



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE DINAR ELABORAT (CÀTERING EN CALENT) DEL MENJADOR DE LES DUES LLARS D'INFANTS DE L'AJUNTAMENT DE SANTA MARGARIDA I ELS MONJOS.

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

Constitueix l'objecte del present contracte la prestació del servei de dinar elaborat (càtering en calent) pel menjador de les dues llars d'infants municipal de l'Ajuntament de Santa Margarida i els Monjos.

Dades dels dos centres objecte del contracte

- **Llar d'Infants Municipal Xiroi (Santa Margarida i els Monjos)**
Telèfon: 938980827
Adreça: c/Tarragona s/n
Correu electrònic: xiroi@smmonjos.cat
- **Llar municipal de la Ràpita(Santa Margarida i els Monjos)**
Telèfon: 938980827 / 938186831
Adreça: Avda. Penedès s/n- la Ràpita
Correu electrònic: xiroi@smmonjos.cat

Durant l'any 2025 el número de menús oferts pel servei de càtering del menjador ha estat el següent:

Mes	Número de menús
Gener	546
Febrer	619
Març	715
Abril	650
Maig	650
Juny	644
Setembre	350
Octubre	529
Novembre	426
Desembre	400
Total	5529
<i>Mitjana total any 2025</i>	<i>552'9</i>





Les quantitats que es relacionen més amunt no són fixes, podent variar respecte a allò que finalment és demani en més o en menys quantitat en funció dels infants que utilitzin el servei de menjador.

El nombre de menús servits en els dos centres pot variar en funció de la matrícula d'infants, tenint en compte que la capacitat d'infants i el nombre d'aules és diferent, a la Llar d'Infants dels Monjos situada al carrer Tarragona el nombre de menús serà aproximadament un 70% mentre que el nombre de menús de la Llar de La Ràpita situada a l'avinguda Penedès serà aproximadament un 30%.

Cal tenir en compte que els mesos poden comprendre períodes no lectius, jornades festives o d'altres circumstàncies.

Per tant, el contracte preveu una despesa màxima estimativa anual pels treballs objecte del present contracte, basada en els preus unitaris recollits en plec de clàusules administratives i els antecedents del subministrament en l'últim any (reflectits en la taula anterior) per un període de 10 mesos lectius, dins de l'any escolar.

2.- CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

- El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.
- El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista, que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.
- L'empresa adjudicatària haurà de disposar de servei de cuina central que abasteixi el servei de càtering amb les condicions que preveu la normativa vigent.
- El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juny, coincidint amb el calendari escolar. En aquest sentit, queden exclosos dels serveis els dies de lliure disposició, els dies d'adaptació a l'inici del curs, els dies de vacances, festius, festes locals, així com qualsevol altre dia que no hi hagi activitat a la Llar d'Infants, circumstància que es comunicarà a l'adjudicatari del servei amb antelació suficient.
- El contractista complirà amb tota la normativa i aportarà la documentació que la direcció del centre pugui demanar per l'elaboració dels diferents plans d'autocontrol segons sol·liciti el Departament de Salut.
- El contractista haurà de presentar la documentació que se li reclami objecte de valoració dels serveis tècnics de l'Ajuntament.
- El contractista es compromet a realitzar reunions presencials per la coordinació amb regidoria o la direcció de la Llar d'infants.





3.- REQUISITS DEL SERVEI DE CÀTERING I MATÈRIES PRIMERES

Garantir el compliment del Reial decret 315/2025, normativa a seguir per l'elaboració dels menús.

Promoure una alimentació saludable, equilibrada i sostenible.

Garantir menús equilibrats, variats i adaptats a cada edat, limitant els aliments amb excés de sucres, greixos o sal i promovent el consum de fruita, verdura, llegums i aliments integrals.

Tenir en compte la piràmide alimentària de l'Agència de Salut Pública de Catalunya per a l'elaboració dels menús. Destacant la importància del consum diari de fruita, verdura i llegums, la preferència dels aliments frescos, locals i de temporada i dels cereals integrals.

Els àpats servits han de ser equilibrats i adaptats a les necessitats nutricionals i les recomanacions de seguretat alimentària de cada grup d'edat. Han de ser supervisats per professionals amb una formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

Els menús compliran els següents requisits:

- Menjar nutritiu i gustós (oferir varietat de verdures, llegums i cereals).
- Utilitzar productes frescos, de temporada i proximitat (utilitzar hortalisses fresques de temporada i potenciar el consum d'aliments frescos)
- Evitar el malbaratament dels aliments (treballar amb aliments de qualitat, formar el personal de cuina i establir gramatges necessaris per cada grup d'edat. Són tres factors que ens ajuden a reduir el malbaratament dels aliments).
- Respectar criteris ambientals (utilitzar contenidors reutilitzables en el subministrament de menús i utilitzar paper d'estrassa en comptes de paper d'alumini.)
- Prioritzar tècniques culinàries saludables com ara al forn, al vapor, bullit, a la planxa, i fer sofregits i salses de tomàquet, enfront d'altres com ara fregir, arrebossar i fer preparacions amb altres salses.
- Consumir més carns blanques (pollastre, gall d'indi...) que vermelles (porc, vedella...) i, en general minimitzar les carns processades.
- Limitar el consum de plats precuinats com ara pizzes, canelons, croquetes, crestes, anèlegs vegetals, peixos o carns arrebossades.

Per tal de confeccionar els menús, caldrà utilitzar les següents matèries:

- Fruita variada, fresca i de temporada.
- Verdures i hortalisses variades, fresques i de temporada.
- Carns fresca i que no hagi estat a una temperatura de conservació inferior a 0°.
- Peix capturat o produït amb criteris de consum responsable. No es servirà cap peix tipus perca, halibut o panga.
- Oli d'oliva verge o verge per amanir i per cuinar i fregir s'ha d'utilitzar preferentment oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic.
- Utilitzar sal iodada, de forma reduïda
- limitar l'ús de concentrats de brou o altres potenciadors del gust.
- Cereals integrals





- Cereals i farines no precuinades.
- Llegums variades.
- Làctic en proporció adequada.
- Iogurt natural sense sucre afegit

Es podrà demanar en tot moment a l'adjudicatari informació de les matèries primeres, com per exemple origen i nom del proveïdor, denominació del producte, categoria, varietat, norma de qualitat dels aliments, etc.

4.-ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

- El personal de l'empresa adjudicatària serà el responsable de descarregar i entrar al centre els contenidors amb el dinar, a no ser que la direcció de la Llar doni una altra instrucció, a l'igual que la recollida dels mateixos.
- L'arribada del dinar als centres serà entre les 11:35 h. i les 11:55h. en un centre i entre les 12:05h.i les 12:15h. en l'altre. L'Ajuntament podrà modificar els horaris d'entrega dels menús previ acord amb l'adjudicatari.
- El dinar es portarà a la Llar d'Infants Municipal "Xiroi", ubicada al carrer Tarragona s/n de Santa Margarida i Els Monjos. i a la Llar municipal de la Ràpita ubicada a l'avinguda Penedès s/n de la Ràpita.
- La persona referent de la recollida serà la persona encarregat/da del servei de menjador, personal del centre o la direcció del centre.
- Qualsevol comunicació o incidència es traslladarà a l'encarregat/da del servei de menjador, al personal del centre o a la direcció del centre.
- Els aliments han d'arribar a les Llars a temperatura adequada i preparats per servir, sense necessitat de cap manipulació prèvia, en condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes.
- De donar-se el cas que l'ajuntament comuniqui que hi ha un infant amb necessitats especials degut a una intolerància alimentària o patologia, caldrà que l'empresa adjudicatària adapti el menú i identifiqui de manera clara quina safata el conté.
- Els contenidors amb els aliments han de venir acompanyats d'un document que ens acrediti, com a mínim : el nombre de contenidors servits, els aliments que contenen (menú amb indicació de possibles al·lèrgens etc),identificació de menús adaptats, i la temperatura de sortida.
- S'utilitzaran contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.
- S'entregarà un document per entrega del tipus albarà amb indicació del número de menús entregats, indicació expressa dels menús *adaptats així com la prescripció realitzada concreta (menú per celíacs, diabètics...)

**Els menús adaptats per patologies mèdiques sempre seran per prescripció facultativa i prèvia sol·licitud dels pares/mares.*

5.- QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES

- El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor. També ha de tenir un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria primera.





- L'empresa adjudicatària guardarà a les seves cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant almenys 72 hores o el que estableixi la normativa.
- Atenent a la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredient, sense el vist i plau de la part contractant.
- Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament de Santa Margarida i els Monjos, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higièniques alimentàries dels productes emprats.

6.- CALENDARI LECTIU

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juny, coincidint amb el calendari escolar. En aquest sentit, queden exclosos dels serveis els dies de lliure disposició, els dies d'adaptació a l'inici del curs, els dies de vacances, festius, festes locals, així com qualsevol altre dia que no hi hagi activitat a la Llar d'Infants.

Cada curs serà objecte d'adaptació i aplicació, a partir de la data en què es formalitzi el contracte.

7.- VOLUM I HORARI DEL SERVEI

Els dies lectius per curs escolar oscil·len entre 190 i 220, segons calendari escolar anual.

El dinar es servirà diàriament de dilluns a divendres i haurà d'estar degudament preparat i en condicions de ser servit en l'horari establert per tal que els infants puguin dinar entre les 12 i les 12:30h.

El nombre necessari de menús diaris serà comunicat per la/el responsable de la Llar d'Infants a l'adjudicatari entre les 9.30h i les 10.00h.

Quan un o més grups d'infants facin alguna sortida, festa o excursió programada, la responsable de la Llar ho comunicarà a l'adjudicatari amb 5 dies d'antelació.

8.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI

Dinar cuinat en cuina externa (càtering calent).

9.- TIPOLOGIA DE MENÚS





El contractista presentarà la proposta de menú mensual amb 15 dies d'antelació. El menú detallarà productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional. La proposta haurà de ser aprovada per la direcció de la Llar, qui haurà d'autoritzar qualsevol canvi.

Es tindrà en compte el calendari de recol·lecció de les principals verdures i fruites de temporada segons les fitxes de productes vegetals de temporada de la Generalitat de Catalunya.

Se serviran menús tipus degudament confeccionats, amb les següents varietat:

- Menú triturat
- Menú sòlid

L'estructura dels àpats estarà formada per:

El menú triturat estarà format per una base de verdures variades i vedella, pollastre, gall d'indi o peix. Les postres serà també fruita variada triturada o algun làctic.

El menú sòlid estarà format:

- 1 primer plat
- 1 segon plat amb guarnició
- Postres (fruita o làctic)
- Pa

S'utilitzaran tècniques de cocció saludables: vapor, bullit, forn, planxa,...

La direcció de la Llar en qualsevol moment podrà supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació, a l'igual que es pugui fer alguna variació ens els menús estipulats.

La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es pugui presentar en un sol recipient.

Es respectaran les variants alimentàries per prescripció mèdica i altres menús que puguin sorgir fruit de les necessitats de les llars (motius religiosos, etc.). Es confeccionaran menús específics amb els ingredients adequats per a infants celíacs o que pateixin alguna al·lèrgia o trastorn del sistema digestiu. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic i/o per petició prèvia de les famílies. Els menús que siguin adaptats pels motius anteriorment exposats caldrà que estiguin correctament diferenciats de la resta amb indicació expressa i visible de la tipologia de menú del que es tracta (*apte per celíacs...*).

10.- COMUNICACIO A LES FAMÍLIES

Abans de finalitzar el mes el contractista haurà de trametre a l'adreça electrònica que se li indicarà el calendari de menús del mes següent en un format adequat per tal que aquest pugui esser publicat en una web.





11.- PERSONAL

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte de la licitació, i ha de preveure les situacions que pugin originar-se per absències per vacances o malaltia del personal.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

12.- AVALUACIÓ PERIÒDICA DEL SERVEI

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

Serà imprevisible complir amb les reunions periòdiques amb el responsable del contracte per tal de realitzar un seguiment acurat del servei. Les reunions podran esser telemàtiques o presencials, a proposta del/la responsable del contracte.

13.- INSPECCIÓ SANITÀRIA

A través del personal municipal de l'Ajuntament de Santa Margarida i els Monjos es podrà supervisar:

- Les condicions higiènica sanitàries i de manipulació dels aliments, l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i el personal adscrit al servei.
- El magatzem, vehicles de transport i altres elements utilitzats pel contractista.

L'empresa està obligada a facilitar la informació i la documentació que li sigui requerida.

14.- NORMATIVA

Normativa higiènic-sanitària en tota la cadena alimentària

- Codi alimentari espanyol
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentari
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres ovoproduïdes.
- Directiva europea 852/2004 relativa a la higiene dels productes alimentaris. DOCE 25/6/2004, L226/3 a L/21.
- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Qualsevol altra normativa que, en un futur, reguli aquesta matèria.





Normativa higiènic-sanitària quan a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments

- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes les fases de la prestació del servei compreses en el present Plec.

L'empresa adjudicatària s'obliga a donat compliment a tota la normativa assenyalada.

