



Ajuntament del Masnou

Pg. Prat de la Riba, 1
08320 El Masnou
Tel. 93 557 17 00
Fax 93 557 17 01
www.elmasnou.cat

[

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAURÀ DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR, EN LA MODALITAT DE CÀTERING, DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS “SOL SOLET” I “LA BARQUETA”

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE	2
2.	RÈGIM JURÍDIC.....	2
4.	CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI	3
4.1.	Condicions generals	3
4.2.	Descripció del servei.....	4
4.3.	Elaboració dels menús	4
4.4.	Comunicació del menú	6
5.	CALENDARI I HORARI	8
6.	PERSONAL PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	8
7.	MATERIAL	9
8.	COORDINACIÓ ENTRE L'ENTITAT ADJUDICATÀRIA I L'AJUNTAMENT	10
9.	NIVELL DE QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES	11
10.	ASSEGURANÇA	11
11.	NORMATIVA	11
12.	MEMÒRIA TÈCNICA.....	12

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 2 de 12		SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és el servei de menjador, en la modalitat de càterring, de les escoles bressol municipals "Sol Solet" i "La Barqueta".

El servei inclou el càterring diari (de dilluns a divendres lectius) tant pel que fa al menjador (dinars) com els berenars, atenent les necessitats diàries tant pel que fa a la preparació dels àpats i posterior distribució, així com al manteniment dels aliments en les òptimes condicions per al consum dels infants de les escoles bressol (alumnes de 4 mesos a 3 anys).

Es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc... generats, a partir de les 15.00 h.

El menjar cal que sigui lliurat a la cuina de cadascun dels centres respectant l'horari convingut.

L'horari del servei de berenar és entre les 15.45h i les 16.15 h. El berenar dels infants serà lliurat en la mateixa franja horària que s'entreguen els menús de dinar.

El servei comprèn les següents prestacions:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge
- L'elaboració i programació dels menús (dinars i berenars), presentant-los com a mínim 7 dies abans de cada mes
- Proposta de menús per a les intoleràncies i les al·lèrgies alimentàries així com utilització de safates d'acer inoxidable i materials adequats per al transport dels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies i intoleràncies
- Proposta de sopars saludables
- Preparació, trasllat i distribució diària dels àpats a les escoles bressol tant en línia calenta com freda
- Registre diari del control de temperatura del menjar servit seguint de protocols APPC
- Recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus generats

2. RÈGIM JURÍDIC

El servei es prestarà amb estricte compliment a la normativa següent:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- REGLAMENT (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril i Reglament (CE) núm 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.



3. CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI

L'emplaçament i el nombre d'infants màxim per cada grup d'edat de les escoles bressol municipals objecte d'aquest contracte és el següent:

Escola Bressol Sol Solet

Ubicació: C/ Dr. Pere Genové, 9-13
Total places: 58

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre de places/aula	Total places
4 mesos a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	2	20 i 17	37

Escola Bressol La Barqueta

Ubicació: C/ Torrent de Can Gaio, 19
Total places: 61

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre de places/ aula	Total places
4 mesos a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	2	20	40

A l'escola bressol La Barqueta s'hi preveu l'ampliació de 26 places, que correspondrà a dos grups de 1 a 2 anys pel curs 2026 – 2027.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

4.1. Condicions generals

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercer de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de **l'Autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).**

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els menús necessaris durant el període d'execució del contracte per cobrir el servei de menjador en tot moment, així com tenir en compte l'ampliació de places de l'escola bressol La Barqueta, que es preveu per el curs escolar 2026-2027, per garantir l'adequat funcionament del servei.



4.2. **Descripció del servei**

El número de dinars i berenars diaris serà el corresponent al número d'infants assistents a l'escola que sol·licitin servei, **estimat en un màxim durant el curs 2025-2026 de prestació del servei** de:

Escola Bressol	DINARS	BERENARS
SOL SOLET	11.252	11.252
LA BARQUETA	11.834	11.834
TOTAL	23.086	23.086

Taula 1. Màxim d'àpats curs 2025-2026

Escola Bressol	DINARS	BERENARS
SOL SOLET	11.252	11.252
LA BARQUETA	16.879	16.878
TOTAL	28.130	28.130

Taula 2. Màxim àpats a partir del curs 2026-2027

La quantitat dels menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: nombre final de dies lectius per període indicats, nombre d'aules de cada curs escolar, infants malalts, eventuais, etc.

El nombre de menús exactes es confirmarà diàriament.

La informació que es mostra a les taules 1 i 2 és una estimació màxima que no té caràcter vinculant i que s'ha fet tenint en compte el nombre màxim d'alumnat de cada centre per 194 dies lectius anuals.

Quan els àpats i materials objectes de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatària del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament de manera immediata per evitar menús descompensats o retards en els horaris recomanats.

4.3. **Elaboració dels menús**

En aquest apartat es descriuen les obligacions que assumirà l'empresa adjudicatària respecte l'elaboració dels menús.

La planificació dels menús haurà de comptar amb el vist-i-plau d'un/a professional nutricionista/dietista col·legiat/da amb experiència en la confecció de menús per a infants de 0 a 3 anys i serveis similars. Aquest s'adequarà a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats.

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 les quantitats, composició, tipus de cocció, etc., les edats i característiques dels comensals, infants de 0 a 3 anys. Caldrà que es tingui en compte les diferents fases d'introducció i adaptació de menjar pels infants, així com el subministraments i els productes adequats.

Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé un primer plat, un segon plat amb acompanyament, amanida, pa i postres. Els menús que elabori l'empresa adjudicatària hauran de fer-se tenint en compte les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu; i hauran d'incloure varietat i rotació de productes de temporada, així com haurà de tenir una rotació mínima de cinc setmanes.

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 5 de 12		SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025



L'empresa adjudicatària haurà de facilitar a cada escola bressol la fitxa tècnica de cada plat. En cas de canvis caldrà que es comuniquin a la major brevetat possible.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar un menú estandarditzat per cada dia, tenint en compte les franges d'edat:

- De 4 a 12 mesos – menjar triturat
- De 1 a 3 anys – menjar sencer

I dins d'aquestes franges oferir diverses tipologies de menús per adaptar-se a la diversitat de casuístiques particulars possibles:

- Menú estandarditzat
- Menús especials per indisposicions esporàdiques:
 - o Dieta laxant puntual
 - o Dieta astringent puntual
- Menús especials per a al·lèrgies, diabetis, intoleràncies (al gluten, a la lactosa, a l'ou, astringent, etc... així com els productes ecològics introduïts)
- Ovolacteovegetarià
- Vegà
- Menús especials per raó de creença religiosa
- Proposta complementària de sopars

La mida de les racions que es serviran a l'alumnat haurà de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els menús i les dietes alternatives per qüestions mèdiques d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "*L'alimentació saludable a la primera infància (0-3 anys)*"¹.

L'empresa adjudicatària haurà de preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars amb puntualitat, abans de les 11.00 hores, excepte possibles canvis d'horaris esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària entrar els aliments fins a l'office de cada escola bressol, desenganxar els recipients, introduir els aliments de línia calenta on correspongui i els de línia freda a la nevera.

El nombre de menús, així com els menús corresponents a cadascuna de les tipologies es confirmaran diàriament, per tant el número de menús podrà variar segons la demanda diària de les famílies. La direcció de cada escola bressol informará diàriament a la persona coordinadora de l'empresa adjudicatària de la quantitat de menús i la tipologia dels mateixos, per a la seva escola bressol abans de les 9.15 hores.

En tots els àpats s'haurà de subministrar algun tipus de producte ecològic, de proximitat i/o de temporada. Essent obligatori un mínim setmanal de 3 productes de proximitat i 2 productes amb certificació ecològica.

L'empresa adjudicatària haurà de seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i tècniques de cocció saludables: bullit, forn, planxa, etc., que vinguin determinades en la seva oferta. No s'utilitzaran precuinats ni fregits.

¹L'alimentació saludable a la primera infància (de 0 a 3 anys) <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/primera-infancia/index.html>

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 6 de 12		SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025



En l'elaboració dels menús s'evitaran els aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos amb espines, carns amb tendons i ossos petits...). Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

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.

Pel que fa a les farinetes de fruita l'adjudicatari proporcionarà el triturat d'una peça petita o equivalent de les següents fruites (plàtan, pera, poma i taronja) per infant.

Els berenars han d'arribar preparats per ser servits.

Per l'alumnat amb al·lèrgia o intolerància, s'adequarà el format i la tipologia a les seves necessitats.

En cas de produir-se alguna necessitat en la dieta caldrà adaptar aquests menús a les necessitats dels infants.

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, sense avís previ i sense l'autorització de la Direcció dels centres educatius.

L'empresa adjudicatària subministrarà els productes i estris que siguin necessaris per al desenvolupament del servei d'alimentació propi del menjador: oli, sal, vinagre, etc.

L'empresa que resulti adjudicatària haurà d'aportar una declaració responsable abans de l'inici de la prestació del servei en relació a disposar de menús adaptats per a persones celíaqes, amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries i per situacions d'indisposició esporàdiques, indicant si està realitzat per un/a nutricionista i/o dietista.

Serà imprescindible garantir un correcte envasat i etiquetatge de tots els aliments, especialment els que són per a infants amb dietes especials, intoleràncies o al·lèrgies.

4.4. Comunicació del menú

L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un calendari mensual amb el detall dels menús de dilluns a divendres (especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar) per lliurar als centres.

Aquest calendari es presentarà com a mínim 7 dies abans de l'inici de cada mes, i haurà d'incloure un menú per a cadascuna de les següents varietats:

- Menú estandarditzat

També caldrà presentar la proposta de menús per a:

- Menús especials per indisposicions esporàdiques:
 - o Dieta laxant puntual
 - o Dieta astringent puntual
- Menús especials per a al·lèrgies, diabetis, intoleràncies (al gluten, a la lactosa, a l'ou, astringent, etc... així com els productes ecològics introduïts)
- Ovolacteovegetarià
- Vegà

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 7 de 12		SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025



- Menús especials per raó de creença religiosa.
- Proposta complementària de sopars

L'empresa subministrarà aquests menús telemàticament perquè es pugui fer arribar a les famílies online i penjar-ho a la corresponent pàgina o aplicatiu web per poder-ho comunicar a les famílies. Aquesta proposta haurà de ser aprovada per la direcció del centre mensualment.

Els productes ecològics i de proximitat aniran marcats de forma diferenciada al menú que es faci arribar al centre i a les famílies.

Caldrà adjuntar en el Pla de Valoració del servei (descriu al punt 8 d'aquests PPT) semestralment i el llistat de les empreses proveïdores homologades, indicant el seu registre sanitari.

4.5. Conservació, transport i servei dels menús

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments als dos centres. El trasllat s'ha de dur a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats no plàstics, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida a la normativa vigent, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. En aquest sentit, cal que l'empresa adjudicatària tingui en compte el temps de transport perquè aquest no sigui excessiu i pugui dificultar el manteniment de la temperatura dels aliments dins dels valors normatius.

Per aquest motiu és requisit obligatori que l'empresa disposi dels mitjans adequats per garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.

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'empresa adjudicatària restarà sotmesa al control i a la inspecció dels serveis tècnics municipals dels aliments i les instal·lacions on s'elaboren els menús respecte de les seves qualitats i dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris independentment dels que correspongui efectuar a d'altres administracions. L'empresa haurà de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG).

L'empresa vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals així com per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa restarà obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats a cada escola bressol; així com a conservar-lo en les condicions exigides per la normativa aplicable.

L'empresa adjudicatària abans de l'inici de la prestació del servei haurà d'aportar declaració responsable en relació a la disposició de sistemes que assegurin que el procés de preparació i subministrament dels àpats es realitza amb les màximes garanties de salut alimentària de qualitat, d'acord amb la normativa vigent d'aplicació, incloent totes les fases: confecció dels menús, rotació d'aliments, cadenes de fred, circuit net/brut, transport, conservació a l'escola, desinfecció i qualitat higiènica i alimentària i seguiment de protocols APPCC.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària entrar els aliments en safates o altres recipients d'emmagatzematge dels aliments fins a l'office del centre, desencaixar els recipients, introduir els aliments de línia calenta on correspongui i els de línia freda a la nevera.

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 8 de 12		SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025



5. CALENDARI I HORARI

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. Tenint en compte el calendari oficial que publica anualment el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament del Masnou definirà amb exactitud els dies lectius i, per tant, els dies de servei de menjador per cada curs.

Amb la finalitat de condicionar els espais, utensilis i aparells, l'empresa adjudicatària del servei començarà a treballar mínim dos dies abans de l'inici de curs i finalitzarà com a mínim un dia després de l'acabament del curs escolar.

Es fa una estimació de 194 dies de servei cada curs escolar.

Per garantir el bon funcionament, la direcció de cada escola bressol informará diàriament a l'empresa abans de les 9.15 h del matí, dels menús que es requereixen des de cada escola bressol.

L'empresa adjudicatària haurà de preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars amb puntualitat, abans de les 11.00 hores, excepte possibles canvis d'horaris esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts.

6. PERSONAL PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària assignarà:

- El personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- Una persona representant a través de la qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, la qual realitzarà, periòdicament, visites al centre i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.
- Personal de cuina per a l'elaboració i/o manipulació dels menús. Aquest ha de posseir el curs de manipulació d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació de l'empresa licitadora garantir la formació suficient d'higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal, així com justificar com a mínim un any d'experiència en serveis de cuina – menjador escolars.
- Dietista i/o nutricionista amb titulació de tècnic/a superior en Dietètica i/o Nutrició i experiència mínima de 3 anys en serveis anàlegs, encarregada de confeccionar i signar les propostes de menús i de berenars. Ha de garantir que es compleixen els requisits de ser adequats, equilibrats i variats per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys), d'acord amb la guia "L'alimentació saludable en la primera infància, elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya" (ASPCAT).

D'acord amb el que disposa l'article 150.2 LCSP, l'acreditació de disposar efectivament del tècnic superior en Dietètica i/o Nutrició es farà mitjançant la presentació de la següent documentació que correspongui:

- Si aquesta persona forma part de la plantilla de l'empresa licitadora: el títol acadèmic o certificació del mateix i el contracte de treball.
- Si aquesta persona no forma part de la plantilla de l'empresa licitadora: el títol acadèmic o certificació del mateix i el contracte de prestació de serveis professionals en el que consti,

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 9 de 12		SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025



- per al servei objecte del present contracte, la seva dedicació en exercici de les funcions que té encomanades.
- En cas que l'empresa licitadora recorri a mitjans externs (article 75 LCSP) i el/la tècnic/a superior en Dietètica i/o Nutrició formi part de la plantilla del tercer, s'aportarà la documentació de la lletra a) anterior —el contracte de treball serà el subscrit pel tercer de què es tracti—.

L'experiència laboral s'acreditarà mitjançant presentació de certificat de serveis prestats.

L'empresa adjudicatària executarà directament la prestació objecte del contracte. La subcontractació només pot recaure sobre prestacions accessòries.

En relació al personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària establir els mecanismes de supervisió necessaris per garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes de naturalesa sexual.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulació d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació de l'empresa adjudicatària garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'empresa adjudicatària ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc...
- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als infants i equip de mestres.
- L'empresa adjudicatària serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats/des durant la prestació del servei i estarà obligada a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sense perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

7. MATERIAL

L'empresa adjudicatària haurà de comptar amb una cuina central autoritzada des d'on l'empresa es compromet a elaborar el menjar i a transportar-lo mitjançant el sistema de línia calenta, que ha de constar al corresponent Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) o en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), on se la certifiqui com a empresa autoritzada per operar en aquesta cuina. Cal que l'empresa consti al registre amb la mateixa raó social amb què opta a la licitació.

Aquest centre, que pot ser el mateix o un altre de diferent des d'on es serveixin els menús en línia freda i els berenars de la comanda, ha d'estar radicat a no més de 45 minuts del Masnou per carretera, segons el trajecte més ràpid conforme el càlcul de ruta de Via Michelin (<https://www.viamichelin.es/>) i, supletòriament, és a dir, en cas d'inexistència o no funcionament puntual d'aquella, de Guia Repsol (<https://www.guiarepsol.com>) per tal de garantir que els aliments arriben i es mantenen en la temperatura adequada així com per què l'empresa pugui respondre adequadament en cas d'esmena, defectes de quantitat, de qualitat o de característiques de la comanda (especialment en casos de dietes i menús especials per al·lèrgies i/o intoleràncies) en temps i forma. El càlcul de ruta s'efectuarà consignat a la consulta únicament les poblacions (El

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 10 de 12		
SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025		



Masnou i aquella on estigui ubicat el centre) en l'horari previst del transport (entre les 9:30 i les 10:30 del matí), sense considerar els domicilis (carrer i número de les escoles bressol i del centre).

En aquest sentit, cal indicar que, conforme estableixen els punts 4.3 i 5, d'aquests plecs els menús en línia freda i calenta i els berenars de la comanda s'han de servir, com a màxim, a les 11:00 hores del matí per tal que, un cop supervisats i, en el cas dels menús freds regenerats puguin ser consumits pels infants a partir de les 11:30 hores en el servei de menjador i entre les 15:45 i les 16:15 hores en el servei de berenar. Pot ocórrer, però, que en la fase de supervisió i/o regeneració es detectin defectes de quantitat, de qualitat o de característiques que hagin de ser esmenats per l'empresa contractista abans de les 11:45 hores com a màxim ja que el servei de menjador s'inicia abans de les 11:30 hores, supòsit en què el temps de reacció es redueix considerablement.

Per aquest motiu, és necessària l'existència d'un centre d'elaboració de menjars radicat a no més de 45 minuts del Masnou per carretera, segons el trajecte més ràpid. A aquesta mesura s'afegeix una altra consistent en què els menús d'esmena es serveixin en línia calenta per tal d'estalviar el temps de regeneració i que tots els aliments de línia calenta no requereixin d'excés de temps de transport que podria implicar pèrdues de temperatura i/o males condicions dels aliments i els seus recipients per excés de temperatura en la cuina d'origen, que poden generar deficiències d'etiquetatge, condensació i temperatura.

Finalment, la remissió al càlcul de ruta d'alguna plataforma existent a aquests efectes és necessària per a disposar d'un paràmetre de referència acceptable que eviti qualsevol controvèrsia. Per això s'ha optat per fer la remissió a Via Michelin i, supletòriament, a Guia Repsol per la solvència i seguretat que proporcionen.

D'acord amb el que disposa l'article 150.2 de la LCSP, l'acreditació de disposar efectivament d'un centre d'elaboració de menjars des d'on servir els menús en línia calenta i els berenars que esmenin els defectes de quantitat, de qualitat o de característiques, així com de la població on aquest centre està radicat, es farà mitjançant la presentació de la següent documentació que correspongui:

- Si el centre pertany a l'empresa licitadora: la declaració d'alta o de variació de l'Impost sobre Activitats Econòmiques (IAE) formulada per l'empresa licitadora.
- En cas que l'empresa licitadora recorri a mitjans externs (article 75 LCSP) i el centre pertanyi al tercer: la declaració d'alta o de variació de l'Impost sobre Activitats Econòmiques (IAE) formulada per aquest tercer.

Els àpats hauran de ser transportats en safates d'acer inoxidable pels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies, la resta de menús hauran de ser transportats en safates de material sostenible, reutilitzable i lliure de tòxics, preferentment d'acer inoxidable. En cas d'haver d'utilitzar material d'un sol ús, aquest ha de ser reciclable.

L'Ajuntament del Masnou facilitarà un espai adient i el material necessari a les dues escoles bressol per tal de dur a terme el servei de menjador.

8. COORDINACIÓ ENTRE L'ENTITAT ADJUDICATÀRIA I L'AJUNTAMENT

La coordinació per avaluar el funcionament global dels serveis, el seguiment del contracte i els procediments, es farà semestralment mitjançant les comissions de seguiment. La coordinació es podrà fer abans del termini previst a petició d'una de les dues parts.

En aquestes comissions hi assistiran les direccions de les dues escoles bressol, la persona responsable del contracte i la persona representant de l'empresa adjudicatària.

L'entitat adjudicatària haurà de realitzar un Pla de Valoració del servei, que consisteixi en recollir informació relativa a: funcionament del servei, personal, producte/menú. Aquest Pla es treballarà

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 11 de 12		SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025



en la reunió de coordinació semestral que es farà entre l'adjudicatària i la corporació, i del seu anàlisi se'n derivaran propostes de millora del servei si es considera necessari.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar semestralment el certificat que acrediti que està al corrent del pagament dels salaris de les persones treballadores i al corrent de les obligacions tributàries amb la Seguretat Social així com els documents acreditatius de qualitat dels aliments: certificacions d'aliments ecològics, frescos i de proximitat.

Respecte al personal adscrit al servei, l'entitat adjudicatària haurà de comunicar la relació del mateix a la persona responsable del contracte mitjançant registre electrònic especificant les funcions i adjuntant els documents acreditatius de compliment dels requisits exigits a la clàusula 6 dels presents plecs tant a l'inici de curs com cada cop que es produeixi un baixa o canvi de personal.

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a l'Ajuntament del Masnou, des de l'inici de la vigència del present contracte i fins que finalitzi, els possibles canvis de residència o de telèfon de l'empresa contractista i de la persona representant, i també de la persona que la substituirà en cas d'absències de més d'un dia lectiu de durada.

9. 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, llegums i altres productes que es consumeixen a l'escola, seran de primera qualitat.

Atesa l'edat dels infants del centre compreses des dels 4 mesos als 3 anys, i la seva natural evolució i diversitat, els menús podran patir canvis: verdura sola, verdura amb proteïna, menú intermig amb incorporacions, així com el seu processament: triturat, aixafat, sencer..., fins arribar al menú considerat estàndard:

- Menú estandarditzat
- Menús especials per indisposicions esporàdiques:
 - o Dieta laxant puntual
 - o Dieta astringent puntual
- Menús especials per a al·lèrgies, diabetis, intoleràncies (al gluten, a la lactosa, a l'ou, astringent, etc... així com els productes ecològics introduïts)
- Ovolacteovegetarià
- Vegà
- Menús especials per raó de creença religiosa
- Proposta complementària de sopars

10. ASSEGURANÇA

L'empresa adjudicatària haurà de subscriure una pòlissa de responsabilitat civil amb cobertura mínima de 1.000.000€ per cobrir les possibles responsabilitats de tot ordre que puguin derivar-se de les obligacions assumides per l'empresa adjudicatària.

11. NORMATIVA

L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la normativa vigent en matèria 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.

Les empreses que licitin han de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC): Pla de control de l'aigua potable; Pla de neteja i

DOCUMENT Informe amb signatura	ÒRGAN Serveis Generals	EXPEDIENT X2025010064
Codi Segur de Verificació: 4b476f81-dfab-4c4d-aa20-25df08cef150 Origen: Administració Identificador document original: 2591688 Data d'impressió: 30/05/2025 08:32:41 Pàgina 12 de 12		SIGNATURES 1.- La tècnica d'Educació - VANESSA FRANCES MOLA - 23/05/2025



desinfecció; Pla de control de proveïdors; Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris; Pla de formació del personal.

12. MEMÒRIA TÈCNICA

Les empreses licitadores hauran de presentar una memòria tècnica amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa. A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat amb els títols relacionats, la informació següent:

- Informació / Dades bàsiques de l'empresa licitadora
- El pla de menús del curs escolar d'acord amb les condicions esmentades en aquest plec
- Descripció dels ingredients utilitzats per a l'elaboració dels plats del pla de menú presentat i el mètode de cuinat
- Especificació dels productes que s'utilitzaran
- Relació de les principals empreses proveïdores (indicant, en cas que n'hi hagi, que siguin centre especial de treball i/o inserció així com els segells ecològics dels que disposen)
- Organització del servei diari (horaris de preparació dels menús, distribució, previsió de rutes de repartiment, itineraris, subministrament de productes a les cuines, coordinació personal – empresa, pla de funcionament diari, recollida de residus, resolució de problemes, pla de neteja individual, control de qualitat dels aliments, APPCC)
- Pla de formació del personal i calendari previst
- Informació relativa als criteris de valoració de les ofertes, detallats al plec de característiques del contracte. Tot allò que no estigui degudament especificat en aquest darrer apartat (a excepció del pla de menús) no es valorarà, tot i que consti en d'altres possibles apartats de la memòria tècnica:
 - o Oferta econòmica
 - o Menjar nutritiu
 - o Aliments ecològics i de proximitat
 - o Peix fresc
 - o Berenars anuals extraordinaris
 - o Oferta de fruita per esmorzar
 - o Formació sobre nutrició
 - o Donació d'aliments
 - o Compra a granel
 - o Milliores mediambiental]

El Masnou, a la data de la signatura electrònica

Document signat electrònicament

La tècnica d'Educació
VANESSA FRANCES MOLA
23/05/2025