

Expedient núm.: X2024000420  
CONTRACTACIÓ  
[CGO]

## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER A LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL TAPS

### 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de menjador en la modalitat de càtering per la Llar d'infants Taps. Comprendrà tant els menús per als infants d'edats entre 16 setmanes i 3 anys i dels monitors/es així com del parament necessari per a la realització del servei.

#### Dades del centre objecte de la prestació

Llar d'Infants Municipal TAPS  
C/ Plaça Xesco Boix, s/n  
Telèfon: 972460229  
Correu electrònic: taps@cassa.cat

El menjador escolar és un servei complementari i necessari per a la Llar d'infants. Té un caràcter educatiu. No es basa únicament en l'alimentació de l'infant, sinó que es complementa amb un treball de relació i socialització dels nens i nenes. Amb aquest servei contribuïm a cobrir les necessitats nutritives dels infants adquirint al mateix temps hàbits socials, alimentaris, d'higiene i salut.

El monitoratge i la neteja queden a càrrec de l'Ajuntament de Cassà de la Selva.

L'objecte del contracte s'identifica amb el següent codi CPV (nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes):  
55524000-9- Serveis de subministraments de menjars per escoles.

L'objecte del contracte està format per un únic lot, ateses les característiques del servei.

### 2. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte s'estableix en dos anys, que es correspondran amb dos cursos acadèmics, a comptar des de la formalització del contracte (setembre de 2024-juliol de 2025 i setembre de 2025 - juliol de 2026).

S'estableix la possibilitat d'una pròrroga de dos cursos acadèmics, que corresponen a dos anys, essent la durada màxima del contracte amb les pròrrogues, de quatre anys.

### 3. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei.

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.

Els menjars seran transportats pel personal de l'empresa adjudicatària fins el menjador del centre en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per la transport d'aliments i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris. L'adjudicatari s'encarregarà també de la recollida i la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament marcats en el present Plec.

L'empresa adjudicatària subministrarà els productes i estris que siguin necessaris per al desenvolupament del servei i del menjador (parament: plats, bols, culleres, forquilles, gots, gerreres d'aigua,... productes: oli, sal, vinagre,...) i la seva reposició.

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes les fases de la prestació del servei compreses en el present Plec.

### 4. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL MENÚS

La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Han de seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada.

L'empresa adjudicatària ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.

Les programacions han de constar d'un mínim de menús per a quatre setmanes (un mes). Es podran anar repetint després d'aquestes quatre setmanes (abans no) amb petites variacions segons la temporada dels aliments, de l'època de l'any... La proposta haurà de ser aprovada per la direcció de la Llar d'infants.

Els menús hauran de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista-nutricionista col·legiat/da.

S'adequaran a les edats dels infants (0 a 3 anys) tenint en compte les seves necessitats i característiques. La mida de les racions variaran en funció de l'edat. S'ha de tenir present el gramatge recomanat pel departament de Salut. Caldrà disposar de prou quantitat perquè puguin repetir.

Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat amb guarnició (hortalisses...), postres (prioritzant fruites de temporada i 1 cop a la setmana un làctic sense sucre), pa<sup>1</sup> i aigua mineral<sup>2</sup>.

Els menús s'aniran adaptant als progressos dels infants. La tipologia dels menús haurà de ser:

Menú de lactants fins a 1 any d'edat aproximadament.

Menú de transició: menú mixt entre triturat i normal.

Menú normal.

Menús especials:

- ✓ Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
- ✓ Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
- ✓ Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- ✓ Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentàries vegetarianes o veganes.
- ✓ Altres dietes per a infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials derivats de causes mèdiques com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies hauran de ser el més similars possibles als menús genèrics, utilitzant matèries primeres que permetin alterar-los el mínim possible.

Aquests menús especials estaran identificats per diferenciar-los dels altres menús i es facturaran al mateix preu que la resta de menús.

L'empresa haurà de garantir que es compleix la programació mensual dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament a la direcció del centre per poder informar a les famílies. Els canvis no poden afectar la qualitat dels productes, el nombre de racions, la mida de les racions ni les periodicitats establertes.

L'empresa adjudicatària ha de tenir present que el menjar que se serveixi a la Llar d'infants ha de garantir una alimentació segura, saludable, responsable, sostenible i ètica, també amb l'entorn. Ha d'aplicar estratègies per evitar el malbaratament alimentari i treballar per reduir els residus.

L'empresa adjudicatària ha de potenciar la utilització d'aliments sobretot d'origen vegetal, frescos o mínimament processats. No es poden incloure aliments ultraprocesats.

<sup>1</sup> El pa servit ha de ser preferentment integral.

<sup>2</sup> L'empresa adjudicatària subministrarà l'aigua envasada necessària per al servei de menjador.

En els menús que l'empresa adjudicatària elabori s'haurà de donar importància al consum de varietat i rotació de fruita, hortalisses<sup>3</sup> i llegums, la preferència dels aliments frescos, de proximitat i de temporada i prioritzar la utilització de varietats integrals de cereals.

L'empresa adjudicatària ha de seguir les recomanacions de consum de llegums, ous, peix i carn que indica l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

A l'hora d'elaborar els menús si aquests no inclouen carn, peix ni ous hauran d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats).

Ha de limitar les quantitats d'aliments proteics d'origen animal, en especial de la carn.

El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada i sostenible. Pel seu contingut elevat en mercuri, cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a la mainada menor de 10 anys. Tampoc se servirà peix tipus perca, halibut o panga.

En l'elaboració dels menús s'ha de tenir present que si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir.

Cal que hi hagi a cada àpat presència d'algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).

A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.

Es seguiran les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments i de tècniques de cocció saludables: vapor, bullit, forn, planxa...

S'ha d'evitar o reduir al màxim la sal, i, quan s'utilitzi, aquesta ha de ser iodada. Els purés de verdures per als infants més petits han de ser sense sal.

Cal utilitzar sempre per amanir oli d'oliva verge. En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.

Els menús elaborats no han de contenir aliments que suposin un risc per a l'alumnat (el peix ha de ser sense espines, la carn no ha de tenir tendons ni ossos petits...).

Es podrà demanar a l'adjudicatari sempre informació de les matèries primeres:

- ✓ Origen
- ✓ Denominació del producte
- ✓ Categoria
- ✓ Varietat
- ✓ Norma de qualitat de cadascun dels aliments
- ✓ Classe
- ✓ Mida...

<sup>3</sup> Inclou les verdures que són les hortalisses de fulla verda.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment adient pel que fa a les condicions de salubritat i higiene segons les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat anteriors a la data d'utilització. Cal fer un seguiment correcte de l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics), i de la seguretat alimentària en general.

Els aliments han d'arribar a la Llar a la temperatura exigida (tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta) i preparats per servir, sense necessitat de cap manipulació prèvia. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans adequats per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los. Si és necessari una taula calenta o escalfador/s d'aliments, per mantenir les temperatures adequades dels aliments calents, l'empresa adjudicatària els haurà de subministrar, en funció dels nombre d'infants usuaris del menjador.

## 5. CALENDARI LECTIU

El període de prestació del servei serà normalment des de principis de setembre a mitjans de juliol. Es tindrà en compte el calendari lectiu oficial de la Llar d'infants, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que l'afectin. Tenint en compte aquest calendari escolar es prestarà el servei diàriament de dilluns a divendres.

Cada curs serà objecte d'adaptació i aplicació, a partir de la data en què es formalitzi el contracte.

## 6. VOLUM I HORARI DEL SERVEI

Es fa una estimació de 197 dies de servei cada curs escolar.

El nombre d'alumnes que es preveu que facin ús del menjador escolar de la Llar d'infants com a màxim serà d'uns 60. Aquest màxim inclou places ocupades per infants lactants, als quals durant un nombre variable de mesos inicials de cada curs no s'haurà de servir dinar perquè s'alimenten amb biberó. Aquests infants durant el curs s'aniran incorporant al servei de càtering amb menús triturats.

El preu màxim de la contractació es fixa en la quantitat de 4,50 € per àpat o menjar, més l'impost sobre el Valor Afegit (IVA), al tipus del 10%.

L'arribada del dinar al centre serà entre les 10.30 h i les 11.00 h. El dinar haurà d'estar degudament preparat i en condicions de ser servit en l'horari establert perquè els infants puguin dinar entre les 11.30 h i les 11.45 h.

El nombre necessaris de dinars serà comunicat per la/el responsable de la Llar d'infants a l'adjudicatari entre les 09.15 h i les 09.30 h. El número de menús podrà variar segons la demanda diària de les famílies.



Quan algun grup d'infants faci alguna sortida, festa o excursió programada, el/la responsable de la Llar d'infants ho comunicarà al responsable de l'empresa adjudicatària amb 5 dies d'antelació.

## 7. COMUNICACIÓ A LES FAMÍLIES

L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menús, com a mínim, una setmana abans de finalitzar el mes a l'adreça electrònica de la Llar d'infants en format digital per poder-lo publicar a la web del centre i, quan es demani, còpia de paper per a cada comensal. Ho ha de fer de la forma més clara i detallada possible (especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció...). Cal incloure-hi la data. Els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments.

## 8. PERSONAL

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte de la licitació, i ha de preveure les situacions que puguin originar-se per absències per vacances o malaltia del personal, i caldrà que garanteixi la substitució immediata, en cas d'incapacitat temporal, vacances, permisos, o qualsevol contingència que afecti al personal de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment.

El personal contractat per l'empresa adjudicatària per a la realització d'aquest servei haurà de reunir la formació i capacitat necessàries per al desenvolupament de l'objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

## 9. AVALUACIÓ PERIÒDICA DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària designarà un/a representant únic que serà la persona responsable de la coordinació general dels serveis, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant qualsevol incidència en relació al desenvolupament del contracte.

## 10. INSPECCIÓ SANITÀRIA

A través del personal municipal de l'Ajuntament de Cassà de la Selva es podrà supervisar:

- ✓ Les condicions higiènic-sanitàries i de manipulació dels aliments, l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i el personal adscrit al servei.

Rbla. Onze de Setembre, 107 17244 - Cassà de la Selva Tel: 972 46 00 05 Fax: 972 46 37 08  
CIF: P1704900-H Correu: [ajuntament@cassa.cat](mailto:ajuntament@cassa.cat)



- ✓ El magatzem, vehicles de transport i altres elements utilitzats pel contractista.

L'empresa està obligada a facilitar la informació i la documentació que li sigui requerida.

## 11. NORMATIVA

En el desenvolupament de l'activitat l'empresa haurà de seguir rigorosament allò que estableixen la següent normativa:

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris a establiments de comerç minorista.
- Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de l' Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnics i sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (DOUEL núm. 304, 22 de novembre de 2011).
- Reglament (CE) 2017/2158 de la comissió, de 20 de novembre de 2017, pel qual s'estableixen mesures de mitigació i nivells de referència per a reduir la presència d'acrilàmida en els aliments.
- I qualsevol altra normativa que li sigui d'aplicació en el desenvolupament de l'activitat.

L'empresa que presti el servei de subministrament de menjar ha de disposar d'un servei de cuina central degudament inscrita al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes de la Generalitat de Catalunya).

També es tindran en compte:

- ✓ "*L'alimentació saludable en l'etapa escolar*". Guia per a les famílies i escola elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Departament de Salut. Generalitat de Catalunya.

- ✓ *"L'alimentació saludable en la primera infància"*. Document elaborat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- ✓ *"Petits canvis per menjar millor"*. Guia alimentària elaborada per l'Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.

**Datat i signat electrònicament**