



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

Objecte: Servei de bar-cantina del centre Institut Montilivi de Girona

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Montilivi
Domicili: Avda Montilivi, 125 17003 Girona
Telèfon: 972 209 458
Metres quadrats del local disponible: 255 m ²

1. Objecte

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre Institut Montilivi, per tal que l'alumnat, el professorat i PAS puguin adquirir productes de menjar i beure.

L'adjudicatari haurà de presentar el 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.

L'adjudicatari podrà presentar el llistat de productes lliures. En aquest document el licitador podrà 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 (ni tabac, ni alcohol,...). Es podran oferir productes propis d'un servei de cafeteria, amb subjecció als preus que lliurement s'hagin ofert.

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.
- Seguir les normes de desplegament del Reial decret 315/2025, de 15 d'abril de 2025 de seguretat alimentària i nutrició.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és d'aproximadament 1.800 alumnes, 9 membres del PAS i 180 professors.

La superfície del local disponible és de 255m². 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, gas i clavegueram, sense perjudici del pagament del cànon que s'estableix en aquest plec i el consum de gas.



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

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 necessàries a fi i efecte d'exercir les activitats de bar-cantina.
- La cafeteria romandrà oberta el dies lectius, de dilluns a divendres, i d'acord amb el calendari escolar que s'aprovi a l'efecte per la Generalitat de Catalunya i atenent el calendari lectiu del propi centre.
- Exposar a un lloc visible per l'usuari i respectar les llistes de preus autoritzades pel centre.
- 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.
- Fer-se càrrec de la neteja total de les instal·lacions, mobiliari i escombraries amb el reciclatge corresponent 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.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.
- Abonar l'import de 2.750 €, per trimestre vençut, en concepte de cànon per a compensar les despeses per l'ús de les instal·lacions i immobilitzat i pel subministrament de serveis i fluids (aigua, electricitat).
- Abonar l'import del servei de gas quan correspongui, **amb l'alta del contracte pertinent.**
- El Centre Institut Montilivi 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.

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 requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- 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 alimentaris. (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.

A causa de la situació de pandèmia generada per la Covid-19, l'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la normativa i les instruccions vigents del Departament de Salut, pel que fa a les condicions higienicosanitàries en la realització de la seva activitat.

5. 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.

No està autoritzada la venda de menjar i begudes, amb una baixa qualitat nutricional o ultraprocessats (begudes ensucrades, batuts ensucrats, begudes energètiques, lllaminadures, patates xips i similars, brioixeria industrial,...) en els centres educatius, ja sigui mitjançant màquines expenedores o en establiments com ara cantines, bars o locals similars situats a l'interior d'aquests centres docents, perquè el consum d'aquests productes es relaciona amb la prevalença de malalties com l'obesitat, la caries dental, la diabetis i la hipertensió arterial. Les recomanacions es troben descrites en el document "Recomanacions sobre màquines expenedores d'aliments i begudes (MEAB) en els espais per a infants i joves de Catalunya. Edició 2019":

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/recomanacions_meab_espais_infants/meabdefinitiu.pdf

6. 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 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 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.

7. 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.

8. Horari

L'horari del servei serà:

- De l'1 de setembre al 11 de setembre: de 7:45 a 14:00.
- Del 12 de setembre al 31 de maig: 7:45 a 19:00.
- De l'1 de juny a l'últim dia lectiu per estudis obligatoris: 7:45 a 16:30.
- Des que acaben els dies lectius per estudis obligatoris fins al 24 juliol: de 7:45 a 14:00.

Queda exempt del servei el mes d'agost, considerat vacacional i durant el qual el centre romandrà tancat. L'empresa també gaudirà dels períodes de vacances de Nadal i de Setmana Santa i dels dies de lliure elecció que corresponguin al centre, si en vol fer ús.

9. Obligacions de l'adjudicatari/ària

- 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 per exercir les activitats objecte del contracte.
- Mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del Departament, en perfecte estat de conservació i funcionament; s'efectuen a càrrec de l'empresa aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir.
- Mantenir lliure d'obstacles i objectes la via d'evacuació d'emergència.
- Abonar tots aquells impostos, arbitris i gravàmens de l'Estat, comunitat autònoma, província o municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació; a aquest efecte s'han mostrar, a petició del centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.
- El Departament 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.



- Un cop finalitzada la relació objecte del contracte, l'adjudicatari/ària tindrà dret a retirar aquells elements de la seva propietat que hagi incorporat posteriorment a la iniciació de la prestació dels serveis, i ha de deixar el recinte i les instal·lacions tal com les va trobar en el moment inicial.

Girona, 12 de juny de 2026

El Secretari,

Joan Tràfach Panosa



ANNEX A

RELACIÓ núm. 1: PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Cafè	1,10 €		10
Cafè amb llet	1,22 €		10
Tallat	1,17 €		10
Cafè amb gel	1,22 €		10
Infusió bàsica	1,02 €		10
Infusió de luxe	1,71 €		10
Got de llet	0,75 €		10
Sucs de fruites bric 20cl	1,56 €		10
Aigua sense gas de 33cl de plàstic	0,95 €		10
Aigua sense gas de 50cl de plàstic	1,10 €		10
Batuts de cacau 20cl	1,78 €		10
Begudes de refresc (refresc cola, 0%, nestea, tònica, llimona, llima, taronja...) 33cl	1,43 €		10
Begudes isotòniques 33cl (NO energitzants, ni estimulants)	1,92 €		10
Suc de taronja natural	1,90 €		10



ENTREPANS	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Entrepà mini pernil del país (mínim 130gr)	1,92 €		10
Entrepà mini varis (mínim 130gr)	1,72 €		10
Entrepà gran pernil del país (mínim 250gr)	2,53 €		10
Entrepà gran pernil dolç (mínim 250gr)	2,30 €		10
Entrepà gran de formatge (mínim 250gr)	2,30 €		10
Entrepà gran de llonganissa (mínim 250gr)	2,30 €		10
Entrepà gran de salami (mínim 250gr)	2,30 €		10
Entrepà gran de xoriç (mínim 250gr)	2,30 €		10
Entrepà gran de llom (mínim 300gr)	3,56 €		10
Entrepà gran de bacó (mínim 300gr)	3,08 €		10
Entrepà gran de truita (mínim 300gr)	2,53 €		10
Frankfurt amb ceba o formatge (mínim 300gr)	4,15 €		10
Hamburguesa amb ceba o formatge (mínim 300gr)	4,15 €		10
Bikini	2,80 €		10

PASTISSERIA I ALTRES	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Berlina	1,17 €		10
Berlina de xocolata	1,23 €		10
Croissant	1,23 €		10
Napolitana Xocolata	1,71 €		10
Triangle Xocolata	1,71 €		10
Bastonets	1,74 €		10

PLATS COMBINATS	preus màxims (IVA inclòs)	preus oferts (IVA inclòs)	% IVA
Plats Combinats	8,12 €		10

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

	Sala/Espai (alumnes)	Sala/Espai (profes)	Cafeteria (barra)	Office	Cuina	Magatzem	wc alumnes	wc / vestidor
Barra			1					
Campana extractora		1	1					
Dispensador paper higiènic							3	
Dispensadors paper mans							3	
Dispensadors Sabó							3	
Endolls	2		11	3	9	2		
Fluorescents	16	8		1	4	1	2	1
Interruptors	1		1	1	2	1		
Lavabo							2	1
Mirall								1
Persianes				2				
Pica			1	1				
Quadre elèctric						1		
Radiador	2	1	2					
WC							5	1
Extintor			1		1			