



Expedient número: 16/2026

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR, EN LA MODALITAT DE CÀTERING, DE LA LLAR D'INFANTS L'ESTEL I EN MONTXIC DE SANTA MARGARIDA DE MONTBUI, CURSOS ESCOLARS 2026/2027 i 2027/2028.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present plec és determinar les prescripcions tècniques que han de regir la contractació d'un servei de càtering per a atendre les necessitats de preparació de menjars i la seva posterior entrega en condicions òptimes per al consum, a la llar d'infants municipal l'Estel i Montxic de Santa Margarida de Montbui.

2. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte s'estableix per a un període inicial de 22 mesos, corresponents a 2 cursos escolars, que comprenen des setembre de 2026 fins al juliol de 2027, i des de setembre de 2027 fins al juliol de 2028. (Ambdós mesos inclosos).

El contracte podrà ser prorrogat per dos cursos escolars, amb la fórmula 1+1 (2028-2029 i 2029-2030 sempre i quan sigui acordat per l'òrgan de contractació i serà obligatòria per l'empresari en compliment d'allò disposat a l'article 29 de la Llei 9/2017, de contractes del sector públic. Per acordar la pròrroga caldrà prèviament un informe previ de la responsable del contracte.

L'execució del contracte es realitzarà en les dependències de la llar d'infants municipal l'Estel i Montxic del municipi de Santa Margarida de Montbui.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

L'objecte del contracte és el servei de menjador, en modalitat de càtering, que consistirà en la preparació, transport d'un àpat diari (dinar) i el seu lliurament al personal del centre educatiu en condicions òptimes per al consum.

Els menjars seran transportats per l'Empresa adjudicatària fins el menjador del centre en envasos recipients hermètics degudament homologats per al transport d'aliments i per un mitjà de transport adequat per a aquesta activitat, complint amb la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris.

L'adjudicatari s'encarregarà també de la neteja dels recipients o materials que s'utilitzi per al transport dels aliments.





El servei es prestarà de dilluns a divendres, segons el calendari escolar del centre, sense perjudici de les possibles alteracions o modificacions que hi pugui haver en funció dels dies festius que determini el Departament de Treball, Afers Socials, Famílies i Educació de la Generalitat de Catalunya i Ajuntament de Santa Margarida de Montbui, així com el calendari oficial de festes locals del municipi.

4. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La responsable del contracte és actualment la Coordinadora de la llar d'infants municipals, la senyora Margarita Peñas Alonso, o qui el Patronat municipal de llars d'infants de Santa margarida de Montbui designi, a qui li correspondrà bàsicament, entre d'altres, les funcions de gestió i supervisió del servei contractat, conformar la facturació que emeti el servei; seguiment, control i dictat de les instruccions necessàries per la bona execució del contracte, així com autoritzar les possibles compensacions o variacions horàries; determinar si la prestació realitzada pel contractista s'ajusta a les prescripcions establertes per a la seva execució i compliment i recepció del contracte a la seva finalització.

5. ESPECIFICACIONS DELS MENÚS

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

1. Tots els menús són per a infants entre 0 i 3 anys, excepte el menú d'adult que és per l'educadora de menjador. En aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat i l'estat de salut dels alumnes del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre. Aquests menús s'han d'elaborar amb productes de temporada i de proximitat, i respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada.

2. S'evitaran aliments que suposin risc per a l'alumnat, aliments que, per la seva consistència i/o forma, puguin causar asfíxia (fruita seca sencera, trossos grans de poma crua, grans de raïm sencers, cireres.. peixos amb excés d'espines, carns amb tendons o ossos petits, etc.). Es tindrà especial cura amb les dates de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

3. L'empresa adjudicatària proposarà a la Direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats per un dietista titulat (tant els ordinaris com els específics d'acord amb les característiques dels infants) dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes. La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa juntament amb la Direcció del Centre educatiu. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats.





4. La llar d'infants l'Estel i Montxic es reserven la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats.

5. Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la Direcció del centre educatiu.

6. Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels alumnes. No seran menys de 30 kal. per kg. de pes i dia, a no ser que sigui per prescripció facultativa adaptant-se a l'edat i característiques dels alumnes. El menú d'adult estarà compost per un primer, un segon i un postre. Podrà ser el mateix que els infants però amb quantitat superior.

7. En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: al·lèrgics a alguns aliments, vegetarià, halal, diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semi triturat, triturat, texturitzat, etc. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar. L'adjudicatari realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita anteriorment. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

8. L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per als infants que puguin trobar-se indisposats, per exemple dieta astringent o líquida.

9. Diàriament, abans de les 10,00 hores, es comunicarà telefònicament a l'adjudicatari el nombre total de menús que han de ser servits. Únicament seran pagats els menús servits.

6. 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) en la clau 26, i complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments.

2. L'empresa s'ajustarà a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals, i es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments.





3. L'empresa serà responsable dels danys causats a persones i bens, tant si pertanyen a l'adjudicatari, a l'Ajuntament (titular de les instal·lacions) o a tercers, derivats de l'execució del contracte.

4. L'adjudicatari instaurarà i aplicarà un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de punts i perills de control crític (APPCC), que contingui els prerequisits i els corresponents registres:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i animals indesitjables
- Pla de manteniment d'equipaments i instal·lacions
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació i capacitació dels manipuladors d'aliments
- Pla de control de temperatures
- Pla de controls d'al·lèrgens
- Pla de control de residus

5. Haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents menjars preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.

6. L'adjudicatari disposarà dels serveis de dietista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

7. Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

8. L'adjudicatari s'obliga a concertar i mantenir actualitzada durant la vigència del contracte la pòlissa de responsabilitat civil referida als plecs de clàusules administratives particulars que cobreixi els possibles riscos que assumeix sota aquest contracte i que cobreixi específicament riscos d'intoxicació alimentària i danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènic - sanitària. La responsabilitat establerta en els punts anteriors no substitueix a la responsabilitat civil, penal o laboral en què puguin incórrer l'adjudicatari o els seus treballadors.

9. El licitador haurà de disposar de la solvència que s'especifiqui en el Plec de Clàusules Administratives particulars.

10. Haurà d'adscriure a l'execució del servei un/na professional amb titulació de Grau en nutrició humana i dietètica.

7. POTESTATS I OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT DE SANTA MARGARIDA DE MONTBUI





1. Consignar anualment en el corresponent pressupost ordinari la quantitat necessària per cobrir les obligacions econòmiques que es deriven d'aquest contracte.
2. Condicionar l'espai del menjador amb el mobiliari i infraestructura adequada per al bon funcionament de les activitats.
3. Ordenar les modificacions en la prestació del servei que aconselli l'interès públic. Igualment, podrà ordenar la modificació dels indicadors de gestió establerts.
4. Controlar de forma permanent la prestació del servei, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
5. Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
6. Sol·licitar a l'empresa prestadora del servei els informes i la documentació que s'estimin pertinents.
7. Qualsevol altra que estableixi la legislació vigent.

8. PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

L'empresa prestadora del servei i el seu personal hauran respectaran les prescripcions del Reglament General de Protecció de Dades de la Unió Europea i de la legislació estatal i autonòmica en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

L'empresa prestadora del servei no podrà obtenir més dades (escrites, gravades, filmades o efectuades per a qualsevol altre mitjà audiovisual) de l'usuari/a que les aportades per les llars d'infants l'Estel i Montxic.

9. NORMATIVA D'APLICACIÓ

Llei 18/2009: regula la salut pública a Catalunya, incloent la prevenció, el control sanitari i la protecció de la salut.

Reglament (CE) 852/2004: estableix les normes generals d'higiene i seguretat alimentària per a tots els establiments alimentaris de la Unió Europea.

Reial decret 3/2023: fixa els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i el seu subministrament a Espanya.

Reial decret 1021/2022: regula les condicions d'higiene en l'elaboració, emmagatzematge, transport i venda d'aliments en el comerç minorista i menjars preparats.

A Santa Margarida de Montbui, a la data de la signatura electrònica.





Patronat Municipal
Escoles Bressol de Santa
Margarida de Montbui

REGIDORA D'EDUCACIÓ I JOVENTUT
M. Àngels Grados Saiz

DIRECTORA PEDAGÒGICA DEL PATRONAT ESCOLES BRESSOL
Marga Peñas Alonso

