Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut La Garrotxa
Tel. 972 26 22 00
Fax 972 26 94 10
ieslagarrotxa@xtec.cat
http://www.ieslagarrotxa.cat

R/N: Y0373/G2023

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

Nom: INSTITUT LA GARROTXA
Domicili: CARRETERA DE RIUDAURA , 110, OLOT , GIRONA
Telèfon: 972 262200
Metres quadrats del local disponible 72 M2.

Objecte: Servei de bar-cantina del centre INSTITUT LA GARROTXA

Dades del centre educatiu

1. Objecte

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de bar-cantina del centre INSTITUT LA GARROTXA D'OLOT, 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.

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 d'aproximadament 1.300 alumnes més 140 persones més entre professors i PAS.

La superfície del local disponible és de 72 m². Pel que fa referència als serveis, instal·lacions, elements, etc., cal tenir en compte les premisses següents:

DO C-0 03/ 04- 18

Els serveis disponibles seran: aigua potable, telèfon, 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.

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut La Garrotxa
Tel. 972 26 22 00
Fax 972 26 94 10
ieslagarrotxa@xtec.cat
http://www.ieslagarrotxa.cat

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 alguns dies no lectius en que hi hagi activitats organitzades per el centre i que comportin la presència d'un mínim de persones al centre establint l'horari més adequat entre la Direcció del Centre i el concessionari d'acord amb la durada i naturalesa de l'activitat.

- Exposar 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 que s'originin amb motiu de la prestació del servei, les quals seran dipositades en els contenidors adients al lloc que el Centre determini. Tindran especial cura en la neteja de la campana extractora, essencialment dels filtres.

- Mantenir lliure d'obstacles i objectes 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 de contractació; a tal efecte s'haurà d'exhibir, a petició del Centre, els documents acreditatius dels extrems esmentats.

- Abonar l'import de 950,00 € amb iva inclòs 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).

DO
C-0
03/
04-
18

- L'Institut La Garrotxa 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'iniciació de la prestació del servei, deixant en perfecte estat les instal·lacions

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut La Garrotxa
Ctra. de Riudaura, 110
17800 OLOT
Tel. 972 26 22 00
Fax 972 26 94 10
ieslagarrotxa@xtec.cat
http://www.ieslagarrotxa.cat

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 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 Alimentaries 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 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 riscs 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 copia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut La Garrotxa
Ctra. de Riudaura, 110
17800 OLOT
Tel. 972 26 22 00
Fax 972 26 94 10
ieslagarrotxa@xtec.cat
http://www.ieslagarrotxa.cat

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 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 Tècnic 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. Horari

L'horari del servei als usuaris dels dies lectius serà continuat amb la distribució següent:

De 1 de setembre a 6 de setembre de 8.30 a 15 hores.
De 7 de setembre a 10 de juny de 8 a 19 hores.
De 11 de juny a 23 de juny de 8 a 17 hores.
De 25 de juny a 5 de juliol de 8.30 a 14 hores.

Els dies d'activitats especials fora d'horari lectiu es pactarà entre la Direcció del centre i l'adjudicatari en funció de la durada i naturalesa de l'activitat.

Queda exempt del servei el mes d'agost, considerat de vacances 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.

8. Obligacions de l'adjudicatari/ària

DO C-0 03/ 04- 18

- 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.

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut La Garrotxa
17800 OLOT
ieslagarrotxa@xtec.cat
http://www.ieslagarrotxa.cat

- 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 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.

Olot, a 8 de novembre de 2026.

El secretari

Marc Grabulosa

DO
C-0
03/
04-
18

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut La Garrotxa
Ctra. de Riudaura, 110
17800 OLOT
ieslagarrotxa@xtec.cat
http://www.ieslagarrotxa.cat

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES I PREUS

PREUS DEL BAR	Preus màxim IVA EXCLÓS €	Preus oferts pel licitador IVA EXCLÒS €	IVA 10%
BEGUDES			
Refresc (vidre)	1,5		10
Refrescs amb gas	2		10
Llaunes	1,7		10
Refresc de 1/2 L	2,3		10
Sucs envasats de 0,2 L	1,6		10
Cervesa sense alcohol (0,33L)	1,8		10
Sucs (variats)	1,1		10
Suc de taronja	2,4		10
Batut de xocolata(vidre)	1,8		10
Aigua 0,3 l . (petita)	0,9		10
Aigua 0,5 l. (mitjana)	1,0		10
Aigua 1,5 l. (gran)	1,5		10
Cafè amb llet	1,5		10
Tallat	1,4		10
Cafè sol	1,2		10
Infusions	1,3		10
Got de llet	0,6		10
ENTREPANS			
Llonganissa	1,8		10
Formatge / Pernil dolç / Xoriç / Pavo	2,2		10
Pernil salat	2,5		10
Tonyina	2,3		10
Truita de patates	3,1		10
Truita francesa	2,9		10
Entrepans petits	1,5		10
Entrepans petits salats	1,6		10

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut La Garrotxa
17800 OLOT
ieslagarrotxa@xtec.cat
http://www.ieslagarrotxa.cat

Flautes	1,8		10
Paninis grans	2		10
Paninis petits	1,3		10
Entrepans crema de xocolata	2		10
Entrepans minis	1,70		10
Tonyina (enciam, tomàquet, ou dur, maionesa)	3,5		10
Formatge (enciam, tomàquet, ou dur, maionesa)	3,5		10
Vegetals petits	2,5		10
Vegetal de pollastre	3,5		10
Amanides variades	3,7		10
Bikinis	2		10
Bacó amb formatge	3,5		10
Llom amb formatge	3,5		10
Frankfurt	3,5		10
Paó amb formatge	3,5		10

PREUS DEL BAR	**Preus màxim IVA EXCLÓS €**	**Preus oferts pel licitador IVA EXCLÒS €**	**IVA 10%**
PASTISSERIA I ALTRES			
Napolitanes/Croissant farcit	1,6		10
Croissant normal/Coca	1,5		10
Vol de Maduixes / Pinya	2		10
Vol de Meló / Cireres	2		10
Poma / Taronja / Mandarines	0,70		10
Iogurts	1		10
PLATS COMBINATS			
Pollastre - amanida - patates	6,30		10
Salsitxes - amanida - patates	6,30		10
Llom - amanida - patates	6,30		10
Truita de patates-amanida-patates	6,30		10

Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
Institut La Garrotxa
Ctra. de Riudaura, 110
17800 OLOT
ieslagarrotxa@xtec.cat
http://www.ieslagarrotxa.cat

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CAFETERIA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

Material	Quantitat
Barra	1
Persiana metàl·lica	1
Aigüera inoxidable dos sins	1
Aixeta	1
Escalfador elèctric	1
Taules fusta color faig	9
Cadires de fusta color faig	4
Vitrina frigorífica	2
Forns microones	3
Campana extractora industrial	1
Estanteries/expositors de fusta amb melamina blancs	2