



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTE DE SERVEIS

Objecte: **SERVEI DE CÀTERING ALS CASALS D'ESTIU DE L'AJUNTAMENT**

Procediment: **OBERT SIMPLIFICAT**

Tramitació: **ORDINÀRIA**

Regulació: **NO HARMONITZADA**

Forma: **VARIS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ**

Nº EXPEDIENT	GENE2026000555 X2026000569	Import Iva Inclòs	194.779,20 €
Codi CPV	55320000-9		
Descripció CPV	Serveis de subministraments de menjars		
Codi NUTS	ES512		
Òrgan Contractació	Junta de Govern Local		



ÍNDEX

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE:	3
2.	SERVEI DE MENJADOR:	3
3.	PERSONAL:	7
4.	PRÈVIA:	9
5.	ELS ALIMENTS:	9

Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE REGEIX EL CONTRACTE PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING ALS CASALS D'ESTIU DE L'AJUNTAMENT DE CASTELL-PLATJA D'ARO

1. OBJECTE DEL CONTRACTE:

El present apartat té per objecte la prestació del servei de càtering als Casals d'Estiu del Municipi de Castell-Platja d'Aro, que es realitzarà, tal i com es detalla en aquest plec de condicions.

Dates: de l'1 de juliol al 31 d'agost

Ubicació: casal de Castell d'Aro (Institut Ridaura), i al casal de Platja d'Aro (Pineda Riuet)

2. SERVEI DE MENJADOR:

- Característiques del menú:

- Els menús hauran d'estar format per primer plat, segon plat amb acompanyament, postres i pa.
- En cas de menú triturat haurà d'estar format per verdures variades, proteïna animal o vegetal i postres (làctics o fruita)
- Es imprescindible que cada plat es serveixi a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació, segons normativa aplicable.
- El menú es servirà diàriament a les 12:30h o l'horari acordat amb la directora dels casals.
- Els menús seran de Cuina calenta.

- Control de qualitat dels aliments:

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i contemplarà els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum, tenint en compte que l'empresa adjudicatària haurà de garantir la supervisió de la qualitat dels aliments, així com el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higiènic-sanitària aplicable, en particular en tot el referent a:

Pàgina 3 de 10

Unitat de Contractació i Compres
Verdaguer, 4 · 17250 Platja d'Aro
mail@platjadaro.com · T 972 817 284
www.platjadaro.com · ciutada.platjadaro.com

PPT. Servei de càtering als casals d'estiu de l'ajuntament

DOCUMENT PLEC_CLAUS	ÒRGAN INTERVENCIÓ	EXPEDIENT GENE2026000555
Codi Segur de Verificació: e8ea2c03-5ef3-43ee-bebe-aac6c9609745 Origen: Ciutadà Identificador documento: ES_L01170486_2026_2681996 Data d'impressió: 10/02/2026 13:47:59 Pàgina 4 de 10		SIGNATURES 1.- Isidre Puignero Armengol (TCAT) (Plec aprovat a la JGL del 09/02/2026), 10/02/2026 13:41



Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

- a) Confecció dels menús
- b) Rotació dels aliments
- c) Circuits net/brut
- d) Cadenes de fred
- e) Transport
- f) Conservació als casals
- g) Desinfecció
- h) Qualitat higiènica

- Redacció dels menús:

- a) Els àpats servits han de ser equilibrats i adaptats a les necessitats nutricionals i les recomanacions de seguretat alimentària de cada grup d'edat.
- b) Els menús seguiran les recomanacions de la Generalitat de Catalunya segons la "Guia d'alimentació saludable a la etapa escolar".
- c) Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica d'acord amb criteris nutricionals, atractius, contemplant les diferents necessitats dels usuaris.
- d) Els menús s'adequaran a les necessitats específiques dels usuaris.
- e) Menús especials per a l'alumnat amb diagnòstic mèdic d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries o altres malalties que ho exigeixin, i que mitjançant el certificat mèdic corresponent acreditat la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquin la seva salut. Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.
- f) S'hauran de preveure menús especials per motius ètics o religiosos, han d'oferir un menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc o carn halal, vegetarians o vegans.
- g) Els menús especials compliran amb el principi de NO discriminació alimentària: que el menú especial s'assembli el màxim possible al menú ordinari.
- h) Els menús es planificaran mensualment i s'entregarà una còpia a la directora dels casals amb una antelació de 10 dies (per tal de que pugui proposar esmenes). Cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions

Pàgina 4 de 10

Unitat de Contractació i Compres
Verdaguer, 4 · 17250 Platja d'Aro
mail@platjadaro.com · T 972 817 284
www.platjadaro.com · ciutada.platjadaro.com

PPT. Servei de càterin g als casals d'estiu de l'ajuntament



Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de menús adaptats

- i) Caldrà que s'estableixi la rotació dels menús .

- Elaboració dels menús:

- a) L'empresa adjudicatària elaborarà els menús utilitzant les seves pròpies instal·lacions per a la preparació del menjar i es farà càrrec del seu posterior trasllat.
- b) L'empresa adjudicatària haurà d'estar inscrita al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)
- c) La empresa adjudicatària acreditarà segons la corresponent acta d'inspecció de la Agència de Protecció de la Salut, del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, estar al corrent de les exigències de la normativa aplicable en matèria d'higiene alimentària, d'higiene dels aliments d'origen animal i de plats preparats així com que en la implantació dels autocontrols no presenta cap deficiència respecte de la neteja i desinfecció, control de l'aigua, control de plagues, control de proveïdors i traçabilitat, control d'al·lèrgens, control de residus i control de temperatures.
- d) La neteja de la vaixel·la i estris amb els que es presti aquest servei, haurà de ser assumida per l'empresa adjudicatària a través del personal d'auxiliar.
- e) L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. I en concret li serà d'aplicació la legislació següent:

1. 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 al detall.
2. Reglament 852/2004 d'higiene alimentària, amb les posteriors modificacions
3. Reglament 853/2004 d'higiene dels aliments d'origen animal, amb les posteriors modificacions

Página 5 de 10

Unitat de Contractació i Compres
Verdaguer, 4 · 17250 Platja d'Aro
mail@platjadaro.com · T 972 817 284
www.platjadaro.com · ciutada.platjadaro.com

PPT. Servei de càteríng als casals d'estiu de l'ajuntament



Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

4. Llei 1/2025 de prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari.
5. Reglament (UE) 1169/2011 sobre la gestió dels al·lèrgens

L'empresa adjudicatària haurà de portar:

- Un armari calent pel Casal de Platja d'Aro
- Tovallons, oli, sal i vinagre.
- Bosses per prendre mostres
- Termòmetre pels aliments, per congelador i nevera
- Kit de clor
- Productes de neteja i estris per netejar

- *Riscos i imprevistos*

- a) En cas de que no es faci servir vaixel·la o altres estris habituals l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar elements alternatius d'un sol ús que aniran a càrrec de l'Ajuntament.
- b) En cas de que no es pugui subministrar el menú servit per qualsevol incidència no imputable a la empresa adjudicatària, aquesta tindrà la obligació de col·laborar solidàriament per tal de facilitar una alternativa tant aviat com sigui possible (abans de les 13:30 hores) i garantir la prestació del servei en els mateixos termes establerts en l'adjudicació.
- c) L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de càterin, en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei.

Hi haurà dos dies al mes que els infants d'ambdós Casals aniran d'excursió i serà necessari el servei de pícnic. El pícnic haurà de constar d'un menú fred que es pugui menjar amb coberts en un envàs d'un sol ús. (1er plat i 2on plat que pugui estar barrejat, ampolla aigua i postres). No serà necessari el servei del personal de cuina.

A la reunió prèvia que es realitzarà a l'inici del servei es concretarà amb els treballadors els dies que tindran lloc les sortides.

Página 6 de 10

Unitat de Contractació i Compres
Verdaguer, 4 · 17250 Platja d'Aro
mail@platjadaro.com · T 972 817 284
www.platjadaro.com · ciutada.platjadaro.com

PPT. Servei de càterin als casals d'estiu de l'ajuntament

SIGNATURES

1.- Isidre Puignero Armengol (TCAT) (Plec aprovat a la JGL del 09/02/2026), 10/02/2026 13:41

Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

3. PERSONAL:

- La prestació d'aquest servei requereix de 3 persones. El personal haurà d'anar identificat convenientment i ha d'anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball. Aquest personal ha de tenir la titulació mínima requerida segons normativa; adscrites al servei a 15 hores a la setmana (3 hores diàries); ampliables en cas que fos necessari, i que desenvoluparan les funcions de:

- a) Recollir el menjar
- b) Col·locar el dinar als menjadors
- c) Servir el menjar als plats
- d) Tallar la fruita i el tall del segon plat
- e) Rentar la vaixel·la i els estris de cuina (inclosos els del personal del casal)
- f) Netejar frigorífics i els armaris de manteniment en calent etc.
- g) Netejar les superfícies i el terra del menjador
- h) Autocontrol de seguretat (APPC)
- i) El personal que participi en la manipulació dels menús haurà de posseir el títol de manipulador d'aliments i complir les normes d'higiene.

- El primer dia dels casals hauran de fer la posta a punt (neteja de tots els plats, coberts, gots, superfícies, nevera...) als dos casals. L'últim dia també hauran de fer la neteja a fons.

- La neteja de la cuina consistirà en:

- a) Rentar tota la vaixel·la que es fa servir en el servei de cuina.
- b) Rentar altres plats, gots, o coberts que s'hagin fet servir durant el mati
- c) Escombrar i fregar el terra quan cau alguna cosa
- d) Deixar tot escombrat abans de marxar
- e) Netejar els interiors del mobiliari i la taula calenta, segons necessitats

- L'Ajuntament està facultat per exigir a l'adjudicatari la justificació que ha complert totes les obligacions de tipus laboral i de la Seguretat Social pel que fa als seus treballadors.

- Tot el personal empleat per a la prestació del servei motiu d'aquest concurs dependrà laboralment de la empresa adjudicatària.

- L'adjudicatari haurà de complir les seves obligacions fiscals i referents a la Seguretat Social corresponents al personal adscrit al servei, de manera prevista

Pàgina 7 de 10

Unitat de Contractació i CompresVerdaguer, 4 · 17250 Platja d'Aro
mail@platjadaro.com · T 972 817 284
www.platjadaro.com · ciutada.platjadaro.com

PPT. Servei de càterinɡ als casals d'estiu de l'ajuntament

DOCUMENT PLEC_CLAUS	ÒRGAN INTERVENCIÓ	EXPEDIENT GENE2026000555
Codi Segur de Verificació: e8ea2c03-5ef3-43ee-bebe-aac6c9609745 Origen: Ciutadà Identificador document: ES_L01170486_2026_2681996 Data d'impressió: 10/02/2026 13:47:59 Pàgina 8 de 10		SIGNATURES 1.- Isidre Puignero Armengol (TCAT) (Plec aprovat a la JGL del 09/02/2026), 10/02/2026 13:41



Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

a les disposicions legals vigents i haurà d'abonar a tot el personal empleat en la prestació del servei els havers i els salaris fixats al conveni que sigui d'aplicació.
- L'adjudicatari serà responsable davant de l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els danys que per una prestació defectuosa del servei puguin produir-se, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

L'adjudicatari designarà una persona responsable, al seu càrrec, que estigui al capdavant del projecte i el dirigeixi, que serà l'interlocutor permanent amb l'Ajuntament. La Llei orgànica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor (LOPJM) estableix que és requisit per a l'accés i l'exercici de les professions, oficis i activitats que impliquin un contacte habitual amb menors, el fet de no haver estat condemnat per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, que inclou l'agressió i abús sexual, l'assetjament sexual, l'exhibicionisme i la provocació sexual, la prostitució i l'explotació sexual i la corrupció de menors, així com pel delictes de tràfic de persones. El contractista ha d'adscriure a l'execució del contracte persones que no hagin estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors. L'incompliment d'aquesta obligació podrà ser causa de resolució del contracte, sens perjudici de les altres conseqüències que legalment se'n derivin. Per tal que l'Ajuntament pugui disposar de l'acreditació pertinent, abans de l'inici de l'execució del contracte, l'entitat presentarà, a la persona responsable del contracte, una declaració responsable en què manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte, per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors, no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes dels establerts a la normativa. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada pel contractista a la persona responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació. El contingut d'aquesta declaració responsable aportada pel contractista i les certificacions negatives de què disposi seran vigents durant la durada del contracte, sempre que aquest sigui igual o inferior a un any, amb el benentès que si té coneixement d'algun cas de condemna per sentència ferma pels delictes esmentats, està obligat a comunicar aquesta circumstància de manera immediata. Si el contracte té una durada superior a un any, caldrà que el contractista torni a presentar l'esmentada declaració.

Pàgina 8 de 10

Unitat de Contractació i Compres
Verdaguer, 4 · 17250 Platja d'Aro
mail@platjadaro.com · T 972 817 284
www.platjadaro.com · ciutada.platjadaro.com

PPT. Servei de càterin g als casals d'estiu de l'ajuntament



Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

Mesures en cas de vaga legal:

En el supòsit eventual de vaga legal, l'adjudicatària es compromet a:

- Mantenir Informat puntualment a la Unitat d'Infància de les incidències i desenvolupament de la vaga.
- Informar per escrit a l'Ajuntament de Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró un cop finalitzada, dels serveis mínims prestats i del nombre de serveis que s'hagin deixat de prestar.
- Un cop comprovats els incompliments produïts per l'efecte de la vaga, l'Ajuntament de Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró valorarà la deducció corresponent de la factura del període en que s'hagi produït la vaga. La valoració es comunicarà per escrit a l'empresa adjudicatària.

4. PRÈVIA:

Als casals d'estiu de l'Ajuntament de Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró es té present un objectiu principal i primordial: que els alumnes / participants als casals es sentin bé, estiguin contents i sobretot tranquils. Per aconseguir aquesta fita una part molt important és que tinguin les seves necessitats cobertes. Entenem com a una de les necessitats més bàsiques (àpats), les emocionals i les més pedagògiques (en quant a espai, ambient, material adequat...).

5. ELS ALIMENTS:

S'haurà de complir amb els estàndards de nutrició i seguretat en els menjadors escolars, mitjançant el compliment de la Llei 17/2011 i el Reial Decret 315/2025 de foment d'una alimentació saludable en centres educatius, que estableix uns límits molt clars.

Als Casals d'Estiu de l'Ajuntament Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró es dona tanta importància als aspectes nutricionals (nombre de grups d'aliments, freqüència d'utilització dels diferents aliments, digestibilitat, ...), com a aspectes sensorials (olors, colors, textures, sabors ...). Es fa necessari doncs la utilització de tècniques culinàries variades i apropiades a l'edat i característiques dels infants/adolescents (vapor, bullit, forn i estofat).

Pàgina 9 de 10

Unitat de Contractació i Compres
Verdaguer, 4 · 17250 Platja d'Aro
mail@platjadaro.com · T 972 817 284
www.platjadaro.com · ciutada.platjadaro.com

PPT. Servei de càtering als casals d'estiu de l'ajuntament

SIGNATURES

1.- Isidre Puignero Armengol (TCAT) (Plec aprovat a la JGL del 09/02/2026), 10/02/2026 13:41

Ajuntament de
Castell d'Aro, Platja d'Aro i S'Agaró

Els punts bàsics que s'han de tenir en compte en els àpats són:

- a) Aliments frescos, de temporada i procedents de canals curts de distribució.
- b) Disminuir o eliminar els aliments ultraprocessats.
- c) Tenint en compte que és estiu, no servir plats molt calents tipus, sopa, lleties estofades amb suc...
- d) Proporcionar als infants/adolescents un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- e) Potenciar la varietat i la identitat gastronòmica de la zona.
- f) Fomentar la descoberta i l'acceptació dels diferents aliments. Dissenyar una composició del menú acurada, que tingui en compte la presentació del plat, el grau d'acceptació de l'aliment (evitar, per exemple, la presència de dos plats de baixa acceptació en un mateix menú), i les combinacions de plats (evitar, per exemple, servir un primer i un segon plat amb una alta densitat energètica, com pot ser un guisat de cigrons i pollastre al forn amb patates; o bé al contrari, combinacions massa lleugeres, per exemple una sopa de pasta i una truita amb amanida)

Els aliments que s'oferiran als infants/adolescents compliran amb:

- a) No afegir sucre, mel ni edulcorants.
- b) Utilització de sal iodada, de forma reduïda.
- c) Evitar aliments amb alt contingut en greix com el xoriço, botifarrons... als diferents plats
- d) Fer les racions adequades.
- e) Limitar els fregits i plats precuinats

L'estructura tipus de l'àpat del dinar és la següent:

- Primer plat: hortalisses, farinacis normals o integrals, llegums o tubercles
- Segon plat: aliment proteic (llegums, peix (poques espines), ous o carn
- Guarnició: hortalisses i/o farinacis integrals, llegums o tubercles
- Postres: fruita fresca de temporada o làctics ensucrats, i algun dia també es podrà oferir gelat.
- Pa normal o integral (intercalar)
- Aigua com a única beguda
- Oli d'oliva verge per cuinar i amanir

(Signat i datat electrònicament)

Página 10 de 10

Unitat de Contractació i Compres

Verdaguer, 4 · 17250 Platja d'Aro
mail@platjadaro.com · T 972 817 284
www.platjadaro.com · ciutada.platjadaro.com

PPT. Servei de càterring als casals d'estiu de l'ajuntament