



Núm. d'expedient: 0845628/2026/01

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

Objecte: Servei de cantina del centre Institut Celestí Bellera

Dades del centre educatiu

Nom: Institut Celestí Bellera
Domicili: C/ Esteve Terrades, s/n 08402 GRANOLLERS
Telèfon: 938794914
Metres quadrats del local disponible: 150 m ²

1. Descripció i característiques del servei

Les actuacions de la prestació d'aquest servei tenen com a objecte el servei de cantina del centre Institut Celestí Bellera, 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, energètiques, ni tabac.
- Es prohibeix la instal·lació de qualsevol mena de màquina recreativa, de joc o similar.

2. Característiques del servei

El nombre de persones vinculades al centre educatiu és de 650.

La superfície del local disponible és de 150 m².

Pel que fa 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.

1/8

DO
C-0
03/
04-
18





Núm. d'expedient: 0845628/2026/01

- La cantina es lliurarà equipada 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 tots els dies lectius, de dilluns a divendres, de 7:30 a 16:00; i dies de treball del professorat no lectius en horari reduït.
- 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. 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 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 150,00 €, 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, gas, electricitat).
- L'Institut Celestí Bellera 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 la iniciació de la prestació del servei, deixant en perfecte estat les

2/8

DO
C-0
03/
04-
18





Núm. d'expedient: 0845628/2026/01

instal·lacions 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) i complir amb els requisits 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.

5. Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil

1. L'empresa adjudicatària 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 conseqüències 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

3/8

DO
C-0
03/
04-
18





Núm. d'expedient: 0845628/2026/01

rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, còpia del rebut corresponent al pagament d'aquesta.

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 mateix 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 complementàries; 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 tecnosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

7. Horari

L'horari del servei serà de les 07:30 fins a les 16:00 hores.

Queda/en exempts del servei els períodes considerats vacacionals i durant el qual el centre romandrà tancat.

El termini és de l'1 de gener de 2026 o des de la formalització del contracte fins al 31 de desembre de 2026. Es preveu la possibilitat d'una pròrroga:

- De l'1 de gener de 2027 al 31 de desembre de 2027.

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'empresa adjudicatària

- 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.
- Signar un document acreditatiu de l'inventari de tots els béns que es posin a la seva disposició.

DO
C-0
03/
04-
18





Núm. d'expedient: **0845628/2026/01**

- 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 de 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.

Granollers, 27 d'octubre de 2025

La secretària

Deborah Boglio Sirvent

DO
C-0
03/
04-
18





Núm. d'expedient: 0845628/2026/01

ANNEX A

RELACIÓ DE PRODUCTES OBLIGATORIS I PREUS

Bloc 1. ENTREPANS	Preus màxims (IVA exclòs)
· Pernil dolç	1,50 € / 2,50 €
· Biquini	2,00 €
· Tonyina	1,50 € / 2,50 €
· Xoriço/Llonganissa/pernil salat	1,50 € / 2,50 €
· Formatge	1,50 € / 2,50 €
· Vegetal	1,50 € / 2,50 €
· Truita	2,00 € / 3,00 €
· Llom/pollastre/salsitxa	3,00 €
· Amanides	4,50 €

Bloc 2. PASTISSERIA I ALTRES	Preus màxims (IVA exclòs)
· Croissant	1,00 €
· Croissant xocolata.	1,50 €
· Panini	2,00 €
· Porció de pastís	1,00 €
· Peça de fruita	1,00 €
· Donut	1,00 €

Bloc 3. BEGUDES	Preus màxims (IVA exclòs)
· Aigua	1,00 €
· Cacaolat	1,00 €
· Llaunes refresc	1,50 €
· Sucs de fruita	1,00 €
· Cafè	1,00 €
· Tallat	1,20 €
· Cafè amb llet.	1,30 €
· Infusions	1,00 €
· Got de llet	1,00 €

Bloc 4. DINARS	Preus màxims (IVA exclòs)
- Menú alumnes habitual	7,54 €
- Menú alumnes esporàdic	8,26 €
- Menú professorat	7,50 € / 5,50 €
- ½ menú	5,50 €
- Plat del dia	4,50 €

DO
C-0
03/
04-
18





Núm. d'expedient: 0845628/2026/01

--	--

ANNEX B

INVENTARI DE MATERIAL DE LA CANTINA DE QUÈ DISPOSA EL CENTRE

ESTRIS

32 plats de postres	149 plats plans	37 plats fondos	16 platets de cafè
7 bols petits	11 bols mitjans	15 bols grans	32 tasses de té
24 tasses de cafè-llet	31 tasses de tallat	28 tasses de cafè sol	32 tasses de plàstic Brewise
66 copes de cava	15 gots petits de vidre	29 gots llargs de vidre	12 gots de vidre amples
50 gots de plàstic	36 ampolles de vidre d'1 litre	25 gerres de plàstic	2 sucres
18 safates de canelons individuals	2 termos de litre blancs	6 termos de litre negres	1 termo metàl·lic
12 soperes d'alumini	6 jocs de setrilleres	35 culleretes	55 culleres de sopa
98 forquilles	24 ganivets	11 ganivets de cuina	17 cullerots
27 forquilles de postres	11 ganivets de cuina petits	36 ganivets de postres	21 pales de servir
1 tirabuixó	1 motlle rectangular	1 tamisador	2 coladors
2 palanganes	1 bol de plàstic	3 cassoles de fang	1 paellera elèctrica
2 paellers	4 paelles planxa	7 paelles de mides variades	4 olles mitjanes
2 olletes amb mànec	48 safates alumnes	19 safates grans d'acer inoxidable	2 safates grans de plàstic
2 safates grans de forn amb tapa d'acer inoxidable	2 safates blanques grans de plàstic	3 safates blanques mitjanes de plàstic	3 safates blanques petites de plàstic

DO
C-0
03/
04-
18

ELECTRODOMÈSTICS





Núm. d'expedient: 0845628/2026/01

3 microones	1 nevera domèstica Benavent	1 congelador petit Benavent	2 neveres botelleres horitzontals
1 rentavaixel·la industrial Silanos	1 congelador vertical Cisaba	1 nevera industrial amb doble porta Koxka	1 bullidor elèctric
2 escalfa llets elèctrics	1 forn Rosella	1 descalcificador Ergo	1 filtrador Brita d'aixeta
1 calentador Ariston	1 cuina industrial Zanussi	1 campana industrial	1 picadora Silvercrest
1 batedora de peu Taurus	1 espremedor de taronges	2 ventiladors de sostre	1 ventilador de terra Novovent
1 aparell d'aire condicionat			

MOBILIARI

2 carros per servir de fusta	1 pica metàl·lica amb aixeta de doble pedal	1 pica doble metàl·lica amb aixeta i dutxa	1 moble inox per la cafetera
1 armariet per la farmaciola	3 estanteries metàl·liques blanques	9 taules de fusta blanques	44 cadires de plàstic blanques i grogues
1 dispensador de paper de cuina	1 carro metàl·lic blanc	2 armaris grans amb calaixos de fusta	1 moble-vitrina de fusta
4 penja-robes	1 vitrina de vidre de sobre taula per entrepans, pastes...	2 expositors metàl·lics	2 prestatgeries blanques
3 prestatgeries de fusta	2 cubells petits de reciclatge	1 cubell gran de reciclatge de plàstic	

ALTRES

Comandament per obrir la persiana del pati	Claus de la cantina (internes i externes)	Clau de la porta metàl·lica de les pistes
--	--	---

DO
C-0
03/
04-
18

