



Àrea: Administració General

Expedient: e-02.08.04.1408 6/2026

Procediment: Contractació de serveis per procediment obert

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE HAN DE REGIR LOA CONTRACTACIÓ DEL SEVEI DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE LES ACTIVITATS DE L'ESTIU ACTIU 2026 DE RIPOLL.

1. Descripció del Servei

El servei de càtering consisteix en elaborar i transportar dinars al menjador de l'Escola Joan Maragall de Ripoll de l'Estiu Actiu 2026.

El servei consisteix en l'elaboració, el subministrament, el transport i la distribució dels aliments que componen cada àpat.

S'exclou d'aquest contracte el sistema de producció línia freda. Per tant, el sistema de producció serà en calent.

2. Dies, hores i organització

El servei es durà a terme durant 5 setmanes del mes de juny-juliol 2026, podent-se prorrogar per l'estiu 2027, d'acord amb el següent:

Dinars

- Del 29 de juny al 31 de juliol de 2026
- De dilluns a divendres.
- Els dinars s'hauran d'arribar a la cuina de l'escola Joan Maragall entre les 12,30-13h i es podran recollir un cop servits els menús (a partir de les 15,30h).

A tall indicatiu i per tal que puguin presentar oferta, s'informa que durant l'Estiu Actiu 2025 s'han servit un total de 420 dinars a l'escola Joan Maragall. En el cas que sigui necessari reduir o augmentar el nombre de menús un dia determinat, s'indicarà amb antelació a l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar el material necessari per al transport dels menús. Després de cada àpat caldrà la recollida dels utensilis per part de l'empresa adjudicatària. Els monitors responsables del menjador es faran càrrec de la recollida, esbandir i col·locar el parament utilitzat durant el dinar.

3. Obligacions de l'empresa adjudicatària.

1. L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya).
2. L'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre incidències puntuals que es puguin produir per avaries en la producció, manca de subministraments o en el transport del menjar.
3. 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 d'aigua, control de plagues, control de proveïdors i traçabilitat, control d'al·lèrgens, control de residus i control de temperatures.

4. 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:
 - a. RD 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç dels aliments i menjars preparats.
 - b. RD 852/2004 d'higiene alimentària i el Reglament 853/2004 d'higiene dels aliments d'origen animal.
 - c. Qualsevol altre d'aplicació en aquesta matèria.
5. Caldrà que disposi dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat objecte del contracte, i ésser vigents en tota la seva durada.
6. Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat autònoma, Província o Municipi que afectin l'activitat objecte de contractació.
7. L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei. Per aquest motiu, caldrà que disposi d'una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats l'activitat d'elaboració i subministrament de menjars, de com a mínim 150.000 € per víctima i 600.000,- € per sinistre i any.
8. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents aliments preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.
9. Els menjars seran transportats en envasos/recipients hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i es complirà la normativa sanitària en matèria de transport dels aliments. La temperatura mínima d'arribada dels plats calents serà de 65°+.

4. Programació dels menús i qualitat del servei

L'empresa elaborarà els menús dels àpats per totes les setmanes que hauran de ser aprovats pel responsable del contracte.

Els dinars hauran d'estar formats per un primer plat, segon plat amb guarnició, postres i pa.

Cada plat s'ha de servir a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació, segons normativa aplicable.

El model genèric de la composició dels dinars a l'Escola Joan Maragall serà el següent:

- ☐ Els **primers plats** consten de: pasta o arròs, verdura o llegums.
- ☐ Els **segons plats de dinar** incorporaran: 2 dies carn blanca (pollastre o porc) 1 dia ous, 1 dia carn vermella i 1 dia peix
- ☐ Acompanyament: amanida.
- ☐ Els postres seran: 4 fruites 1 làctic.
- ☐ Pa



Les racions subministrades hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit el servei, tenint en compte que en la majoria de dinars es tracta d'infants entre 3 i 11 anys, excepte els sopars i esmorzars a Vallfogona, on el dijous soparan joves entre 12 i 16 anys.

La llegum es servirà únicament bullida i ben tova.
Les salses o acompanyament de la pasta es servirà a part.
La verdura bullida ha d'estar degudament escorreguda.
Per amanir s'utilitzarà l'oli d'oliva verge extra, i per cuinar oli d'oliva.

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 vigent. No es podran utilitzar matèries amb dates de consum preferent o de caducitat vençudes.

L'empresa haurà de garantir que es compleix la programació dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. Els canvis no poden afectar mai a la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les mateixes.

L'empresa haurà de facilitar el material de parament (vaixel·la, estris per servir i tovallons) pels dinars de l'Escola Joan Maragall. Pels sopars i esmorzars de Vallfogona només caldrà que l'empresa porti els estris per servir i els tovallons.

5. Adaptacions dels menús bàsics

Caldrà que es puguin oferir menús adaptats a trastorns deguts a malalties com intoleràncies o al·lèrgies, diabetis i afectacions digestives puntuals (per exemple dieta astringent)

6. Sistema d'elaboració i trasllat

El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta. L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a la l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i dels autocontrols.

El trasllat dels menús des de la cuina de l'empresa fins al lloc d'entrega es farà a través dels mitjans adequats segons la normativa vigent (en envasos/recipients hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments). La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent. S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat.

Les dietes especials fruit d'al·lèrgies i intoleràncies s'hauran d'entregar al centre en safates individuals i hauran d'estar etiquetades per evitar errors.

7. Controls

El control de temperatures és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins el servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent.

Dins dels autocontrols sanitaris és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura abans de ser distribuït pel centre.

Pel que fa al plat testimoni es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa



Ajuntament de la
Comtal Vila de Ripoll

Pl. Ajuntament, 3
17500 Ripoll
T. 972 71 41 42
www.ripoll.cat

o pot de mostra perfectament tancat facilitat per l'empresa adjudicatària. S'anotará la data de recollida i el nom del plat o aliment i es guardarà en un congelador durant 7 dies.

