

Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512023D6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliariuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNQUES REGULADORES DEL CONTRACTE DE
SERVEI DE CATERING A LA LLAR D'INFANTS “EL ROURE XIC” DE SANTA
EULÀLIA DE RIUPRIMER.**

1.	OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ.....	2
2.	CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.....	2
3.	RÈGIM JURÍDIC.....	2
4.	CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CATERING DEL MENJADOR.....	3
5.	ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.....	4
6.	PERSONAL PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	6
7.	CRITERIS AMBIENTALS	7
7.1.	Aigua	7
7.2.	Energia.....	7
7.3.	Emmagatzematge i distribució.....	7
7.4.	Envasos i embalatges	7
7.5.	Residus	7
8.	ASPECTES HIGIENICOSANITARIS I AUTOCONTROLS	8
9.	PREVISIÓ DE DINARS, ESMORZARS I BERENARS.....	9
10.	PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ	9
11.	DURADA DEL CONTRACTE	11
12.	OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'ADJUDICATARI	11
13.	ALTRES OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI	11

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 2 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27	ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

1. OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de menjador a la llar d'infants "El Roure Xic", mitjançant el servei de càtering de dinar, esmorzar i berenar, de dilluns a divendres, d'acord amb el calendari escolar establert per l'Ajuntament.

Les prestacions objecte d'aquest contracte s'ajustaran a les determinacions d'aquest plec de prescripcions tècniques, al plec de clàusules administratives, als reglaments i instruccions que pugui dictar l'Ajuntament en aquest àmbit i a la normativa que sigui d'aplicació al servei.

El servei objecte del contracte serà en tot moment de titularitat de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer i tindrà naturalesa de servei públic local.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

L'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer a través de la llar d'infants "El Roure Xic" ofereix en el seu centre els següents serveis:

- Servei de llar d'infants
- Servei de menjador/descans.
- Altres serveis complementaris com tallers per a famílies o per a famílies i infants, així com altres iniciatives que en un futur es puguin portar a terme, d'acord amb els principis establerts al Projecte Educatiu del centre i el Reglament de règim intern.

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per les llars d'infants públiques, amb la pretensió de donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació del servei de menjador escolar en el període intel·lectiu del migdia.

L'objectiu bàsic del servei de menjador és cobrir les necessitats nutritives dels infants en concret dels infants de 0 a 3 anys, i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut.

El servei ha d'atendre a les necessitats quant a la preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum, en el menjador de la llar d'infants.

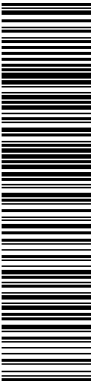
El servei inclourà preparació, transport dels següent d'esmorzar, dinar i berenar També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc.. generats.

La situació sanitària pot condicionar les condicions de necessitat de personal.

3. RÈGIM JURÍDIC

El servei es prestarà amb estricte compliment de la normativa següent, sense que la relació sigui limitativa:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE nº160 de 06/07/2011).



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512923D6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliariuprimer

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 3 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27	ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC nº5495 de 30/10/2009).
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE nº126 de 27/05/2006).
- 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 alimentaris; pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjar preparats.
- 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 Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.

També es tindran en compte:

- "Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar" editada pels departaments d'Educació i de Sanitat de la Generalitat de Catalunya i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.
- "Petits canvis per menjar millor" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CATERING DEL MENJADOR

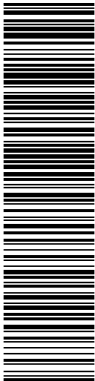
L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei. Cal complir la legislació aplicable per la situació sanitària del moment.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària al centre, essent transportat en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per la transport d'aliments i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent-se d'ocupar així mateix l'adjudicatari de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.

L'empresa designarà un responsable de les qüestions relacionades amb la cuina i la preparació del menjar; que serà la persona responsable d'atendre les incidències en l'àmbit de l'alimentació i preparació dels àpats. També haurà de vetllar pel compliment de la normativa sanitària en aquest camp i serà el contacte amb el centre per a tot allò relacionat amb la quantitat i qualitat del menjat.

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 4 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27 ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E3E5D7B6E512923D6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliariuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

L'empresa garantirà els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), i les vacances del personal per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

L'empresa informarà puntualment, a la direcció del centre i a l'Ajuntament, de les incidències que puguin produir-se durant el servei. En aquest sentit, l'empresa proposarà mecanismes de coordinació amb el centre, ja sigui per traspassar informació, acordar accions d'interès per atendre l'alumnat, orientar a les famílies, i avaluar el funcionament del servei.

5. ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.

La confecció de la programació dels menús anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern, triturat, intoleràncies, introducció de nous aliments, ...). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.

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

S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no han de tenir espines, les carns no han de tenir tendons ni ossos petits, ...)

Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

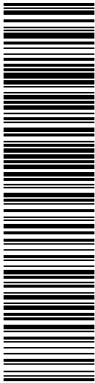
No es subministraran peixos panga, perca o tilapia o similars, tampoc es subministraran productes que continguin oli de palma ni productes que continguin greixos/proteïnes animals o vegetals sense concretar-ne l'origen.

L'adjudicatari ha de tendir a la introducció d'aliments ecològics i de proximitat i informar-ne a les famílies i usuàries, si s'escau.

L'empresa adjudicatària presentarà com a mínim 5 dies abans de l'inici de cada mes la proposta de menús degudament confeccionats i supervisats per un pediatre, dietista o nutricionista referent a cadascuna de les següents varietats:

- Menú per a nadons adaptat a l'edat i les necessitats fisiològiques del moment evolutiu de l'infant.
- Menú normal/estandarditzat que consta de:
 - Primer plat
 - Segon plat

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC, CLAUS_PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 5 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27 ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512923D6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliariuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

Pa
Postres

També caldrà presentar la proposta de menús adaptat per trastorns deguts a malalties o per aspectes culturals:

- Les intoleràncies i les al·lèrgies alimentaries (intolerància al gluten-cel·líac, intolerància a la lactosa, intolerància a l'ou, etc.) .
- Dieta laxant puntual
- Dieta astringent puntual
- Diabetis
- Sense Porc
- Altres necessitats que puguin sorgir

Les variants del menú estandarditzat hauran d'estar justificades per les famílies, ja sigui amb un informe mèdic si és una qüestió de salut o amb una sol·licitud signada per la família, si és un fet cultural o de filosofia familiar, que el centre farà arribar a l'empresa adjudicatària. En els casos que la modificació no sigui per aspectes mèdics, serà la direcció del centre qui decidirà si cal donar conformitat a la petició o no.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària el control i acreditació de les variants dels menús, que subministrarà la documentació justificativa per mitjans telemàtics a la direcció de la llar d'infants, prioritzant el format pdf, per facilitar poder-lo reenviar a les famílies.

La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional, així com els possibles al·lèrgens. Aquesta proposta haurà de ser aprovada per la direcció del centre.

Els menús es confeccionaran i es serviran diàriament, tots i cadascun dels dies d'obertura de servei previstos al calendari escolar del curs.

Caldrà adjuntar en el pla de menús el llistat dels proveïdors homologats, indicant el seu registre sanitari, així com les fitxes tècniques de les matèries primes utilitzades en l'elaboració dels menús i tota la documentació necessària que contingui.

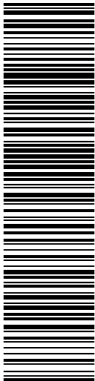
Els menús presentats es realitzaran en funció de les temporades estacionals, primavera, estiu, tardor i hivern.

El nombre de menús, així com els menús corresponent a cadascuna de les tipologies es confirmaran diàriament, per tan el número de menús podrà variar segons la demanada diària de les famílies.

Atesa l'edat dels infants del centre compreses de les 16 setmanes als 3 anys, i la seva natural evolució, i la diversitat, els menús podran sofrir canvis: verdura sola, verdura amb proteïna, menú intermedi amb incorporacions, així com el seu processament: triturat, aixafat, sencer..., fins arribar al menú considerat estàndard.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat entre les 10:30 i 11.30h, excepte possibles canvis d'horari esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts; haurà d'ajustar el nombre d'àpats totals i els corresponents a cadascuna de les tipologies segons les indicacions donades per a la direcció de la llar d'infants municipal.

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS	
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 6 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27	ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512023DC6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliariuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P0824700I

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

En la determinació del tipus i la freqüència d'aliments es seguiran les indicacions del Departament de Salut. Segons el tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible dins la mateixa setmana de servei, per exemple de carn: vedella, pollastre, conill, gall d'indi, porc, xai, etc.

Es prioritzarà la utilització de productes alimentaris frescos (carn, fruita, verdura...) i de temporada per a l'elaboració dels menús.

Haurà de preveure una presència diària d'hortalisses, verdures, i/o fruita fresca. Per aquest motiu, es valorarà les propostes de verdura/hortalissa de temporada, diferent de la mongeta tendra, la pastanaga, l'enciam i la patata per trimestre, així com la introducció de fruita fresca de temporada, diferent de la poma, la pera, la taronja i el plàtan per trimestre.

La presència de fruita fresca a les postres serà com a mínim 4 dies a la setmana. Es reservarà només un dia per setmana per a les postres làcties, i un dia al mes a les postres dolces o altres.

S'entendrà com a producte fresc allò que defineix per a cada aliment el Codi Alimentari Espanyol.

Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, es seguiran les indicacions del Departament de Salut, així com les consideracions següents:

- És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el 25 % de compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.
- Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.
- S'haurà de limitar a un màxim d'un dia per setmana, les elaboracions de carns picades (tipus mandonguilla, hamburguesa, etc.) que siguin excessivament greixoses.
- L'utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.

L'empresa vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent. I es guardarà una mostra diària de cada plat en el congelador del centre.

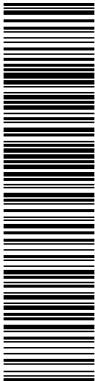
L'empresa adjudicatària establirà un sistema d'avaluació de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general, i comunicarà a la direcció del centre quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del servei.

El sistema de producció serà en calent i l'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments o per avaries en la producció o en el transport del menjar.

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.

6. PERSONAL PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 7 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27
	ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512923D6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliariuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P0824700I

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el curs de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient de higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.

Com a mínim s'haurà disposar d'un/a cuiner/a a jornada parcial, el/la cuiner/a principal haurà de justificar almenys un any d'experiència en serveis de cuina - menjador escolars.

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 del personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

L'empresa adjudicatària serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

L'empresa adjudicatària assignarà un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual estarà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

El personal haurà d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens, etc.).

7. CRITERIS AMBIENTALS

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per un impacte mínim del servei en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

7.1. Aigua

Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar la despesa d'aigua.

7.2. Energia

Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

7.3. Emmagatzematge i distribució

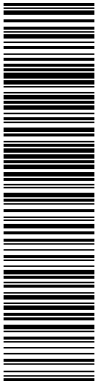
Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient.

7.4. Envasos i embalatges

Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient.

7.5. Residus

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC, CLAUS, PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 8 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27 ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512923D6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliriuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliriuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

- Minimització de residus.
- Recollida segregada.
- Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva
- correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.
- Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina, i caldrà separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.

8. ASPECTES HIGIENICOSANITARIS I AUTOCONTROLS

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat, i aquest pla haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que corresponguin.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de tots els permisos necessaris per al funcionament del servei de càtering escolar, així com l'autorització sanitària corresponent.

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb la normativa higiènic- sanitària vigent per a l'elaboració, la manipulació i el trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene segons el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També es responsabilitzarà de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols del sistema esmentat.

Amb l'objectiu de garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del servei s'hauran de portar a terme els requisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de formació i capacitat del personal
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar
- Pla de control de plagues i altres animals indesejables.
- Prevenció de legionel·la.

En relació al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.

En relació a les mostres s'hauran de tenir en compte les consideracions següents:



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

- Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat, que proporcionarà l'empresa adjudicatària. Aquest recipient s'haurà de retolar (amb retolador de tinta permanent) indicant la data de presa de la mostra i el plat de què es tracta (primer plat, segon plat o postres) i, si és una mostra del menú estàndard o d'un menú específic (i de quin es tracta).
- Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador durant un període mínim de 15 dies, o el que estableixi en cada moment la normativa sectorial vigent.
- Tot el personal que hagi de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formats en manipulació d'aliments per part de l'empresa i amb la titulació corresponent.

L'empresa adjudicatària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

S'haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

9. PREVISIÓ DE DINARS, ESMORZARS I BERENARS

A títol merament informatiu i orientatiu s'indica la quantitat prevista de menús anuals:

Servei de Menjador, esmorzar i berenar				
Servei	dies/mes	mensualitats	previsió de menús/dia curs 2025/2026	previsió de menús
Servei menjador FIX (*)	20	11	35	7.700
Menjador ocasional	20	11	2	440
Esmorzar	20	11	35	7.700
Berenar	20	11	25	5.500

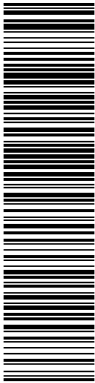
(*) 30 Menús/dia d'infants + 5 menús/dia de l'equip docent

No es garanteix que s'arribi al nombre de menús estimats.

La quantitat dels menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: nombre final de dies lectius pels períodes indicats, el nombre d'aules de cada curs escolar, dels nens malalts, eventuais, etc. El nombre de menús exactes es confirmarà diàriament.

10. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

El pressupost base de licitació total és de CENT CATORZE MIL DOS-CENTS QUARANTA-CINC EUROS AMB UN CÈNTIM (114.245,01 €), IVA exclòs, més ONZE MIL QUATRE-CENTS VINT-I-QUATRE EUROS AMB CINQUANTA CÈNTIMS (11.424,50 €) corresponents a 10% d'IVA, essent una despesa total de CENT VINT-I-CINC MIL SIS-CENTS SEIXANTA-NOU EUROS AMB CINQUANTA-UN CÈNTIMS (125.669,51 €), IVA inclòs.



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512923DC6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliriuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliriuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

El pressupost base de licitació, per a tota la durada del contracte, es desglossa d'acord amb els costos directes i indirectes següents:

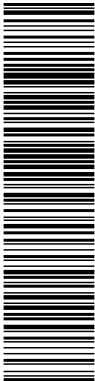
Concepte		Import contracte (2 anualitats)
Costos directes:		
Personal de cuina		29.194,66
Matèria primera alimentària		35.072,38
Altres subministraments i reposició		15.770,16
Subministrament esmorzar		9.788,68
Subministrament berenar		6.991,92
Total costos directes		96.817,80
Costos indirectes:		
Benefici industrial	6,00%	5.809,07
Despeses Generals	12,00%	11.618,14
Pressupost base		114.245,01
IVA	10%	11.424,50
Total costos indirectes		28.851,71
PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ		125.669,51

Pel càlcul del pressupost s'ha partit dels imports previstos en la 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 i Formació Professional 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 i la Memòria econòmica explicativa de la determinació del preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i Formació Professional per al curs 2025-2026

A partir de les dades previstes en els documents esmentats, i informació de mercat s'han establerts els següents imports unitaris.

- Cost del dinar per alumnes recurrents: 5,77 €/menú i dia (sense IVA). En aquest import no es té en compte el cost del monitoratge, ja que aquesta tasca s'assumeix directament per part del personal de l'escola Bressol. Inclou el benefici industrial i les despeses generals.
- Cost del dinar per alumnes esporàdics: 6,37 €/menú i dia (sense IVA). En aquest import no es té en compte el cost del monitoratge, ja que aquesta tasca s'assumeix directament per part del personal de l'escola Bressol. Inclou el benefici industrial i les despeses generals.
- Cost de l'esmorzar: 0,75 €/esmorzar i dia (sense IVA). En aquest import no es té en compte el cost del monitoratge, ja que aquesta tasca s'assumeix

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC, CLAUS, PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 11 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27
	ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512923D6CD709702C62B24BC29C4CFF) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliariuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliariuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

directament per part del personal de l'escola Bressol. Inclou el benefici industrial i les despeses generals.

- Cost del berenar habitual: 0,75 €/berenar i dia (sense IVA). En aquest import no es té en compte el cost del monitoratge, ja que aquesta tasca s'assumeix directament per part del personal de l'escola Bressol. Inclou el benefici industrial i les despeses generals.
- Cost del berenar esporàdic: 0,82 €/berenar i dia (sense IVA). En aquest import no es té en compte el cost del monitoratge, ja que aquesta tasca s'assumeix directament per part del personal de l'escola Bressol. Inclou el benefici industrial i les despeses generals.

11. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte és de dos (2) anys, podent-se prorrogar una (1) anualitat més, essent la durada total del contracte de 3 anys.

12. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'ADJUDICATARI

L'empresa adjudicatària es compromet a portar a terme la prestació del contracte amb la deguda diligència, amb l'estricta subjecció a les característiques establertes al contracte i dins dels terminis assenyalats, assumint, formalment, entre d'altres, les obligacions següents:

- Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per a portar a terme, amb la deguda eficàcia, l'objecte del contracte, de conformitat amb els PCAP i els presents plecs.
- Estar al corrent de totes les obligacions legals, laborals i fiscals.
- Tenir contractades una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per import suficient per cobrir les responsabilitats de qualsevol tipus que es puguin derivar de l'execució del contracte.
- Correcta gestió dels residus generats a les instal·lacions

13. ALTRES OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Seràn obligacions de l'empresa adjudicatària:

- Pla de seguretat i prevenció de riscos laborals

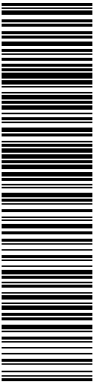
Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària assegurar-se que totes les activitats o feines desenvolupades per a l'execució del contracte s'ajustin a les obligacions establertes a les reglamentacions i disposicions legals, així com a la normativa vigent en matèria de Prevenció, Higiene i Seguretat en el Treball.

El personal aportat per l'empresa adjudicatària disposarà dels medis i equips de protecció individual (EPI's) en cas de requerir-se.

- Obligacions respecte del personal

L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment de tota la normativa en matèria laboral, de Seguretat Social i Convenis col·lectius sectorials vigents d'aplicació.

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNQUES SERVEI CATERING_05082025	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: DBN6W-BB2FT-7YT4S Data d'emissió: 5 de Agost de 2025 a les 15:34:04 Pàgina 12 de 12	SIGNATURES 1.- Secretària-Interventora de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:16 2.- Alcalde de l'Ajuntament de Santa Eulàlia de Riuprimer. Signat 05/08/2025 11:27
	ESTAT SIGNAT 05/08/2025 11:27



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 36017133 DBN6W-BB2FT-7YT4S 3E365D7B6512023D6CD709702C6B24BC29C4CFE) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=santaeulaliriuprimer



**AJUNTAMENT
DE SANTA EULÀLIA DE RIUPRIMER**
NIF P08247001

C/ Major, 30
08505 Santa Eulàlia de Riuprimer
www.santaeulaliriuprimer.cat
Tel. 93 813 80 00

L'Ajuntament és aliena a qualsevol vincle o dependència laboral, estatutària o de qualsevol mena amb l'esmentat personal, quedant en conseqüència l'Ajuntament exempta de qualsevol responsabilitat que es pugui derivar al respecte.

Seràn d'exclusiva responsabilitat de l'adjudicatari les conseqüències que poguessin derivar-se de l'incompliment d'aquesta obligació, pel personal al seu càrrec.

A nivell general, el personal de l'entitat adjudicatària ha de ser suficient en tot moment, i adequat d'acord amb els requisits establerts en el present plec, per a garantir la prestació del servei durant tota la durada del contracte. En cas de baixes del personal, caldrà preveure les substitucions necessàries, les quals seran comunicades a l'Ajuntament a l'efecte de preservar la continuïtat en la prestació del servei i el compliment dels expressats requisits.

Santa Eulàlia de Riuprimer.

Aprovat per decret de l'alcaldia de data 5 d'agost de 2025.

La secretària

L'alcalde

Signat electrònicament per qui s'indica.