



AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

SUBMINISTRAMENT DELS ÀPATS DEL SERVEI DE MENJADOR SOCIAL PER A LA GENT GRAN DE SANT JOAN DESPÍ UBICAT AL CENTRE DE GENT GRAN CIRERERS

CO2025020GG

Maig 2025



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és el subministrament dels àpats del servei de menjador per a la gent gran ubicat al centre de Gent Gran Cireres (modalitat càtering), de conformitat amb les especificacions tècniques que es detallen en aquest document.

S'hauran de subministrar al voltant de 7.844 menús/any que hauran d'incloure productes de V gama i complementats amb productes de IV gamma que compleixin amb els estàndards de qualitat i seguretat alimentària establerts per la normativa vigent.

Aquest plec tècnic defineix les condicions mínimes i els requisits necessaris per a la licitació del subministrament de menús elaborats amb productes de V gamma (que s'estableix com a condició essencial del contracte) i complements de IV gamma, garantint la qualitat, seguretat i adequació a les necessitats de les persones destinatàries del servei.

El subministrament inclou, el cuinat i l'elaboració dels àpats en les instal·lacions de la contractista i el seu transport fins al Centre Cirerers de Sant Joan Despí. El contracte inclou les despeses derivades dels aliments i productes necessaris, personal responsable d'elaborar el càtering, assegurances, etc.

Aquest contracte no inclou l'emplatat i el repartiment dels menús a les persones usuàries del servei de menjador, ni tampoc la neteja dels estris i les instal·lacions, ni altres serveis de monitoratge ni dinamització.

2. OBJECTIUS DEL SERVEI DE MENJADOR

Els objectius del servei de menjador social per a gent gran són:

- Afavorir la companyia i la relació entre les persones grans que assisteixen al centre.
- Afavorir la creació de vincles personals i creació de xarxes socials entre les pròpies persones usuàries i, amb la seva administració més propera.
- Lluitar contra l'aïllament social de les persones grans a través de la dinamització de l'espai.
- Assegurar una alimentació adequada a les necessitats nutricionals de les persones que hi assisteixin.

3. CONDICIONS GENERALS

3.1. Durada del contracte

DOCUMENT DOCUMENT ANEXAT	ÒRGAN ÀREA DE GOVERNANÇA I DESENVOLUPAMENT LOCAL	REFERÈNCIA 30862025000005
Codi Segur de Verificació: bd556f45-0916-424c-ad28-329d80331880 Origen: Ciutadà Identificador document original: 2081957 Data d'impressió: 20/06/2025 10:06:33 Pàgina 3 de 12		SIGNATURES 1.- ANA MARIA MORENO ESTEBAN (TCAT), 21/05/2025 11:09



El contracte tindrà una durada inicial d'un any amb possibilitat de pròrroga per un període addicional d'un any més en funció de les necessitats del servei.

3.2. Quantitat i tipus de menús

El contracte preveu el subministrament total de 7.844 menús anuals, distribuint 31 menús diàriament, totes les setmanes de l'any, de dilluns a divendres i seguint les instruccions del calendari de Festes establert per l'Ajuntament de Sant Joan Despí.

3.3. Especificacions tècniques dels menús:

3.3.1. Composició del menú

Els menús hauran d'estar compostats i complir amb les especificacions següents:

- Menú principal compostat per: primer plat + segon plat amb guarnició + complements de postres, cafès i/o infusions + pa + oli i vinagre + got de vi + estovalles individuals + tovallons de paper + sal + llet + sucre i sacarina.
- Caldrà preveure opcions de menús adaptats per a gent gran amb necessitats nutricionals i dietètiques especials, com ara al·lèrgies, intoleràncies, diabetis, hipertensions i de fàcil masticació.
- L'adjudicatària haurà de presentar a la Responsable municipal del contracte, amb una antelació mínima de 20 dies, la programació dels menús, amb la descripció detallada de cada àpat. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. Els canvis no podran afectar en cap cas a la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les mateixes, ni els gramatges.
Aquest pla de menús haurà de ser renovat periòdicament en funció de la disponibilitat d'aliments que proporciona cada temporada i que puguin incloure propostes gastronòmiques relacionades amb esdeveniments culturals i festius de l'entorn, sempre prèvia conformitat de la persona responsable municipal.
La programació de menús haurà de ser validada per la responsable municipal del contracte i aquesta es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats de les persones usuàries i les èpoques de l'any.
- Els menús han de seguir les recomanacions proposades pel departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb compliment de la normativa vigent aplicable.
- La matèria primera haurà de ser en tot moment adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb la normativa sectorial.
- La compra de la totalitat dels aliments i matèries primeres, així com el cuinat de les mateixes serà a càrrec de l'adjudicatària, sota la seva responsabilitat, complint la totalitat de les condicions del contracte i la vigent normativa d'aplicació.

DOCUMENT DOCUMENT ANEXAT	ÒRGAN ÀREA DE GOVERNANÇA I DESENVOLUPAMENT LOCAL	REFERÈNCIA 30862025000005
Codi Segur de Verificació: bd556f45-0916-424c-ad28-329d80331880 Origen: Ciutadà Identificador document original: 2081957 Data d'impressió: 20/06/2025 10:06:33 Pàgina 4 de 12		SIGNATURES 1.- ANA MARIA MORENO ESTEBAN (TCAT), 21/05/2025 11:09



AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

- En especial caldrà complir amb els compromisos que l'adjudicatària hagi adquirit en la licitació, en quant a oferir productes de proximitat, mercat directe o de pagès, amb origen com a màxim a 200 km del municipi, i productes ecològics, per a les carns de vedella, porc, pollastre, gall dindi, verdures, fruites, olis, ous, llegums, pastes, arrossos, postres i làctics, a incloure freqüentment en els menús.
- L'adjudicatària tindrà el llistat de proveïdores actualitzada a disposició de l'Ajuntament, amb les especificacions de compra pels principals productes (mínim carns, peix, fruites i verdures, làctics), condicions d'acceptació (temperatura de recepció, additius, criteris microbiològics, etc.), envàs i etiquetatge, transport, documentació, descripció de les accions a realitzar en cas d'incompliment i descripció d'activitats de comprovació, per tal de conèixer el control en la qualitat dels productes.

3.3.2. Elaboració dels menús:

- Els menús hauran d'estar compostats per productes de V gamma, garantint que siguin 100% aptes pel consum sense necessitat de manipulació addicional.
- Es permetrà l'ús de productes de IV gamma com a complement dels menús per tal que enriqueixin i complementin l'oferta culinària de cada menú i, sempre que estiguin correctament etiquetats i que compleixin els estàndards de qualitat i seguretat alimentària.
- En dies assenyalats l'adjudicatària elaborarà àpats amb característiques especials de festa.

3.3.3. Requisits dels productes

- Els productes de V gamma hauran de complir la normativa sanitària i de seguretat alimentària establertes per les autoritats competents.
- Els ingredients utilitzats per a la preparació dels menús hauran de ser frescos, saludables i, en la mesura del possible, de proximitat o ecològics.
- Els plats no podran contenir ingredients prohibits o no aptes per a determinades dietes, com ara ingredients amb gluten o làctics, si no es facilita una alternativa per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies.
- Els productes hauran de ser d'alta qualitat i frescor amb dates de caducitat clarament indicades i dintre dels terminis adequats.
- Els aliments frescos que pertanyen als productes de IV gamma, com les fruites i verdures hauran d'estar rentades, tallades i/o pelades i llestes per al consum sense necessitat de preparació addicional i hauran de ser cuinats i processats d'acord amb les instruccions específiques adients per tal de preservar les seves

AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

propietats, sense perdre les seves qualitats nutricionals i amb la mínima manipulació possible.

- Els productes de IV gamma hauran d'estar envasats adequadament per tal d'evitar la contaminació i conservar totes les seves propietats organolèptiques (sabor, aroma, textura, etc.)

3.3.4. Requisits de qualitat i seguretat alimentària

- Els productes hauran de complir la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, incloent el Codi Alimentari Espanyol i les Regulacions de la Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició (AESAN).
- Es valoraran les certificacions de qualitat com ara la ISO 9001:2008 o la Certificació d'aplicació de sistema HACCP EG Núm.: 852/2004, la EMAS - etiqueta ecològica o la EG 834/2007 referent a la certificació de producció i distribució de menús orgànics i components orgànics.

3.3.5. Varietat i adaptabilitat dels menús:

- Caldrà establir una freqüència rotacional de menús cada 4 setmanes per tal d'evitar la monotonia i fomentar una alimentació variada.
- Caldrà prioritzar els menús de cullera tant a l'hivern com a l'estiu, donant prioritat als plats de llegums, estofats, sopes, cremes i/o escudelles.

3.3.6. Formació

L'adjudicatària haurà de fer la formació necessària al personal que escalfa/regenera els àpats del menjador de la Gent Gran Els Cirerers, per al correcte ús dels equipaments (congelador, forn...).

4. LLIURAMENT DELS PRODUCTES I MENÚS

Els menús seran lliurats un cop a la setmana, seguint la programació ordinària i els horaris que el centre determini.

En el menjador de la gent gran del centre Els Cirerers hi haurà una persona que recollirà els menús i altres productes.

Els lliuraments s'hauran de realitzar en vehicles adequats per mantenir la cadena de fred per tal de garantir la qualitat dels aliments. Cal garantir que el transport dels àpats no trenqui la cadena alimentària ni la del fred, així doncs, el menjar ha de venir en transport isotèrmic, degudament identificat per part de l'empresa i identificable per part de tothom.

DOCUMENT DOCUMENT ANEXAT	ÒRGAN ÀREA DE GOVERNANÇA I DESENVOLUPAMENT LOCAL	REFERÈNCIA 30862025000005
Codi Segur de Verificació: bd556f45-0916-424c-ad28-329d80331880 Origen: Ciutadà Identificador document original: 2081957 Data d'impressió: 20/06/2025 10:06:33 Pàgina 6 de 12		SIGNATURES 1.- ANA MARIA MORENO ESTEBAN (TCAT), 21/05/2025 11:09



Serà imprescindible el control i registre en albarà de la temperatura dels aliments abans de ser lliurats al Centre. En l'albarà també hi constaran els menús servits i els complements alimentaris que s'entreguen.

Els menús s'hauran de lliurar envasats de forma apropiada per tal de garantir la conservació de les propietats del producte i de la seva correcta manipulació.

Els envasos hauran de ser hermètics, hauran de ser ecològics i/o reciclables, i hauran de complir la normativa vigent sobre residus i embalatges.

Un cop al mes s'haurà de fer entrega dels productes a compartir: llet, cafè, infusions, oli, vinagre, sacarina i sucre.

El transport dels menús i complements fins al Centre Els Cirerers és a càrrec de l'adjudicatària.

5. EMMAGATZEMATGE I REGENERACIÓ

5.1. Emmagatzematge

Serà imprescindible aportar l'equipament tècnic específic que sigui necessari per a l'explotació del servei com ara refrigeradors i/o congeladors d'emmagatzematge per tal d'emmagatzemar els menús de tota una setmana, més els productes frescos de IV gamma per al consum setmanal.

5.2. Regeneració dels menús

Serà imprescindible que l'adjudicatària porti l'equipament necessari que faci possible la regeneració dels menús diaris. Caldrà aportar un forn de regeneració d'aliments tipus "Rational" de 5-6 nivells o similars i, altres estris i consumibles de cuina com ara: pinces, safates, estovalles individuals, tovallons, bosses d'escombraries i paper de cuina que facilitin la regeneració.

6. REQUISITS DE QUALITAT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

L'adjudicatària haurà de garantir que els productes lliurats compleixin les normatives europees i nacionals en matèria de seguretat alimentària, higiene, control de la qualitat i etiquetatge.

- Es valorarà la presentació d'una certificació de qualitat alimentària (ISO 22000 de seguretat alimentària, IFS, BRC, etc. o equivalents) que acrediti els processos de control i seguretat en la fabricació i subministrament dels productes.

AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

- Els menús hauran d'incloure informació detallada sobre els ingredients utilitzats, així com els possibles al·lèrgens presents en cada plat. Aquesta informació serà facilitada en el moment de la distribució dels menús.
- L'adjudicatària haurà de garantir la supervisió dels menús per part d'un/a especialista en nutrició i dietètica i proporcionarà al personal municipal el material amb la quantitat i varietat necessària dels menús per la recollida de mostres diàries.
- L'adjudicatària haurà d'oferir un sistema de traçabilitat dels productes, que permeti conèixer l'origen i el procés de fabricació dels aliments.
- L'adjudicatària haurà de disposar d'un pla d'autocontrol basat en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), que inclou plans de prerequisits d'higiene i traçabilitat. El sistema APPC aplicat als mitjans i procediments de transport dels menús ha d'estar clarament especificat. Caldrà presentar prèvia petició de l'Ajuntament còpia de cadascun dels plans de control realitzats.

7. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATÀRIA

- L'adjudicatària haurà de garantir el subministrament constant i regular dels menús segons les condicions acordades en el contracte.
- L'adjudicatària haurà de tenir la capacitat logística necessària per realitzar lliuraments puntuals i en les condicions adequades de conservació.
- L'adjudicatària haurà de garantir la disponibilitat de substitucions de menús en cas de que algun producte no estigui disponible o sigui retirat del mercat per causes de força major.
- L'adjudicatària haurà de designar una persona responsable de fer el seguiment del servei com a persona interlocutora amb la persona responsable de la licitació. Aquesta persona haurà d'estar localitzable per telèfon de dilluns a divendres entre les 09.00 i les 17.00 hores amb la finalitat de poder resoldre qualsevol incidència que afecti als menús.
- L'adjudicatària haurà de subscriure una pòlissa de responsabilitat civil amb cobertura mínima d'1.000.000€ i un sublímit per víctima de 100.000€ per cobrir les responsabilitats de tot ordre que puguin derivar de l'execució del contracte.
- L'adjudicatària haurà d'estar inscrita en el Registre Sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya.

8. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

- L'Ajuntament serà responsable del correcte ús i neteja de la maquinària i equipament de propietat de l'adjudicatària necessaris per a la realització del servei. L'adjudicatària s'haurà de fer càrrec de les reparacions necessàries del electrodomèstics que cedeixi (forn, etc.) per al seu manteniment i correcte funcionament, quedant obligat a substituir aquells electrodomèstics quan sigui necessari.

AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

- L'Ajuntament abonarà el preu dels subministraments lliurats, prèvia validació de la responsable municipal del contracte.
- Designarà la persona tècnica responsable de la coordinació i el seguiment del contracte.
- L'Ajuntament realitzarà un seguiment del contracte i establirà mesures de control de la seva execució.

9. DRET D'INSPECCIÓ

El Departament municipal de Gent Gran es reserva la facultat d'inspecció del contracte en qualsevol moment, i de tots els aspectes, tant de la higiene i la conservació dels aliments, com dels espais assignats a la manipulació dels productes de IV gamma, entre d'altres.

L'adjudicatària facilitarà qualsevol inspecció que es dugui a terme per les autoritats o funcionaris municipals.

10. COORDINACIÓ I SEGUIMENT

L'Ajuntament designarà una persona responsable del contracte que dictarà les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.

L'adjudicatària haurà de designar una persona amb capacitat de prendre decisions i ser la interlocutora davant l'Ajuntament, amb capacitat per respondre davant qualsevol incidència en relació a l'execució del contracte. Facilitarà les seves dades de contacte a l'Ajuntament que inclouran una adreça electrònica i un telèfon mòbil on ser localitzada ràpidament en horari de 9 a 15 hores.

S'estableix una reunió semestral per al seguiment del contracte. En cas necessari es podran proposar reunions extraordinàries per donar resposta a incidents i/o dificultats que puguin sorgir.

11. NORMATIVA APLICABLE

Durant l'execució del servei caldrà complir els requisits establerts a la normativa vigent, que, a nivell enunciatiu, és:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Reglament (CE) 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

DOCUMENT DOCUMENT ANEXAT	ÒRGAN ÀREA DE GOVERNANÇA I DESENVOLUPAMENT LOCAL	REFERÈNCIA 30862025000005
Codi Segur de Verificació: bd556f45-0916-424c-ad28-329d80331880 Origen: Ciutadà Identificador document original: 2081957 Data d'impressió: 20/06/2025 10:06:33 Pàgina 9 de 12		SIGNATURES 1.- ANA MARIA MORENO ESTEBAN (TCAT), 21/05/2025 11:09



AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

- 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 en establiments de comerç minorista.
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç minorista.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Sant Joan Despí, a la data de la signatura electrònica

Ana M^a Moreno Esteban
La tècnica del Departament de Gent Gran

ANA MARIA
MORENO ESTEBAN
- DNI 46675942H
(TCAT)

Firmado digitalmente por
ANA MARIA MORENO
ESTEBAN - DNI
46675942H (TCAT)
Fecha: 2025.05.21
11:09:05 +02'00'

DOCUMENT DOCUMENT ANEXAT	ÒRGAN ÀREA DE GOVERNANÇA I DESENVOLUPAMENT LOCAL	REFERÈNCIA 30862025000005
Codi Segur de Verificació: bd556f45-0916-424c-ad28-329d80331880 Origen: Ciutadà Identificador document original: 2081957 Data d'impressió: 20/06/2025 10:06:33 Pàgina 10 de 12		SIGNATURES 1.- ANA MARIA MORENO ESTEBAN (TCAT), 21/05/2025 11:09



ANNEXOS

ANNEX 1:

INVENTARI DEL MOBILIARI DEL SERVEI DE MENJADOR DE LA GENT GRAN

MOBILIARI:

- ✓ 1 rentavaixelles (tipus industrial).
- ✓ 1 boteller.
- ✓ 1 pica.
- ✓ 1 armari escoreplats.
- ✓ 4 armaris baixos d'acer inox.
- ✓ 1 prestatgeria d'acer inox d'1'5 m.
- ✓ 1 aigüera.
- ✓ 1 guixeta pel personal
- ✓ 1 boteller sota barra
- ✓ 1 planxa industrial
- ✓ 1 extractor industrial

ANNEX 2:

INVENTARI DE L' UTILLATGE DEL SERVEI DE MENJADOR DE LA GENT GRAN

COBERTERIA:

- ✓ Cullera gran: 76 unitats
- ✓ Forquilla: 38 unitats
- ✓ Ganivet: 30 unitats
- ✓ Cullera petita: 39 unitats

VAIXELLA:

- ✓ Plat fondo (blanc tipus arcopal): 30 unitats
- ✓ Plat pla (blanc, de tipus arcopal): 30 unitats
- ✓ Plat de postres (blanc, de tipus arcopal): 52 unitats
- ✓ Got d' aigua: 48 unitats
- ✓ Got de vi: 30 unitats

DOCUMENT DOCUMENT ANEXAT	ÒRGAN ÀREA DE GOVERNANÇA I DESENVOLUPAMENT LOCAL	REFERÈNCIA 30862025000005
Codi Segur de Verificació: bd556f45-0916-424c-ad28-329d80331880 Origen: Ciutadà Identificador document original: 2081957 Data d'impressió: 20/06/2025 10:06:33 Pàgina 11 de 12		SIGNATURES 1.- ANA MARIA MORENO ESTEBAN (TCAT), 21/05/2025 11:09



AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ

- ✓ Got de cafè/tallat: 15 unitats.
- ✓ Tasses cafè amb llet: 12 unitats
- ✓ Tasses de tallat: 12 unitats

ALTRE UTILLATGE:

- ✓ Gerres d' aigua (de vidre): 14 unitats
- ✓ Pinces per servir: 2 unitats
- ✓ Cullerots de servir: 2 unitats
- ✓ Escumadores: 3 unitats
- ✓ Ganivet per tallar el pa: 2 unitats
- ✓ "escorre-verdures": 1 unitat
- ✓ Tisores: 1 unitat
- ✓ Cafetera de goteig: 1 unitat
- ✓ Termos de cafè de 1l.: 1 unitat
- ✓ Microones: 1 unitat
- ✓ Setrilleres (oli/vinagre/sal): 14 unitats
- ✓ Paneres: 14 unitats
- ✓ 1 aparell descalcificador pel rentavaixelles
- ✓ Camarera: 1 unitat
- ✓ 1 cafetera industrial (tipus bar)
- ✓ 1 nevera (1.80 cm)

DOCUMENT DOCUMENT ANEXAT	ÒRGAN ÀREA DE GOVERNANÇA I DESENVOLUPAMENT LOCAL	REFERÈNCIA 30862025000005
Codi Segur de Verificació: bd556f45-0916-424c-ad28-329d80331880 Origen: Ciutadà Identificador document original: 2081957 Data d'impressió: 20/06/2025 10:06:33 Pàgina 12 de 12	SIGNATURES 1.- ANA MARIA MORENO ESTEBAN (TCAT), 21/05/2025 11:09	



AJUNTAMENT DE
SANT JOAN DESPÍ