INSTITUT ANTONI DE MARTÍ I FRANQUÈS
1845–1970–AVUI

Núm. d'expedient:
43003641/2027/04

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE BAR-CANTINA DEL CENTRE INSTITUT ANTONI DE MARTÍ I FRANQUÈS Expedient núm.: 43003641/2027/02

1. OBJECTE:

El contracte tindrà per objecte la gestió del **servei de bar-cantina** als locals de l'Institut Antoni de Martí i Franquès, 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 Antoni de Martí i Franquès
Adreça del centre	Enric d'Ossó 3
Municipi	Tarragona
Telèfon	977 24 02 14

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

- El nombre aproximat de persones vinculades al centre educatiu és de 1.300
- La capacitat del local del bar-cantina és de 100 places.
- La superfície del local disponible és de 150 m^2.
- Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:
    - Els serveis disponibles seran: aigua potable, energia elèctrica i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest Plec.
    - El bar-cantina es lliurarà equipat d'acord amb l'inventari reflectit en l'annex B.
    - La dotació del mobiliari de la cafeteria escolar 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 s'hauran de respectar les següents limitacions:
    - No es poden servir begudes alcohòliques ni tabac.
    - No es poden servir begudes energètiques ni sucs envasats.
    - No es poden vendre llaminadures.

- La cafeteria romandrà oberta els dies lectius, de dilluns a divendres, de 8 hores a 15 hores.
- Durant el juliol i l'agost la cantina romandrà tancada.

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. 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.

- 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.

- Abonar les despeses de 50 € per mes vençut (tots els mesos lectius excepte juliol i agost), del cànon per a compensar l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat).

- El centre, l'Institut Antoni de Martí i Franquès 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).

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

1. 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.

2. 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.

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

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

5. 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. 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.

Tarragona, 20 de novembre de 2026

El secretari

Sebastià Sastriques Sicart

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)	10 % IVA
AIGUA 0,5 L	0,80 euros		
SUC TARONJA NATURAL	2,40 euros		
CAFÈ	1,50 euros		
INFUSIONS	1,50 euros		

ENTREPANS	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
MIG (pernil dolç, formatge, gall dindi)	2,75 euros		
SENCER (pernil dolç, formatge, gall dindi)	3,30 euros		
MIG (pernil salat, tonyina, calent)	3,10 euros		
SENCER (pernil salat, tonyina, calent)	3,55 euros		
MIG (vegetal)	3,30 euros		
SENCER (vegetal)	4,20 euros		
HAMBURGUESA	5 euros		

AMANIDES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
AMANIDA	6,50 euros		

FRUITA I POSTRE	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
IOGURT	0,80 euros		
GOTS FRUITA	1,65 euros		

VARIS	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
PLAT COMBINAT	8 euros		
PLAT de PASTA	7 euros		

ALTRES	Preus màxims establerts pel centre (IVA inclòs)	Preus oferts pel licitador (IVA inclòs)	10 % IVA
MENÚ (primer, segon, postres, pa , aigua)	11 euros		
Plat únic	6 euros		

RELACIÓ 2: PRODUCTES NO OBLIGATORIS I PREUS OFERTS

PRODUCTES PROPOSATS PEL LICITADOR	**PREUS (IVA inclòs)**

ANNEX B

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

CONCEPTE	QUANTITAT
NEVERA DOBLE PORTA INDUSTRIAL	1
NEVERA VERTICAL	1
CAMPANA EXTRACTORA MORGUI	1
ESTRIS DE CUINA DIVERSOS: VAIXELLA, COBERTERIA, SAFATES DE MENJAR	1
TAULES GRANS ACER INOXIDABLE	4
RENTAVAIXELLES INDUSTRIALS	2
SUPORT DE SAFATA	1
GÀBIA DE GOTS	1
TAULES PLEGABLES	1
CARRO DE SAFATES DE CATERING	1
EQUIPS D'EXTERMINACIÓ D'INSECTES	2
IL·LUMINACIÓ LED AL MOSTRADOR	1
ESCALFADORS D'AIGUA CALENTA	2
FORN ELÈCTRIC INDUSTRIAL	1
PICA DE DUES CUBETES I AIXETA FLEXIBLE DE MANS LLIURES	1
CONTENIDORS DE BROSSA	4