
PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PER A LA CONVOCATÒRIA DEL CONTRACTE DE SERVEIS PER A LA GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DELS CASALS D'ESTIU INCLOSOS EN EL PROGRAMA FES-TE L'ESTIU 2025 I 2026

Clàusula 1. Definició del servei

El programa FES-TE L'ESTIU contempla l'oferta pública d'educació en el lleure en el període d'estiu, es coordina des de l'Àrea d'Educació i Cohesió de l'Ajuntament de Granollers. Aquesta oferta inclou els casals d'estiu infantils que tenen lloc a diversos centres escolars de la ciutat per infants d'entre 3 i 12 anys i les activitats esportives d'estiu, que es realitzen a diferents instal·lacions per a la pràctica de l'esport a la ciutat per a infants i adolescents. Ambdues propostes s'ofereixen en horari de matí, de 9 a 13 h, però amb l'opció de contractar un servei complementari de menjador, entre les 13 h i les 15 h per a totes aquelles famílies que ho necessitin.

Per tal d'oferir aquest servei, imprescindible per un gran nombre de famílies en el període d'estiu, l'ajuntament veu necessari licitar el servei de menjador del programa Fes-te l'estiu.

Clàusula 2. Objecte del contracte.

L'objecte del contracte és el servei de **gestió, la confecció i la distribució d'àpats** dels casals i les activitats esportives que s'integrin en el programa FES-TE L'ESTIU corresponent a l'any 2025 i amb la possibilitat de prorrogar-lo un any més.

2.1. Dates i horaris

Dins l'oferta de possibilitats inclosa en el programa FES-TE L'ESTIU d'enguany, s'ha previst que totes aquelles famílies inscrites als casals infantils i a les activitats esportives que ho necessitin, puguin optar al servei de menjador de 13h a 15h de la tarda.

El servei d'àpats objecte d'aquest contracte es desenvoluparà el 2025 entre el 30 de juny i l'1 d'agost de 2025 i en cas de pròrroga les dates d'execució es preveuen, de manera provisional, del 29 juny al 31 de juliol l'any 2026.

2.2. Espais de realització del servei de menjador

La previsió és que el servei de menjador del programa Fes-te l'estiu es desenvolupi als següents equipaments:

a) *Escola Salvador Llobet*. situada al carrer de Roger de Flor 64.

L'empresa adjudicatària haurà de fer ús de la cuina i les instal·lacions de l'escola Salvador Llobet per la realització del seu servei.

És on es preveu la realització del menjar per els infants que demanin servei de menjador. Inclou els infants inscrits als casals de: Salvador Llobet, Salvador Espriu i els infants de les activitats esportives i recreatives que, un cop realitzin l'activitat en els equipaments esportius vindran a l'escola Salvador Llobet a fer ús del servei de menjador.

b) *Escola Mestres Montaña*, situada al carrer d'Esteve Terrades 62.

Caldrà distribuir els menús sol·licitats per les famílies/infants inscrits en aquesta escola cada dia, durant el període establert de casals d'estiu (30 de juny a l'1 d'agost de 2025).

2.3. Possibles modificacions d'ubicació. L'Ajuntament de Granollers pot modificar la ubicació del servei de menjador per les causes següents: - Obres en l'espai que impossibilitin la realització dels casals en les escoles anteriorment anomenades.

2.4. Sol·licitud de menús i estimació total. El nombre d'àpats diaris a confeccionar estarà condicionat d'una banda a les inscripcions fixes confirmades per les famílies que optin a aquest servei abans de l'inici de les activitats i que els Serveis d'Educació i d'Esports comunicaran a l'empresa adjudicatària amb l'antelació i d'altra banda, a les peticions dels serveis esporàdics que per motius de força major puguin sol·licitar les famílies com a màxim el mateix abans de les 9:00 h. La sol·licitud de les famílies i el pagament del servei de menjador es realitzarà mitjançant la plataforma TPV del Programa Fes-te l'estiu.

L'ajuntament de Granollers i/o les empreses adjudicatàries del servei de monitoratge dels casals d'estiu infantils i de les activitats esportives i recreatives seran els encarregats de facilitar diàriament, a l'empresa adjudicatària del servei de menjador, el número de menús per a cada un dels dies a les 9:30, incorporant els serveis sol·licitants esporàdicament.

Amb l'objectiu de facilitar una previsió dels àpats descrits en l'apartat anterior i tenint en compte l'evolució d'aquest servei en els darrers anys, s'estableix com a referència numèrica la xifra de 2.500 àpats per a la totalitat dels dies de servei. L'Ajuntament no resta obligat a exhaurir l'import del pressupost, la demanda de servei es farà en base al número d'inscripcions reals i demanda de l'Ajuntament a l'empresa adjudicatària, el sistema de determinació del preu és per preus unitaris, segons els preus unitaris ofertats.

2.5. Es preveu una possible modificació contractual segons es detalla:

- Per increment o decrement del número de menús contractats que dependrà del número d'usuaris, el servei podrà ser minorat o augmentat en un 20% en funció de la demanda final.

Clàusula 3. Condicions del servei.

Obligacions de l'empresa adjudicatària

3.1. L'empresa adjudicatària haurà de transportar en les condicions que s'estableixin a les normatives aprovades per aquest tipus d'activitats, els àpats elaborats que s'hagin de servir en els espais indicats a l'apartat 2.2 d'aquest Plec i tenint en compte que els àpats s'hauran de poder servir en perfectes condicions a les 13 h.

3.2. L'empresa adjudicatària haurà de retirar diàriament els contenidors dels àpats i tot el material emprat pel servei entre les 15 h i les 16'30 h a cadascun dels espais indicats a l'apartat 2.2 d'aquest Plec.

3.3. L'empresa adjudicatària haurà de preveure unes racions suficients per atendre els menús sol·licitats i amb opció a repetir per aquells infants que ho demandin.

3.4 L'empresa adjudicatària haurà de presentar juntament amb la seva a la seva oferta, la planificació diària dels menús de cada setmana.

3.5. L'empresa adjudicatària haurà de preveure l'elaboració de menús tipus pícnic pels dies de casal on s'hagi previst una sortida fora de l'escola on es celebra habitualment el casal i que es comunicarà amb l'antelació suficient per part de la persona responsable del casal.

3.6. L'empresa haurà de contemplar l'elaboració d'àpats especials en funció d'intoleràncies, al·lèrgies o opcions especials com per exemple; vegetarià, vegà, o halal. Aquestes opcions especials hauran d'haver estat comunicades per part de les famílies en el moment de la formalització de la inscripció. L'ajuntament de Granollers serà l'encarregat de notificar aquests menús a l'empresa adjudicatària i de fer-ne el seguiment. L'empresa adjudicatària haurà responsabilitzar-se de la preparació i distribució correcta dels àpats especials.

3.7. L'empresa adjudicatària haurà d'establir una persona responsable que es coordini dia a dia amb les direccions dels casals d'estiu i amb la tècnica del servei d'educació i/o esports pel recompte dels menús sol·licitats, El sistema de notificació final dels menús serà establert per l'ajuntament de Granollers amb l'objectiu de garantir una gestió correcta de tots aquells aspectes relacionats amb les modificacions i les incidències que es puguin produir diàriament en el servei de menjador (altes i baixes, menús especials, incidències. etc.)

3.8. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar la vaixela que s'utilitzarà pels menús i que serà reutilitzable, a excepció dels tovallons que podran ser d'un sol ús fabricats, però, amb materials biodegradables i amb garanties mediambientals.

3.9. En cas que l'empresa adjudicatària demani emprar vaixela o material de cuina de l'escola Salvador Llobet, haurà de formalitzar, obligatòriament i per escrit, un conveni amb l'empresa gestora del servei durant el període lectiu. Aquest conveni haurà de llistar l'inventari del material que es posarà a disposició i les seves condicions, haurà d'estar signat per ambdues empreses i posat a disposició del servei d'educació de l'ajuntament prèviament a l'inici del casal. També haurà de contemplar procediments en cas de pèrdua o trencament del material de cuina cedit.

3.10. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar als equips de monitors encarregats de subministrar els menús a l'alumnat inscrit, els estris necessaris per servir els menús (cullerots, ganivets, draps, bosses...) adequats al menjar per cada dia de servei. També caldrà que subministri les bosses per a la recollida de la brossa.

3.11. L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la legislació higiènica sanitària vigent que s'assenyalen tot seguit:

- a) Estar inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) per a l'activitat d'elaboració i transport de menjars preparats per a col·lectivitats diverses (CLAU 26). En cas que l'empresa adjudicatària subcontracti el servei de subministrament de menjar preparat, a una altra empresa, serà aquesta última la que estarà inscrita al RSIPAC.
- a) Tenir implantat un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) adaptat a l'activitat de l'empresa, per tal de garantir la seguretat alimentària en els processos de preparació, conservació, distribució i servei.
- b) Disposar de la informació necessària en relació a la presència d'al·lèrgens als aliments, d'acord al RE 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada a les persones consumidores.
- c) Guardar menús testimoni, que representin els diferents menjars preparats servits al consumidor diàriament. Aquests plats han d'estar clarament identificats i datats, i han de correspondre a una ració individual. La conservació del menú testimoni s'ha de fer en condicions de congelació i s'ha de guardar durant els set dies posteriors al servei..
- d) L'empresa ha de garantir la temperatura de manteniment del menjar preparat fins al servei (>65°C pels aliments calents i <8°C pels aliments freds), mantenint en tot moment els aliments protegits. Per això l'empresa haurà de subministrar els aparells que siguin necessaris (cambra frigorífica, armari calent) allà on no se'n disposi o bé demostrar el manteniment de les condicions adequades dels aliments en contenidors adequats.
- e) El parament de taula estarà en tot moment protegit de focus contaminants, tant durant el transport com durant el servei.
- f) El personal adscrit al contracte caldrà que estigui format en higiene i innocuïtat dels aliments. Les empreses han de disposar d'un pla de formació i capaciació del personal en seguretat alimentària.

Recomanacions per a l'empresa adjudicatària

3.12. La planificació diària dels menús de cada setmana haurà de contemplar criteris nutricionals i d'equilibri alimentari tenint en compte els aspectes següents:

- a) Adaptar els menús, les receptes i els aliments a la temporada d'estiu amb plats variats típics de l'època (amanida de pasta, gaspatxo, empedrat de llegums, etc.) i fruites com el meló, la síndria, el préssec, etc, prioritzant els proveïdors de proximitat i els productes frescos.
- b) La informació dels menús haurà de ser prou explícita intentant evitar generalitats com per exemple "verdura" en comptes de "mongeta tendra i patata" o "macarrons a la siciliana" en comptes de "macarrons amb salsa de tomàquet".
- c) Garantir la presència diària d'hortalisses i verdures en el menú.

- d) Utilitzar oli d'oliva tant per amanir com per cuinar. Si s'utilitza un altre oli per cuinar es recomana el de gira-sol "alt oleic".
- e) Moderar la utilització de la sal en les preparacions i que aquesta sigui iodada.
- f) Evitar la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina i altres preparats)
- g) Les preparacions de carn i peix més adequades són al forn, guisats i estofats. També fregits sense sobrepassar un màxim de dues vegades per setmana.
- h) L'acompanyament dels segons plats ha de ser, gaire bé sempre, amanida.
- i) Oferir sempre l'opció d'acompanyar els àpats amb pa i garantir la quantitat i l'accessibilitat de l'aigua durant els àpats.
- j) Garantir que quatre de les postres de la setmana siguin a base de fruita fresca i reservar un dia a les j) postres làctics o postres dolces, donant preferència al iogurt.
- k) L'aigua ha de ser la beguda principal al llarg del dia. És recomanable que estigui sempre present en tots els àpats i que sigui fàcilment accessible per a les nenes i els nens.

Joana Batet Gómez del Moral

Tècnica d'educació