

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR, EN LA MODALITAT DE CÀTERING I MONITORATGE, DE L'ESCOLA PÚBLICA SANT JORDI DE L'AMETLLA DE MAR.

Expedient 4652/2025

I. CONDICIONS DE PRESTACIÓ DEL SERVEI

PRIMERA. MODALITATS

El servei de menjador es prestarà en la modalitat següent:
Elaboració de menjars en cuines centrals i transportat al centre escolar diàriament (càtering). Aquesta modalitat inclou el servei de monitoratge.

SEGONA. ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR

1. Programació dels menús.
2. Adquisició de les matèries primeres alimentàries.
3. Elaboració dels menús programats.
4. Transport dels aliments, en els termes que estableixi la normativa vigent, i garantint el manteniment de les característiques nutricionals sanitàries dels plats preparats (temperatura i contenidors adequats, etc.).

TERCERA. PROGRAMACIÓ DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària, es compromet a presentar a la direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui adequada a les prescripcions del present plec i, per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

La programació de menús mensuals, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu).

La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

El nombre d'usuaris que el plec de clàusules administratives particulars preveu que hi hagi no és en cap cas vinculant i la variació d'aquest nombre no donarà lloc a cap



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

responsabilitat per part de l'Ajuntament de l'Ametlla de Mar, motiu pel qual el contractista ha d'adaptar el servei a les necessitats reals que sorgeixin durant el curs.

Els usuaris seran qui informaran a l'empresa adjudicatària del nombre de menús a servir, com a mínim tres hores abans de l'inici del servei. També assabentaran a l'empresa de la necessitat que hi hagi de menús especials per a casos específics, derivats tant de creences religioses com de prescripcions mèdiques (menús hipocalòrics, per a diabètics, per celíacs, etc.).

QUART. CARACTERÍSTIQUES I ELABORACIÓ DELS MENÚS

El menú s'adaptarà als aliments de temporada amb obligació de incorporació de productes de proximitat de l'Ametlla de Mar i consistirà en:

- Un primer plat
- Un segon plat (amb guarnició)
- Unes postres
- Pa
- Aigua mineral
- Oli d'oliva, sal, vinagre i tovalló

S'especificaran el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.), detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de car i peix i la seva preparació o cocció.

Caldrà indicar el tipus d'oli que s'utilitzarà per la preparació dels plats així com el tipus de sal i condimentació afegida. En cap cas es podrà utilitzar oli de palma.

Per trempar i condimentar les amanides és obligatori utilitzar oli d'oliva.

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar estan recollides a l'annex I d'aquest Plec.

En tot cas s'estarà a les recomanacions establertes a la guia d'alimentació saludable per a l'etapa escolar.

“http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf”

Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

d'edat es pot consultar a “Recomanacions per millora la qualitat de les programacions de menús a l'escola”

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/1847/menus_escola_2012.pdf?sequence=1&isAllowed=y

En cas que l'empresa adjudicatària no pugui servir algun dels plats indicats al programa de menú escolar, serà necessari que ofereixi una alternativa que es trobi dins del mateix grup d'aliment i que tingui similar valor i característica dietètic-nutricional. En cap cas es podrà veure afectada de forma negativa la freqüència de consum d'aliments ni les recomanacions el tipus de cocccions.

CINQUENA. MENÚS ESPECIALS

A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquin la seva salut. Quan les condicions organitzatives, o les instal·lacions i els locals de cuina, no permetin complir les garanties exigides per a l'elaboració dels menús especials, o el cost addicional d'aquestes elaboracions resulti inassolible, s'han de facilitar als alumnes els mitjans de refrigeració i escalfament adequats, d'ús exclusiu per a aquests menjars, perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcional per la família.

L'empresa també haurà de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta “tova” per a trastorns gastrointestinals lleus.

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

SISENA. PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MONITORATGE.

Els ràtios d'alumnes per monitor no han de superar els valors següents:

Primer curs del segon cicle d'educació infantil (P3): 12 alumnes per monitor.

Segon i tercer curs del segon cicle d'educació infantil (P4 i P5): 20 alumnes per monitor.



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

Educació primària: 25 alumnes per monitor.

El nombre global mínim de monitors s'obté de la fórmula següent, on:

m=nombre de comensals de P3

n=nombre de comensals de P4 i P5

p=nombre de comensals d'educació primària

q=nombre de comensals d'educació secundària

$m \times 0,083 + n \times 0,050 + p \times 0,040 + q \times 0,033$

Si de l'aplicació de la fórmula en resulta un nombre decimal, s'arrodoneix per excés al nombre enter immediatament posterior.

Quan entre els comensals hi ha alumnes amb necessitats específiques que requereixen una atenció especial, el nombre de monitors s'adequa en funció de les necessitats dels comensals, prenent com a referència el suport intensiu per a l'escolarització inclusiva i el nombre d'hores de vetlladors en horari lectiu que donen suport a aquest alumnat.

SETENA.- DURADA I ORGANITZACIÓ

El servei de menjador i les activitats inherents al mateix, objecte de la contractació és el que es realitza amb caràcter general, durant el període lectiu de cada curs escolar (de setembre a juny).

El servei de menjador serà de dilluns a divendres, no festius, en el període establert, d'acord amb el paràgraf anterior. La prestació del servei escolar de menjador comprèn, a més de l'àpat, l'atenció directa a l'alumnat durant el temps de la prestació del servei de menjador i durant els períodes de temps anteriors i posteriors, des que acaben les classes del matí fins que comencen les de la tarda, en cas d'horari partit, i de 2.5h des de que acaben les classes, en cas d'horari compactat.

El servei escolar de menjador s'ha de prestar dins de les instal·lacions del centre.

L'organització i funcionament del servei de menjador escolar ha de respectar la programació general i el normal desenvolupament de les activitats lectives ordinàries del centre escolar.

II. EXECUCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DEL CONTRACTE

VUITENA. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

Prestar el servei d'acord amb allò que disposa la normativa contractual del sector públic, el Plec de Clàusules Administratives Particulars, el Plec de Prescripcions Tècniques, la



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

normativa específica per l'àmbit de la restauració, higiènic-sanitari, i d'altres que siguin d'aplicació.

Disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat objecte del contracte. Aquests permisos hauran de ser vigents durant tota la vida del contracte.

Comunicar a l'ens contractant la relació de personal adscrit, especificant les funcions de cadascun d'ells. Caldrà actualitzar aquesta relació cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal, sens perjudici de les obligacions que respecte al personal es contenen en el plec de clàusules administratives. Fer un seguiment periòdic, in situ, per part del personal responsable de l'empresa, dels menjadors escolars en els qual es presti el servei i elaborar un informe d'incidències de la gestió del servei, cada vegada que sigui necessari i mínim una vegada trimestral del curs escolar.

Aquest informe serà lliurat a l'ens contractant per tal que puguin ser adoptades mesures que garanteixin el normal funcionament del servei o la seva millora. Comunicar de forma immediata a l'ens contractant qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

Establir una mesura alternativa a la prestació del servei pels supòsits excepcionals d'interrupció del servei habitual.

Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació. L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.

Per a la cobertura de la possible responsabilitat derivada de danys perjudicis que es produeixin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, l'empresa haurà d'haver contractat una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats l'activitat d'elaboració i subministrament dels alumnes.

NOVENA. RÈGIM ECONÒMIC DE LA GESTIÓ - PREU DE MENJADOR.

El preu de la prestació del servei escolar de menjador comprèn l'àpat.

Preu del menú escolar (plat a taula) al qual se li aplicarà l'IVA legalment establert. Inclou la matèria prima i cuina.

El finançament es farà mitjançant les tarifes que s'abonin per part dels usuaris fixades per les ordenances fiscals.



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

La determinació del preu unitari màxim es regula per Resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació per al curs 2025-2026 i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar per al curs escolar 2025-2026.

El pressupost base de licitació de la contractació es fixa en la quantia màxima de 98.821,23€ (iva no inclòs), que correspon a 104.468.85€ (iva inclòs). Corresponen al curs 2025-2026.

El preu de licitació, que es determina pel sistema de preu unitari màxim, s'estableix en les següents quantitats màximes:

- Menú (+monitoratge): 7,13€, IVA no inclòs, 7,54€ Iva inclòs.
- Menús esporàdics (+monitoratge): 7,84€, IVA no inclòs, 8,29€ IVA inclòs.
- Menús per docents i altres usuaris sense necessitat de monitoratge: 5,91€ IVA no inclòs i que correspon a 6,50€ IVA inclòs.

El preu unitari de licitació serà millorable a la baixa, essent causa d'exclusió la presentació d'ofertes a l'alça.

El valor estimat del contracte i mètode aplicat per al càlcul es el següent:

- Import estimat del contracte: 98.821,23€ IVA exclòs.
- Pro mig per cada curs de dinars: 13.769 menuts (basats en menús reals servits al curs 2024/2025)
- Per la determinació de l'import de licitació, partim dels següents preus unitaris:
 - o Menú (+ monitoratge): 7,13€ iva no inclòs.
 - o Menús esporàdics (+ monitoratge): 7,84€ iva no inclòs.
 - o Menús per docents i altres usuaris: 5,91€ iva no inclòs.
- Atès que la durada del contracte s'estableix, inicialment, per un període d'un curs lectiu (2025-2026), l'import màxim de la licitació resulta el següent:
 - o 12.944 menús x1 curs x 7,13€/dinar + monitoratge: 92.352,23€ (IVA no inclòs)
 - o 825 menús x1 curs x 7,84€/dinar + monitoratge: 6.469,00 (IVA no inclòs). (esporàdics)

De conformitat amb l'article 285.1.b) de la LCSP els concessionaris tindran dret percebre les tarifes abonades pels usuaris. Aquests preus no seran coactius, per no estar vinculats a l'accés a un bé vital, les tarifes tindran la consideració d'un preu privat no subjecte al dispostat en l'article 31.3 de la Constitució.



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

El règim tarifari per menús diaris als alumnes és el següent:

MENÚ	7,54 €	BI	IVA (10%)
Àpat	4,48 €	4,08€	0,41€
Monitoratge	3,06 €	3,06€	EXCENT

El règim tarifari per menús esporàdics als alumnes és el següent:

MENÚ	8,29 €	BI	IVA (10%)
Àpat	4,94€	4,49€	0,45€
Monitoratge	3,35€	3,35€	EXCENT

El règim tarifari per menús per docents i altres usuaris és el següent:

MENÚ	6,50 €	BI	IVA (10%)
Àpat	6,50€	5,91€	0,59€

L'estructura de la tarifa és la següent:

a) Pel que fa a la prestació d'àpats, el percentatge de la tarifa destinada a cobrir aquesta prestació s'ha calculat en el 59,48%, en casos de menús esporàdics serà d'un 59,67%, del valor total de la tarifa màxima determinada a la resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril de 2025, del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, publicada al diari oficial de la Generalitat número 9389 de data 9 d'abril de 2025.

El preu inclou totes les despeses derivades de la posada en marxa del servei i la seva gestió diària (confecció menús, transport i logística per fer arribar els menús als centres escolars, neteja diària i gestió de residus, una neteja a fons per cada curs escolar de la cuina o office, maquinària i menjador, i totes aquelles actuacions necessàries per a la correcta prestació del servei, com la gestió dels menús servits i els costos de cobrament de les tarifes del servei).

b) Pel que fa a la prestació del servei de monitoratge, el percentatge de la tarifa destinada s'ha calculat en el 40,42%, en casos de menús esporàdics serà d'un 40,33%, del valor total de la tarifa màxima determinada a la resolució EDF/1222/2025, de 2 d'abril de 2025, del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, publicada al diari oficial de la Generalitat número 9389 de data 9 d'abril de 2025.

DESENA. REQUISITS HIGIÈNICO-SANITARIS



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) i complir amb els requeriments normatius que els sigui d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001), modificat pe Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris (BOE 25.02.2010).
- Reial decret 191/2011, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments del menjador escolar com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg del procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com a la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim de requisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene autoritzada.

Dins d'aquests procediments de control, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, 48 hores a refrigeració (punt 3, art. 10 del RD 3484/2000). L'ASPCAT recomana però, que aquestes mostres es conservin en congelació durant una setmana per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

ONZENA. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

Per cobrir la possible responsabilitat del contractista pels danys i perjudicis ocasionats, l'empresa ha d'aportar abans de la formalització del contracte, una pòlissa i el rebut de pagament vigent d'una assegurança de responsabilitat civil i d'intoxicació alimentària, així com una declaració jurada o promesa que la pòlissa contractada inclou com a riscos assegurats, en relació amb el centre on es presta el servei:



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

- a) L'activitat d'elaboració i subministrament de menjar al menjador escolar.
- b) Els danys corporals i materials soferts pels alumnes o per tercers a conseqüència d'un accident ocorregut durant la prestació adjudicatària, quan sigui civilment responsable l'assegurat conforme a dret.

El capital mínim assegurat ha de ser de 600.000 euros. La pòlissa ha de mantenir-se en vigor durant tot el termini d'execució del contracte i, per tant, l'empresa ha d'estar al corrent del pagament de les primes de l'assegurança, la qual cosa ha d'acreditar davant l'ajuntament.

DOTZENA. RISCOS LABORALS

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes a la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/ 1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tècnic-sanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT



La Cala Serveis Municipals S.L.

C/ Sant Joan, 55 43860 L'AMETLLA DE MAR

Telèfon: 977457833 – 977456000

Fax: 977456838

ANNEX I

Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de domar seran les següents:

GRUP D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Arròs ¹	1
Pasta ^{1,2}	1
Llegums	1-2
Hortalisses i verdures (incloses les patates ³)	1-2
Segons Plats	
Carns magres	1-3
Peixos 4	1-3
Ous	1-2
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca i de temporada	4-5
Altres postres (preferentment iogurt. També formatge fresc, quallada, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats industrials	≤ 3/mes
Fregits (segons plats)	≤ 1/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Preparacions càrniques grasses	≤ 1/setmana

¹ S'aconsella incloure varietats integrals (també en cas del pa)

² En les pastes no s'inclouen les pizzes perquè es consideren plats precuinats

³ No es considera una ració de verdura i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata. Tampoc es comptabilitza com a verdures i hortalisses la salsa de tomàquet.

4 Almenys una de les racions servides de peix a la setmana ha de ser en forma de filet o rodanxa de peix.

