AJUNTAMENT DE TORTOSA
SECRETARIA GENERAL
Aprovat per la Junta de Govern Local en sessió de data 7 d'abril de 2025.

El secretari accidental,

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DE SERVEIS PER LA GESTIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE TORTOSA DURANT ELS CURSOS 2025-2026 I 2026-2027.

Condicions generals del servei.

1. NECESSITAT DEL SERVEI

Les llars d'infants municipals de l'Ajuntament de Tortosa oferiran com a servei complementari el servei de menjador.
Aquest servei és ofert amb la voluntat de satisfer la demanda de les famílies per tal de poder conciliar la vida laboral i familiar i disposar d'un espai educatiu de treball d'hàbits alimentaris i d'higiene.
És voluntat de l'Ajuntament oferir aquest servei, però atesa l'especificitat del mateix l'Ajuntament no disposa dels mitjans propis necessaris.

2. OBJECTE DEL SERVEI

L'objecte del present plec, consisteix en determinar les prescripcions tècniques que han de regir el servei de subministrament de menús en modalitat de càtering per a atendre a les necessitats en quant a preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes pel consum en les dues llars d'infants municipals .
En aquest sentit, la prestació del servei per part del contractista ha de garantir el servei de subministrament dels menús dels infants usuaris del servei de menjador de les llars d'infants municipals de l'Ajuntament de Tortosa, durant els cursos escolars 2025-26 i 2026-27 (així com durant els cursos escolars 2027-28 i 2028-29 si es fa efectiva la pròrroga prevista).
El servei té per objectiu bàsic la cobertura de les necessitats nutritives diàries adequades segons l'edat.
La prestació del servei inclou els següents requisits:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús i el trasllat a les llars d'infants municipals.
- L'empresa adjudicatària utilitzarà la modalitat d'elaboració dels menús pel sistema de càtering.
- L'empresa haurà d'utilitzar la seva cuina pròpia per elaborar el menjar i el seu posterior transport fins als centres receptors ubicats al barri de Ferreries i al barri del Temple per tal de ser servit en condicions de ser consumit .
- L'empresa adjudicatària, tindrà el menjar disponible i de forma que es conservi a la temperatura que el marc legal estableix, en un període màxim de 15 minuts abans del dinar, segons l'horari acordat amb l'Ajuntament.
- Totes les tasques, funcions, recursos humans i materials que siguin necessaris per desenvolupar l'activitat satisfactòriament aniran a càrrec de l'empresa contractista i hauran de ser posats a disposició per a la correcta execució del contracte.
- Així mateix, la gestió i coordinació de les actuacions necessàries per subministrar els menús diaris a l'alumnat de cada llar d'infants incloent les necessitats específiques de cada alumne, així com la contractació d'una assegurança d'accidents i de responsabilitat civil dels participants aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3 DEFINICIÓ DEL SERVEI

L'objectiu bàsic és la cobertura de les necessitats nutritives i consisteix en el servei de subministrament dels menús dels infants que utilitzin el servei de menjador a les llars d'infants municipals de Tortosa.

3.1. Sistema de cuina

Els menús seran preparats i elaborats diàriament en les instal·lacions pròpies del contractista. Els centres posaran a disposició del contractista les instal·lacions per mantenir la temperatura dels aliments a l'arribar al centre (armari calent, nevera) i d'un espai adequat per a la col·locació d'un material de cuina mínim i indispensable per a la distribució del servei alimentari que se sol·licita.
L'empresa pot optar per realitzar servei mixt si ho considera. Si una empresa opta per realitzar el servei mixt, fent alguns aliments "in situ", a la mateixa escola, caldrà tenir encompte que el personal i la

neteja de les instal·lacions van a càrrec de l'adjudicatari i que la maquinària que necessitin i no consti a les instal·lacions dels centres haurà de ser aportada pel mateix adjudicatari.

3.2. Durada del contracte i termini d'execució

La durada del contracte s'estableix per a dos cursos escolars (curs 2025-2026 i curs 2026-2027) essent prorrogable per a dos cursos més (curs 2027-2028 i curs 2028-2029) de forma expressa.
Els àpats es subministraran diàriament (de dilluns a divendres) tots els dies del curs escolar (de setembre a juliol) en què el servei estigui obert.

3.3. Horaris d'entrega dels àpats

L'horari de servei de menjador s'inicia a les 12:30 hores. Per tant, cal que l'horari d'arribada dels menús a les llars sigui dins la franja horària compresa entre les 11.00 i les 11:45 hores i hauran d'estar degudament preparats i conservats i en condicions de ser servits.

Si s'escau, l'Ajuntament podrà acordar la variació de l'horari de menjador en funció de les necessitats que puguin derivar-se del pla anual que aprovi el consell escolar de cada llar.

Per a garantir el bon funcionament del servei, cada llar comunicarà diàriament a l'empresa, entre les 9'00 i les 9'30h del matí, el nombre exacte de menús que es requereixen. Donat que el servei és de nova creació no es pot fer una estimació del nombre de menús que es requeriran. Abans de l'inici de cada curs escolar però, la direcció de cada llar podrà informar a l'empresa adjudicatària de les previsions d'usuaris en funció de la matrícula i del nombre de famíles que hagin sol·licitat el servei de menjador.

3.4 Transport i lliurament

El transport es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.
Cal assegurar el servei de subministrament dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia fresca com en línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.

4. Característiques del servei

4.1 Característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant una setmana. Els menús s'adaptaran a l'època de l'any que afecta aquest contracte. Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.

Qualsevol variació haurà de ser aprovada prèviament per l'Ajuntament i haurà de ser justificada i comunicada amb suficient antelació per part de l'empresa.
En qualsevol cas, els menús s'hauran d'ajustar als detalls i components mínims que s'indiquen a continuació

L'empresa adjudicatària confeccionarà menús en funció dels requeriments nutricionals de cadascuna de les edats dels infants de 0 a 3 anys i els presentarà de forma detallada per gramatges, productes, periodicitat i variació estacional.
Caldrà elaborar diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. Per tant, el contractista elaborarà un menú base segons els nivells d'edat i segons tipus (triturat i/o trossejat), i les modalitats astringent i restringent.
Es tindrà en compte els diferents ritmes evolutius de cada infant a l'hora d'introduir els canvis de menús. Les necessitats en funció de les diferents edats i els diferents menús que corresponguin, es revisaran amb la periodicitat necessària per atendre l'evolució dietètica dels infants.

Es respectaran els canvis d'alimentació que s'hagin de portar a terme a petició de les recomanacions pediàtriques aportades per les famílies. Els criteris d'aquest procés es faran d'acord amb l'equip pedagògic que mantindrà la relació amb les famílies i seguirà les directius del pediatra de cada infant.
En termes generals els menús han d'oferir:
- Un servei de restauració/càtering que contempli una adequada diversificació alimentària en els àpats de dinar.
- Proporcionar un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- Generar la confiança de les famílies en l'alimentació que s'ofereix en els centres.
- Estimular l'aprenentatge d'hàbits sans i saludables dels infants enfront l'alimentació, introduint adequadament els aliments.
- Potenciar la varietat d'alimentació i la identitat gastronòmica de la nostra zona.
- Fomentar la identificació, la descoberta i l'acceptació progressiva dels diferents aliments i plats, educant els infants en el plaer de menjar amb moderació.

4.2. Tipus de menús

Caldrà disposar de la possibilitat d'elaborar diverses tipologies de menú cada dia en funció de l'edat dels infants i de les diferents necessitats:
- De 6 a 12 mesos
- D'1 a 2 anys
- De 2 a 3 anys

De forma orientativa, l'agrupació per etapa evolutiva dels infants serà triturat, triturat/sòlid, sòlid.

Menús especials:
- Menús especials per a indisposicions esporàdiques.
- Menú restringent i astringent (triturat i sòlid)
- La cuina elaborarà menús especials per a infants que certifiquen alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, astringent, intoleràncies, al·lèrgies, malaltia crònica, etc.) una vegada consultades les famílies sobre la prescripció mèdica indicada.
- S'adaptaran, a criteri del centre, els menús, respectant factors socials o culturals de cada família (sense porc, sense carn, etc.)
- En casos d'infants alletats amb llet materna es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple, donar la fruita per dinar).

La quantitat s'adaptarà al nombre d'usuaris i a les seves necessitats, sobretot en els primers mesos d'inici de curs, per tal de no malbaratar l'aliment. L'empresa haurà de subministrar, però, la quantitat de menjar addicional per tal que els infants puguin repetir si ho sol·liciten.
La direcció de cada llar proporcionarà la informació necessària perquè l'empresa adjudicatària tingui coneixement de quin tipus d'aliment pertoca a cada infant (triturat, trossejat, dietes especials, etc.) i supervisarà el correcte desenvolupament del contracte.

4.3. Elaboració dels menús

L'empresa contractista estarà obligada a presentar una proposta de menús per al mes de què es tracti. Aquesta planificació haurà de presentar-se a la direcció de les llars amb una antelació mínima de 15 dies, qui podrà presentar els seus suggeriments i proposar canvis raonables. Haurà d'estar dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes. El calendari mensual haurà d'incloure el detall dels menús, de dilluns a divendres, especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció per lliurar als centres i a les
famílies. Els productes de proximitat o amb certificació ecològica hauran d'anar marcats de forma diferenciada en els menús que s'entreguen a les famílies.
La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats específiques.
Els menús hauran de ser:
- Variats: presentats en diferents formats i amb suficient alternança per a que siguin més atractius i motivadors pel consum.

- Totes les tipologies de menús hauran d'estar elaborades d'acord amb les pautes pediàtriques d'introducció d'aliments i les indicacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, recollides en els documents "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys)" , la "Guia d'Alimentació saludable», "Guia de recomanacions per a l'alimentació en la primera infància".
- La incorporació d'aliments s'haurà de basar segons el calendari orientatiu que segueix la mateixa guia.
- Hauran de tenir en compte les particularitats de l'edat, així com també el gramatge habitual i les mesures recomanades de carn, peix i ou que estableix la mateixa guia.

4.4. Matèries primeres

Caldrà:
- Subministrar en els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat o de temporada (mínim 5 productes a la setmana).
- Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, el vapor, forn, planxa, ... evitant al màxim els fregits.
- Evitarà la presència d'aliments precuinats en la programació de menús, reduint la seva freqüència màxima a dues vegades al mes.
- No afegir sucre, mel ni edulcorants als aliments.
- Utilitzar oli d'oliva.
- Els àpats es cuinaran principalment sense sal. En qualsevol cas, si es fa servir sal, cal que sigui iodada.
- Oferir carn adequada per al grup d'edat (pollastre, gall d'indi, conill o vedella) sense tendrums o ossos petits. Evitar sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.
- El peix ha de ser adequat a l'edat dels infants de 0-3 anys. Es prioritzarà el peix blanc i desespinat, preferentment de pesca sostenible i de proximitat i en format de filet.
- La fruita serà variada, fresca i de temporada. Es prioritzarà la fruita fresca com a postres, 4 dies a la setmana.
- Oferta de làctics naturals sense edulcorants.
- Els menús han de minimitzar la presència de fruits secs (sempre sota la supervisió de la responsable dietètica).
- Exclusió d'edulcorants artificials, espesseïdors i conservants, a més de l'additiu glutamat monosòdic (potenciador de sabor) i derivats.
- Exclusió de l'ús de greixos trans i hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats.

4.5 Berenars

Només en el cas que l'empresa licitadora faci una proposta d'increment de menús i que l'Ajuntament decideixi bescanviar aquests menús per berenars: es servirà un berenar adaptat a les característiques de l'edat i del moment evolutiu de cada infant (farinetes de fruita o berenar sòlid).
El berenar principalment estarà format per pa, torrades, bastonets, cereals, llet, i/o iogurt natural sense edulcorant, fruita de temporada, compota de fruita, formatge fresc, paó i les combinacions possibles que s'oferiran alternativament al llarg de les propostes setmanals.
Per als alumnes amb al·lèrgia o intolerància, s'adequarà el format i la tipologia a les seves necessitats.
Pel que fa a les farinetes de fruita l'adjudicatari proporcionarà en principi una peça petita o equivalent de les següents fruites (plàtan, pera, poma i taronja) per infant. Serà cada llar l'encarregada de triturar els aliments abans de l'hora de berenar per tal de preservar al màxim les característiques nutritives de la fruita.

4.6 Possibles modificacions dels menús

Si puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la direcció de cada llar.

5. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar la prestació sota la direcció organitzativa de la persona designada com interlocutor del servei d'Educació de l'Ajuntament i de la direcció de les llars municipals.

A més de les obligacions que hagin estat recollides en aquest plec, les tasques a desenvolupar pel contractista seran les següents:
a) Prestar el servei de subministrament amb la deguda diligència, continuïtat i qualitat, vetllant per a que els seus empleats guardin la màxima atenció respecte i correcció envers el personal, els pares i els nens de les llars.
b) Mantenir les maquinàries i els estris utilitzats per la prestació del servei de subministrament en perfecta condició de presència, neteja i desinfecció, si s'escau.
c) Congelar i guardar mostres de tots els menjars i begudes servits durant el termini que estableixi la legislació aplicable i, en tot cas, pel termini de 7 dies naturals.
d) L'empresa adjudicatària nomenarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.
Aquesta persona es reunirà amb els responsables del serve d'Educació, amb la periodicitat que determini l'Ajuntament en funció de les necessitats i com a mínim tres cops l'any per analitzar el funcionament i aplicar les correccions necessàries per garantir el bon funcionament del servei.
e) Informarà de manera immediata als responsables tècnics del servei d'Educació de qualsevol incidència que es puguin produir durant el normal funcionament de la prestació del servei.

6. NORMATIVA

L'adjudicatari ha de complir en tot moment la normativa vigent en matèries de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció del medi ambient, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals, igualtat efectiva de dones i homes, protecció de dades personals, residus, i les relatives al control de qualitat i higiene d'aliments.

6.1. Control de qualitat i inspeccions

Els menús hauran de complir en tot moment el marc normatiu sanitari i alimentari vigent, tant en la gestió de l'adquisició dels aliments, matèries primeres i auxiliars com amb l'emmagatzematge.
L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments, i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.
L'Ajuntament es reserva el dret d'establir procediments de control per tal de verificar la correcta qualitat del menjar. Per això es duran a terme visites "in situ" per tal de verificar el compliment d'aquestes especificacions. Aquestes inspeccions es duran a terme en companyia d'un representant de l'empresa. Es comunicarà a l'empresa els resultats de la visita realitzada.
L'empresa es veurà obligada a corregir, al seu càrrec, les eventuals no conformitats detectades, en el termini màxim que s'estableixi.
En cas d'incompliment d'aquest termini, l'Ajuntament actuarà de forma subsidiària.
L'incompliment greu de la normativa i/o acumulació d'incidències en la prestació del servei, serà considerat, específicament, com a infracció molt greu que podrà donar lloc a la finalització del contracte.

7. ALTRES COMPROMISOS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària garantirà que el seu personal tècnic està suficientment qualificat per a l'assistència tècnica al contracte i pel diagnòstic i resolució de problemes tècnics.
El contractista respectarà i vetllarà en tot moment pel compliment de totes les normatives legals que afectin el seu treball, i de la seguretat i salut del personal propi i dels infants i de la protecció de dades.
El contractista formarà i informarà adequadament el seu personal tant des del punt de vista professional, com de seguretat i salut.
A requeriment de l'Ajuntament, l'adjudicatari haurà de presentar les còpies de les inspeccions sanitàries dutes a terme durant la vigència del contracte.

8 . BENEFICIARIS DEL SERVEI

Seran beneficiaris del servei els nens i nenes entre 0 i 3 anys inscrits a les llars municipals de Tortosa, les famílies dels quals hagin sol·licitat el servei de menjador.

El nombre màxim de beneficiaris previstos i de menús a servir és orientatiu, per la qual cosa, el contractista haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el període del contracte i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui inferior a la previsió inicial, servint els menús que siguin necessaris malgrat aquests siguin inferiors a la totalitat establerta en el contracte. Per tant, l'Ajuntament en cap cas garanteix, pel seu caràcter d'estimació, l'atenció al total d'usuaris previstos en aquest plec ni el lliurament del total màxim de menús establert.
El preu efectiu resta subordinat a la satisfacció de les necessitats realment produïdes en correspondència amb els serveis efectivament realitzats, i al nombre exacte de menús servits.

9.- CONDICIONS ECONÒMIQUES

9.1.- Sistema de retribució del contractista, preu i gestió de cobrament.

L'adjudicatari es retribueix únicament amb el preu que li satisfarà l'administració i no podrà percebre cap tipus d'ingrés per part dels beneficiaris. El pressupost del contracte, coincident amb el seu valor estimat, eventual pròrroga inclosa, es xifra en quatre-cents noranta-tres mil cent vint euros (493.120,00€), més l'IVA aplicable corresponent, millorable a la baixa pels licitadors en la seva oferta, és merament estimatiu i correspon a la totalitat dels menús a servir previstos. El preu del servei està formulat en funció del preu dels menús per nen/a i dia durant els diferents períodes previstos.

CURS 2025-2026 1 SETEMBRE DE 2025-31 DE JULIOL DE 2026				
CÀTERING				
Nens/es beneficiaris/es	Dies	Núm. menús	Preu per menú	Total
115	200	23.000	5,36 €	123.280,00 €
IVA 10%				12.328,00 €
TOTAL				135.608,00 €

No es contempla revisió de preus en aquest contracte atesa la durada i concreció de les actuacions.

El pagament del preu es realitzarà, dintre dels terminis legalment establerts, un cop presentades les factures corresponents i s'hagin aprovat aquestes per l'òrgan competent, pel cost real del/s servei/s prestat/s durant cada període i no més enllà del 31 de desembre de cada any de contracte. La totalitat de les actuacions facturades no podrà superar el cost total final del servei/s objecte d'aquest contracte. Amb aquesta finalitat, el contractista haurà d'adjuntar un detall dels serveis realitzats indicant les possibles incidències esdevingudes.

Pel que fa als menús servits, el contractista presentarà factura pel número de menús servits reals, que en cap cas seran superiors al nombre de beneficiaris màxim previstos, però si podrà ser inferior en funció de les baixes que es puguin produir i de l'assistència real. L'Ajuntament comunicarà la variació a la baixa que es pugui produir en el número de menús com a mínim amb un dia d'antelació al contractista.

El cap del servei d'Educació

Francesc Ortega Maset