	2
Rentavaixelles (1,50x60x100)	1
Armari alt per stock (1,90x60x100)	1
Taula calenta Zanussi (3,20x70x90)	1
Taulells amb pica incorporada per a rentar	3
Planxa metàl·lica (1,90x60x100)	1
Cuina elèctrica de tres resistències amb forn elèctric incorporat INDESIT (50x60x85)	1
Forn microones LG (45x30x25)	3
Forn microones LG (45x30x25): aliments sense gluten	1
Armari negre de plàstic amb 3 lleixes per a productes de neteja	2
Taula metàl·lica per a la cafetera (100x1, 15x60) incloses 4 lleixes sota.	1
Campana extractora	1
Rentamans (18x50x18)	1
Piques: (1,60x95x60) (1,40x95x60) (1,60x95x60)	3

ANNEX C

RELACIÓ DE PERSONAL A SUBROGAR, SI ESCAU

No hi ha personal a subrogar.