



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ PER  
PROCEDIMENT OBERT DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI MENJADOR, MITJANÇANT  
CÀTERING DE LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL "SOL SOLET" DEL MUNICIPI DE LA POBLA  
DE CLARAMUNT**

**1. OBJECTE DEL CONTRACTE**

El menjador escolar té el caràcter de servei complementari i necessari per a la Llar d'Infants Municipal de l'Ajuntament del La Pobla de Claramunt amb la pretensió de donar una resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació del servei de menjador escolar en el període interlectiu del migdia.

L'objectiu bàsic del servei de menjador, atenent al seu caràcter social i educatiu, és cobrir les necessitats nutritives dels infants, en concret de 0 a 3 anys, i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut.

**Dades del centre objecte de la prestació**

Escola Bressol Municipal Sol Solet  
Telèfon: 938086664  
Correu electrònic: a8046268@xtec.cat  
Places màximes: 59

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei d'atenció alimentària integral als centres objecte de prestació, mitjançant servei de càtering de menjador diari (de dilluns a divendres). Haurà d'atendre a les necessitats quant a preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum, en el menjador de l'escola bressol.

**2. CONCRECIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DE MENJADOR**

1. L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènico-sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei.
2. Així mateix tindrà en consideració les "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)", editat per Direcció General de Salut Pública i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya: [https://acsa.gencat.cat/web/.content/A\\_Z/M/relacionat/recomanacions\\_alimentacio\\_primera\\_infancia\\_2016.pdf](https://acsa.gencat.cat/web/.content/A_Z/M/relacionat/recomanacions_alimentacio_primera_infancia_2016.pdf)
3. El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.
4. Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària a les adreces dels centres, essent transportats en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent d'ocupar-se així mateix l'adjudicatària de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.
5. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents menjars preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DEL SERVEI MENJADOR, MITJANÇANT CÀTERING, DE LA LLAR D'INFANTS  
MUNICIPAL "SOL SOLET"

7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.

6. El número de menús no serà sempre el mateix, estarà en funció de la demanda diària de les famílies.
7. Els menjars seran transportats en envasos/ recipients hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i es complirà la normativa sanitària en matèria de transport dels aliments. La temperatura mínima d'arribada dels plats calents serà de 65°.
8. La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient.
9. Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per un/a dietista, atès que l'adjudicatari haurà d'acreditar la disposició a la seva plantilla o contracte de serveis amb un/a dietista titulat.

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

10. L'adjudicatari disposarà i acreditarà dels serveis de dietista especialitzat o amb coneixements suficients d'alimentació per a infants de 0 a 3 anys per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

L'estructura dels àpats estarà formada per:

- 1 primer plat
- 1 segon plat amb guarnició
- Postres (prioritzant fruites de temporada i 1 cop setmana un làctic sense sucre)
- Pa i aigua

Com a primer plat es prioritzaran les verdures i hortalisses en preparacions adequades per infants (bullits i en format puré), productes de temporada i incorporar productes biològics.

11. Els menús no inclouran aliments especialment greixosos.
12. Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc. les edats i característiques dels comensals: alumnes de 0 a 3 anys. Caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'adaptació al menjar dels infants, subministrant i productes adequats.

S'ha de presentar una proposta de menú mensual amb una setmana d'antelació per tal de revisar-ho i fer modificacions si cal. Aquest menú ha de detallar el contingut calòric i d'al·lèrgens.

13. S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no hauran de tenir espines, carns sense tendons ni ossos petits...).
14. Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.
15. L'empresa es compromet a facilitar els menús especials i de règim per a aquells/es alumnes que així ho requereixin en raó de la seva edat o per prescripció facultativa, motius religiosos...



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DEL SERVEI MENJADOR, MITJANÇANT CÀTERING, DE LA LLAR D'INFANTS  
MUNICIPAL "SOL SOLET"

16. L'adjudicatari vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent.
17. L'empresa adjudicatària establirà un sistema d'avaluació de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general, i comunicarà a la direcció del centre quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del servei.
18. L'empresa adjudicatària subministrarà per escrit al centre la relació de menús del mes, amb antelació i còpies suficients per poder comunicar-ho a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional. Aquesta proposta haurà de ser aprovada explícitament per la direcció dels centres i caldrà presentar-la al menys, 10 dies abans de la seva vigència.
19. S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes i picants.
20. L'empresa adjudicatària designarà un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.
21. El sistema de producció serà en calent i l'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments o per avaries en la producció o en el transport del menjar.
22. En cas de produir-se alguna necessitat en la dieta caldrà adaptar aquests menús. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el centre. Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix sense motiu i sense l'autorització de la Direcció dels centres educatius.
23. L'Ajuntament, i en la seva representació, el centre on es porta a terme el servei, pot analitzar la qualitat del servei periòdicament i reclamar les millores oportunes, si és el cas, que aniran a compte de l'empresa adjudicatària si això comporta la modificació d'algun dels seus protocols.
24. L'empresa adjudicatària és l'encarregada del manteniment i neteja dels estris del menjador i dels espais que s'utilitzen per la seva preparació (cuina i menjador) diàriament, i detallant:
  - Pla de control de l'aigua,
  - De desinfecció d'espais, estris, neveres, congelador...
  - De manteniment d'equipaments i instal·lacions,
  - Control de qualitat de proveïdors,
  - Control de temperatures (diàries)
  - Control d'al·lèrgens
  - Control de residus, control de l'oli de fregir
25. L'empresa adjudicatària ha de subministrar els elements i estris necessaris per al servei de menjador: plats fondos, plats plans, gots, coberts, estris per servir i tallar el menjar per conservar adequadament els aliments.

### 3. NIVELL DE QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES

- Els productes frescos del gènere: carn de porc i de vedella, pollastre, peix, fruita, verdures, llet i derivats de la llet i altres productes que es consumeixen a l'escola, seran de primera qualitat.



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DEL SERVEI MENJADOR, MITJANÇANT CÀTERING, DE LA LLAR D'INFANTS  
MUNICIPAL "SOL SOLET"**

· Atesa l'edat dels infants del centre i la seva natural evolució, els menús podran sofrir canvis, fins arribar al menú considerat estàndard.

- o Triturat d'iniciació.
- o Menú estandarditzat.
- o Menús especials:

- Menús astringents.
- Dietes toves.
- Menús per infants amb intoleràncies i/o al·lèrgies.
- Menús sense gluten, en cas d'infants celíacs.
- Menús adaptats per creences de la família.
- Vegetarians.
- Altres.

El contractista es farà càrrec de:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres,
- de la seva conservació i emmagatzematge,
- de l'elaboració i la confecció dels menús (dinars),
- del trasllat al centre escolar

La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment d'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

La preparació del dinar, el qual contindrà: primer plat, segon plat, guarnició, postres, pa i aigua.

Tenint en compte que els menús diaris hauran d'adaptar-se a les franges d'edat compreses des dels 4 mesos als 3 anys: triturats pels nadons, triturats i sencers per l1, i sencers pels nens/es de l2.

L'empresa haurà d'utilitzar els equipaments de cuina centrals que permetin, d'acord amb la legislació vigent, elaborar el menjar i el seu posterior transport fins al centre receptor i entregar-lo en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui).

Deu dies abans de l'inici de cada mes l'empresa presentarà el pla de menús del mes següent, amb les especificacions i valoracions en calories i principis immediats. Aquest pla de menús es posarà en funcionament després de la seva aprovació, i haurà de ser renovat periòdicament, en funció de la disponibilitat d'aliments que proporciona l'estacionalitat.

En la preparació d'aquests menús s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adequada a les necessitats nutricionals i energètiques dels alumnes. A més, cal que es concretin menús especials adaptats a intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries, per indisposicions temporals.

Diàriament el centre comunicarà abans de les 09:30 a l'empresa adjudicatària per sol·licitar el nombre i tipus de menús demandats, sent l'hora màxima de lliurament les 11:45 hores.

L'empresa lliurarà a la responsable del menjador de la llar d'infants, un albarà dels menjars servits per a la seva aprovació.

Els materials, productes i altres recursos necessaris per realitzar les funcions dels punts anteriors seran a càrrec de l'empresa adjudicatària, i hauran d'acomplir les especificacions que puguin ser emeses per l'Ajuntament.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DEL SERVEI MENJADOR, MITJANÇANT CÀTERING, DE LA LLAR D'INFANTS  
MUNICIPAL "SOL SOLET"

Els serveis alimentaris s'ajustaran als detalls i components mínims que s'indiquen a continuació, amb la possibilitat de canvis, segons les necessitats del centre :

- un primer plat: verdures, amanides variades, pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, etc.
- un segon plat: carn de vedella, bou, porc, aus, peix, ous, etc.
- guarnicions variades per al segon plat.
- postres variats: fruita natural, flam, compotes, cremes, pomes al forn, iogurt, etc.
- pa i aigua envasada, oli, vinagre i sal.

En general es defugirà dels precuinats i arrebossats, aquests darrers no s'inclouran més d'un cop per setmana als menús.

L'elaboració del menjar es realitzarà a la cuina central de l'adjudicatari, utilitzant la línia de distribució calenta i complint rigorosament les condicions higiènic-sanitàries.

Vigilància diària dels següents punts:

#### **Aliments crus**

Separació estricta dels aliments  
cuïts. Rentar la fruita amb aigua  
potable.

Verdures i hortalisses: es submergiran 5 minuts en una solució d'aigua i hipoclorit sòdic (70 ml/l) i després es rentaran amb aigua potable.

#### **Aliments cuïts**

Control de la temperatura de cocció (interior de l'aliment a 65°C).

Rescalfament: assegurar que s'arriba al 70°C en el centre de l'aliment, i fer-ho amb la mínima antelació al consum.

#### **Conservació dels menjars elaborats**

No trencar mai la cadena de temperatura calenta o freda.

Guardar una mostra diària dels aliments preparats, durant 72 hores en congelador.  
Només es descongelaran els aliments que s'hagin de consumir immediatament, no es pot procedir a la recongelació.

#### **Aliments rescalfats**

Temps de rescalfament no inferior a 2 minuts. Temperatura que cal assolir no inferior a 70°C.

Temps des de la cocció al consum.

Elaboració amb antelació mínima.

La temperatura a que s'ha de mantenir l'aliment fins al seu consum, ha de ser superior als 70°C.

### **5. TRASLLAT D'ALIMENTS**

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

### **6. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS**



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DEL SERVEI MENJADOR, MITJANÇANT CÀTERING, DE LA LLAR D'INFANTS  
MUNICIPAL "SOL SOLET"

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre receptor.

L'empresa adjudicatària resta obligada a presentar una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat, en el moment que li sigui requerit per l'Ajuntament.

Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques, i de l'elaboració.

## 7. PREUS DEL CONTRACTE

L'Ajuntament fixarà preus unitaris, que hauran de ser millorats a la baixa pels licitadors a les seves ofertes. Els preus unitaris s'expressaran en euros amb un número de decimals no superior a dos.

### Justificació de l'origen del preu del contracte

L'origen del preu del present contracte als efectes de la seva justificació s'ha efectuat un treball de camp important a la recerca del valor general de mercat de la prestació objecte del present contracte, es constata que el preu estipulat com a base de licitació correspon a la mitjana de preus de mercat de la prestació, en el moment de determinació del mateix en el plec de clàusules, juntament amb la comparativa de preus facturats a aquest Ajuntament en altres exercicis i pel mateix concepte. En definitiva, es tracta d'un preu adequat per l'efectiu compliment del contracte.

### Import de licitació. Millorable a la baixa.

Preu de cada menú sense IVA: **4,50 €**

Núm aproximat de menús diaris: **17**

Núm aproximat de dies lectius del curs escolar: **190** (dependrà del calendari lectiu que anualment s'aprovi).

El període del subministrament dels menús seran de la segona quinzena de setembre (dia 15 aprox) fins la primera quinzena de juliol (dia 14 aprox) de cada curs escolar.

**Preu de cada menú sense IVA: 4,50 € \* 17 (número estimat de menús diaris), \* dies lectius aproximats (190) = 14.535,00€ sense IVA**

| curs escolar | Període                | Import             | IVA %             | Total              |
|--------------|------------------------|--------------------|-------------------|--------------------|
| 2024         | Setembre a<br>Desembre | 5.087,25 €         | 508,73 €          | 5.595,98 €         |
| 2025         | Gener a<br>Juliol      | 9.447,75 €         | 944,78 €          | 10.392,53 €        |
|              | <b>TOTAL</b>           | <b>14.535,00 €</b> | <b>1.453,50 €</b> | <b>15.988,50 €</b> |

A tots els efectes, aquest preu inclou el cost del material necessari, la mà d'obra, beneficis, assegurances, transports, taxes, impost sobre el valor afegit i tota classe de tributs; sense que es pugui reclamar cap variació de preus, basant-se en la insuficiència, error o omissió en el càlcul del cost de qualsevol dels elements que integrin l'objecte del contracte.



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DEL SERVEI MENJADOR, MITJANÇANT CÀTERING, DE LA LLAR D'INFANTS  
MUNICIPAL "SOL SOLET"**

S'entén que el preu inclou tot el necessari per dur a terme el servei de què es tracta, la bona prestació de la qual serà responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari. Aquest serà l'únic responsable, davant de l'Ajuntament i, de tercers, pel que fa als danys i perjudicis que es puguin produir durant la seva prestació.

Qualsevol modificació que es pretengui efectuar respecte de les condicions contractuals com a conseqüència de circumstàncies imprevistes requerirà l'aprovació prèvia i escrita del consistori. L'adjudicatari ha de posar al front del servei personal competent encarregat de les seves prestacions, les quals s'han d'ajustar estrictament a les condicions contractuals, dins dels terminis fixats.

Es percebrà per cada dia de servei prestat la quantitat que resulti de l'adjudicació i, tenint en compte que l'empresa adjudicatària només podrà facturar els menús efectivament servits.

El termini de meritament dels serveis prestats serà la mensualitat vençuda.

Serà requisit indispensable que la factura contingui el període de facturació i la descripció detallada de l'objecte, així com el número d'expedient. Aquestes dades permetran identificar clarament el document i agilitar el procediment.

Requisits de la factura: Les factures expedides pels contractistes hauran de ser presentades telemàticament de forma obligatòria per mitjà del Servei de factures eFACT del Consorci d'Administració Oberta de Catalunya (AOC en endavant), i s'han de regir pel Reial Decret 1619/2012, de 30 de novembre, pel que s'aprova el Reglament pel que es regulen les obligacions de facturació, havent de contenir allò previst en el seu article 6, fent especial incidència en les dades següents:

Identificació clara de l'Ajuntament (nom, NIF, adreça). Identificació del contractista (nom, NIF, adreça fiscal). Número i data d'emissió de la factura.

Descripció suficient del subministrament, servei, obra, etc. Centre gestor que ha efectuat l'encàrrec.

Número de la referència de l'operació comptable o acord de l'òrgan competent que disposa la despesa, i que va ser comunicat en el moment de l'adjudicació. Signatura del contractista: imprescindible en el cas de presentació telemàtica." DIR3 de l'Ajuntament de La Pobla de Claramunt: L01081653 (igual per les tres codificacions Oficina comptable, Òrgan gestor i Unitat tramitadora).

Les factures que no indiquin aquestes dades podran ser retornades a les persones interessades (proveïdors) per tal que completin la informació a fi i efecte de poder imputar-les degudament.

Per més informació accediu a l'enllaç: <http://www.lapobladeclaramunt.cat>

El pagament del preu s'efectuarà dintre dels 30 dies següents a la data d'aprovació del document que acrediti la prestació del contracte, quina aprovació haurà de dur-se a terme dins del termini de 30 dies des de la prestació del servei o realització de l'obra, de conformitat al que estableix l'art. 198 de la LCSP. El contractista té l'obligació de presentar factura o document acreditatiu per registre administratiu i en el termini de 30 dies a la data efectiva de la prestació.

El pagament de la factura quedarà supeditat al vistiplau favorable per part del responsable del contracte en relació al servei prestat. En aquest sentit haurà d'emetre informe favorable per acreditar el ple compliment del contracte.

## **8. TERMINI DEL CONTRACTE**

La durada del contracte serà d'un (1) curs escolar, a comptar des del dia següent de la formalització del contracte o de la data en què en aquest es determini.





**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DEL SERVEI MENJADOR, MITJANÇANT CÀTERING, DE LA LLAR D'INFANTS  
MUNICIPAL "SOL SOLET"**

La vigència del present contracte podrà prorrogar-se, si escau, per cada curs escolar, amb un màxim de tres (3) pròrrogues per mutu acord de les parts i manifestat expressament, i sempre que el seu preavís es produeixi almenys amb dos mesos d'antelació a la finalització del termini de durada del contracte. La pròrroga no es produirà, en cap cas, per acord tàcit de les parts.

Si la pròrroga es produeix, aquesta haurà d'incloure, com a mínim, el total del període del curs que en aquell moment s'estigui cursant per tal de no pertorbar el normal funcionament de l'escola.

## **9. PERSONAL**

Tot el personal contractat per l'empresa a l'efecte de prestar el servei objecte d'aquest contracte dependrà laboralment del contractista, sense que, per cap motiu, aquest personal pugui passar a dependre de l'Ajuntament. En cas de dubte la relació laboral s'entén establerta entre el contractista i el personal del servei, a tots els efectes i amb plena indemnitat per a l'Administració.

A tal efecte l'empresa que hagi resultat adjudicatària haurà complimentar l'**ANNEX 4 RELACIO DE PERSONAL**.