



Ajuntament de Maçanet de la Selva

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DELS SERVEIS EDUCATIUS MUNICIPALS: CASAL D'ESTIU I LLAR D'INFANTS DE MAÇANET DE LA SELVA.

1. Objecte del contracte

L'Ajuntament de Maçanet de la Selva disposa de serveis educatius municipals adreçats a l'atenció integral de la persona. Aquesta tipologia de serveis compten amb un servei addicional de menjador durant el temps de migdia amb l'objectiu de garantir una correcta alimentació de la persona finalment beneficiària i també de promoure en l'entorn local la conciliació familiar i laboral.

Actualment els serveis del consistori que inclouen en la seva estructura un servei d'àpats i/o menjador són: el Casal d'Estiu i la Llar d'Infants.

Atès la titularitat municipal d'ambdós serveis, i a la insuficiència de mitjans i d'espais especialitzats, es fa necessari iniciar un procés de licitació per poder seguir prestant amb garanties de qualitat el servei de menjador tant del Casal d'Estiu com de la Llar d'Infants de Maçanet de la Selva.

D'acord amb aquesta exposició de motius, l'objecte del contracte és la gestió dels menjadors escolars que s'integren en l'estructura dels serveis educatius municipals i per tant el contracte resultant d'aquest procés de licitació ha de:

- cobrir les necessitats nutritives dels infants que fan ús dels serveis educatius municipals essent aquests:
 - . 0-3 anys en el cas de la Llar d'Infants municipal
 - . 3-12 anys en el cas del Casal d'Estiu municipal
- atendre tots els valors imputables en relació a l'estructura necessària per a la prestació del servei però també a l'especificitat pel que fa a les necessitats pròpiament dels serveis locals que requereixen i integren un servei d'àpat d'acord amb la seva naturalesa de tractar-se de serveis adreçats a persones, i en concret menors.

Una empresa especialitzada en el sector del càtering i en la nutrició ha de permetre que els serveis de menjador de la Llar d'Infants i el Casal d'Estiu s'adaptin al context social actual on l'alimentació es tracta d'un element estructural directament relacionat amb la salut de la persona d'acord amb la seva edat i amb incidència directe en el seu creixement evolutiu.

El contracte ha d'esdevenir eficient en relació a l'atenció de les necessitats en quant a la preparació i/o cocció dels menjars i a la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum en els "espai menjador" dels serveis educatius municipals, així com el personal especialitzat associat a la prestació de l'objecte del contracte.

Context normatiu :

El servei s'haurà de prestat amb estricte compliment a la normativa següent:



Ajuntament de Maçanet de la Selva

- Reial decret 315/2025, de 15 d'abril de 2025, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol de 2011, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible en centres educatius.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE nº160 de 06/07/2011).
- 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).
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris
- 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. la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient (BOE nº185 de 03/08/1991).
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.
- Resolució SLT/1429/2020, de 18 de juny, per la qual s'adopten mesures bàsiques de protecció i organitzatives per prevenir el risc de transmissió i afavorir la contenció de la infecció per SARS-CoV-2.
- Acord GOV/14/2025, de 21 de gener, pel qual s'aprova l'*Estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028*.
- Acord del Govern de 31 de maig de 2022, la Generalitat de Catalunya vetlla per la incorporació de criteris d'adjudicació i condicions especials d'execució, amb l'objectiu de garantir la compra pública de productes alimentaris amb criteris que promouen: una alimentació saludable, de proximitat, ecològica i sostenible i que lluiten contra el malbaratament alimentari.
- Les normatives sanitàries vigents i futures que es puguin aprovar per les autoritats sanitàries, el govern estatal o autonòmic derivades de la crisi sanitària provocada pel Covid-19.

També caldrà que el servei tingui en consideració:

- L'ús del recurs digital, en el marc del programa de *Programa de Revisió de Menús Escolars - PReME*, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. El sistema té en compte els criteris alimentaris establerts pel nou Reial decret 315/2025, norma que reforça aspectes clau com la presència d'aliments frescos i estacionals, fruites, hortalisses i llegums, la prioritització d'aliments integrals (pa, pasta i arròs), la utilització d'oli d'oliva verge, o la reducció de residus i de malbaratament alimentari, entre d'altres.



Ajuntament de Maçanet de la Selva

- La "Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar", editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- La publicació de "L'alimentació saludable en la primera infància" editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- El recurs dels "Petits canvis per menjar millor" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.

2. Lloc on es desenvolupa l'activitat i organització del servei:

El tercer adjudicatari comptarà amb una cuina central pròpia en condicions òptimes i eficients en la qual hi concentrarà la seva activitat, així com comptarà amb tota l'estructura i logística necessària per transportar i servir els àpats en les condicions òptimes de consum i de qualitat exigits per la normativa sectorial d'aplicació.

Periodicitat i horaris :

Servei	Característiques	Requisits
Llar d'Infants	Servei de càtering tot l'any d'acord amb els calendaris escolar i exceptuant el mes d'agost. L'horari del servei de menjador del centre és de 12 a 15 h.	- Comptar amb una persona referent per a la comunicació diària de les necessitats en relació als àpats que diàriament s'hauran de servir. - Complir amb els horaris del servei amb puntualitat i d'acord amb la normativa del sector pel que fa al transport dels aliments garantint el seu valor nutricional. - Disposar de l'assignació de dos perfils professionals de suport directe en horari de 12 a 15 h: .Tècnic/a auxiliar de cuina per al corresponent control alimentari i d'ingesta, emplatat, mostres i vetllar per la neteja de l'espai i correcta desinfecció. .Monitor/a de menjador de suport per vetllar pel correcte funcionament del servei associat al consum de l'àpat, fer de suport al monitoratge propi del servei en relació a l'atenció dels infants usuaris. - Comptar amb la programació dels menús amb caràcter mensual per a la seva revisió i comunicació. - Informar del valor nutricional dels àpats proposats.
Casal d'Estiu	L'activitat es concentra en 9 períodes setmanals de finals de juny a principis de setembre. L'horari del servei de menjador del Casal d'Estiu és de 13 a 15 h	- Comptar amb una persona referent per a la comunicació diària de les necessitats en relació als àpats que diàriament s'hauran de servir. D'acord amb la proposta de presentació i emplatat dels àpats assignar una persona per a l'acompanyament oportú al servei de monitoratge específic del servei i encarregada del control de mostres d'acord amb la normativa del sector. - Complir amb els horaris del servei amb puntualitat i d'acord amb la legislació sectorial pel que fa al transport dels aliments garantint el seu valor nutricional. - Disposar de la programació dels menús amb caràcter mensual per a la seva revisió i comunicació. - Informar del valor nutricional dels àpats proposats.

Per tant, en tot moment es garantirà que els aliments arribin als equipaments respectius a la temperatura exigida, tant si es tracta d'un càtering de línia freda com de



Ajuntament de Maçanet de la Selva

línia calenta, atès que ambdues tipologies permeten l'optimització de menús. En qualsevol cas és rellevant que l'empresa determini la cadena de conservació atès que és determinant per al consum de l'àpat.

3. Característiques del servei

3.1 Objectius del servei

L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la normativa anunciada al punt 1 d'aquest document.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà de disposar dels mitjans de transport oportuns per a queviures segons la normativa sectorial.

Els menjars seran transportats en recipients i/o envasos hermètics i/o isotèrmics degudament homologats, havent-se d'ocupar així mateix el tercer adjudicatari de la correcta neteja d'aquest material.

L'empresa finalment adjudicatària del servei haurà de garantir en tot moment el funcionament del servei i lliurament per la qual cosa designarà una persona responsable en relació a la comunicació diària amb els serveis per tal de dur el control de la confirmació dels nombre d'àpats i les particularitats sanitàries i/o nutricionals que s'escaiguin.

En tot moment es cobriran les necessitats nutritives dels comensals d'acord amb les seves edats i necessitats físiques.

3.2 Condicions generals

La prestació del servei haurà de comprendre:

- L'adquisició dels aliments i matèries primes, la seva conservació i emmagatzematge d'acord amb requisits recollits al Plec de prescripcions tècniques.
- L'elaboració i la confecció dels menús amb l'assessorament d'una persona especialitzada en l'àmbit de la nutrició infantil (0-12 anys).
- Respondre a les necessitats nutricionals dels comensals d'acord amb les seves edats, al·lèrgies alimentàries, intoleràncies o d'altres necessitats similars.
- El trasllat dels menús als espais que se'ls hi comuniquen per part dels responsables de cada servei municipal i el qual s'haurà de fer d'acord amb normativa sectorial vigent.
- L'emplatat i control del consum i reforç de monitoratge, si s'escau, durant l'horari del servei de menjador.
- La provisió del parament utilitzat per a cada servei, la seva neteja o reciclatge, i/o reemplaçament.
- La retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles.
- Dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostraris dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en



Ajuntament de Maçanet de la Selva

què es consideri necessari. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats i facilitant la informació diàriament.

- L'empresa adjudicatària que resulti sortint del procés de licitació també s'ha d'encarregar de fer el manteniment correctiu de la maquinària i electrodomèstics de la cuina i reposar els estris i l'utillatge necessaris per a la prestació del servei.

Pel que fa a la quantitat màxima d'àpats (unitats) a servir tot seguit es presenta una estimació elaborada d'acord amb les tasques de control i avaluació implementades els darrers anys. La quantitat de menús però es confirmarà diàriament atès que hi haurà elements variables que canviaran per curs escolar com és l'ocupació màxima d'aules o grups, els dies festius, les absències per malaltia de caràcter puntual dels infants, etc. En qualsevol cas, es tracta d'un càlcul de màxims d'acord amb l'ús recent del servei.

Cal puntualitzar que al tractar-se d'una prestació regulada per una borsa d'unitats màximes de prestació (menús infantils) per anualitat de contracte, l'estimació de màxims permet adaptar-se al context fluctuant de la demanda supeditada a la necessitat del context familiar, laboral i social:

LLAR D'INFANTS																							
Capacitat màxima d'alumnat d'acord amb l'autorització d'aules vigent	Aula de nadons: màxim 8 Aula d'infantil 1: màxim 26 Aula d'infantil 2: màxim 60																						
Estimació menús mensuals	<table><tr><th>Menús</th><th>Mes</th></tr><tr><td>490</td><td>Setembre</td></tr><tr><td>922</td><td>Octubre</td></tr><tr><td>803</td><td>Novembre</td></tr><tr><td>558</td><td>Desembre</td></tr><tr><td>709</td><td>Gener</td></tr><tr><td>843</td><td>Febrer</td></tr><tr><td>868</td><td>Març</td></tr><tr><td>580</td><td>Abril</td></tr><tr><td>664</td><td>Maig</td></tr><tr><td>672</td><td>Juny</td></tr></table>	Menús	Mes	490	Setembre	922	Octubre	803	Novembre	558	Desembre	709	Gener	843	Febrer	868	Març	580	Abril	664	Maig	672	Juny
Menús	Mes																						
490	Setembre																						
922	Octubre																						
803	Novembre																						
558	Desembre																						
709	Gener																						
843	Febrer																						
868	Març																						
580	Abril																						
664	Maig																						
672	Juny																						
Estimació menús anuals	El control mensual de menús servits en els darrers anys de prestació del servei ens permet establir una nombre total de menús en un total de 7.109 unitats. D'acord amb la capacitat màxima autoritzada del centre es podria donar el fet d'arribar a un nombre total de 7.550 unitats de menús anuals en cursos escolar excepcionals amb un nombre més alt de famílies amb la necessitat de comptar amb el "servei de migdia".																						
Requisits servei	- Comptar amb una persona referent per a la comunicació diària de les necessitats en relació als àpats que diàriament s'hauran de servir. - Complir amb els horaris del servei amb puntualitat i d'acord amb la normativa del sector pel que fa al transport dels aliments garantint el seu valor nutricional.																						



Ajuntament de Maçanet de la Selva

	- Disposar de l'assignació de dos perfils professionals de suport directe en horari de 12 a 15 h: .Tècnic/a auxiliar de cuina per al corresponent control alimentari i d'ingesta, emplatat, mostres i vetllar per la neteja de l'espai i correcta desinfecció. .Monitor/a de menjador de suport per vetllar pel correcte funcionament del servei associat al consum de l'àpat, fer de suport al monitoratge propi del servei en relació a l'atenció dels infants usuaris. - Comptar amb la programació dels menús amb caràcter mensual per a la seva revisió i comunicació. - Informar del valor nutricional dels àpats proposats.
--	---

CASAL D'ESTIU									
Capacitat màxima d'alumnat d'acord amb la capacitat del contracte	Setmanes de prestació: 9 setmanes de finals de juny a principis de setembre Màxim d'infants i adolescents atesos en les setmanes de més demanda: 180. Mínim d'infants i adolescents atesos en les setmanes de menys demanda: 50.								
Estimació menús mensuals	<table><tr><th>Menús</th><th>Mes</th></tr><tr><td>144</td><td>Juny</td></tr><tr><td>933</td><td>Juliol</td></tr><tr><td>190</td><td>Agost</td></tr></table>	Menús	Mes	144	Juny	933	Juliol	190	Agost
Menús	Mes								
144	Juny								
933	Juliol								
190	Agost								
Estimació menús totals	El control mensual de menús servits en els darrers anys de prestació del servei ens permet establir una nombre total de menús servits de 1.267 unitats que d'acord amb la capacitat màxima del servei podria arribar fins a 1.380 unitats de menús durant el període de prestació.								
Estimació menús "pícnics"	En el cas del Casal d'Estiu també es preveu donar servei en format pínic la data de l'activitat d'acampada programada en el marc de l'execució del servei i per tant afegir el següent servei: <table><tr><td>Berenar</td><td>185</td></tr><tr><td>Sopar</td><td>185</td></tr></table>	Berenar	185	Sopar	185				
Berenar	185								
Sopar	185								
Requisits servei	- Comptar amb una persona referent per a la comunicació diària de les necessitats en relació als àpats que diàriament s'hauran de servir. D'acord amb la proposta de presentació i emplatat dels àpats assignar una persona per a l'acompanyament oportú al servei de monitoratge específic del servei i encarregada del control de mostres d'acord amb la normativa del sector. - Complir amb els horaris del servei amb puntualitat i d'acord amb la legislació sectorial pel que fa al transport dels aliments garantint el seu valor nutricional. - Disposar de la programació dels menús amb caràcter mensual per a la seva revisió i comunicació. - Informar del valor nutricional dels àpats proposats.								



Ajuntament de Maçanet de la Selva

3.3 Característiques de prestació

En termes generals els menús constaran, quan correspongui per edat, d'un primer i segon plat acompanyat de postres i aigua envasada.

L'empresa adjudicatària elaborarà la programació mensual dels menús per servei que s'haurà de presentar als responsables assignats amb una antelació mínima de 15 dies d'acord amb els següent criteris i mínims de qualitat exigits:

- Els menús seran dissenyats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.
- S'exigirà incorporar diàriament un producte local i/o de proximitat i un producte ecològic i/o de producció integrada.
- La programació dels menús comptarà amb la descripció nutricional, el tipus de preparació i guarnició. Qualsevol variació haurà de ser comunicada amb un mínim de 7 dies d'antelació.
- En tot moment es defugirà dels precuinats i/o processats i es prioritzaran els productes frescos i de temporada.
- Caldrà que l'empresa adjudicatària vetlli per la confecció dels menús oportuns amb intoleràncies varies, al·lèrgies així com d'acord a la necessitat específica de triturats i la incorporació d'aliments sòlids en l'etapa de 0-3 anys.
- L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la neteja diària de l'"espai cuina", els estris i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei en el cas del servei educatiu de la Llar d'Infants. S'haurà de fer en el moment de finalitzar el temps de migdia.
- Pel servei educatiu del Casal d'Estiu municipal es prioritzarà l'ús d'envasats d'un sol ús. El material haurà de ser de fàcil reciclatge i es prioritzarà que sigui reciclat.

3.4 Dotació de material

Correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable.

Qualsevol equipament a instal·lar requerirà l'acceptació per part del centre educatiu, prèvia consulta al departament tècnic de l'Ajuntament de Maçanet de la Selva que correspongui segons la naturalesa de la proposta.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un inventari del material i equipaments de la cuina en el moment d'iniciar i acabar la prestació del servei.

3.5 Estructura del menú

D'acord amb el *Context normatiu* detallat al punt 1 d'aquest document, l'empresa adjudicatària haurà de vetllar perquè:

- ✓ Les quantitats de les racions servides s'adaptin a l'edat del comensal i han de respectar la sensació de gana expressada pels infants d'acord amb la guia



Ajuntament de Maçanet de la Selva

d'alimentació saludable així com les disposicions que s'indiquen com a legislació de referència a l'Acord GOV/14/2025, de 21 de gener, pel qual s'aprova l'estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028 i al Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'aproven les normes de desplegament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, en allò relatiu al foment d'una alimentació saludable i sostenible en l'àmbit escolar.

- ✓ S'hauran de prioritzar iogurts de proximitat evitant aquells amb un nombre elevat de conservants i additius.
- ✓ El pa que acompanyi els àpats no podrà ser en cap cas processat i es prioritzarà l'integral segons determini el o la nutricionista i d'acord amb la demanda de la persona que esdevingui interlocutora de cada servei educatiu municipal.
- ✓ La verdura serà amenitzada amb oli oliva verge pels seus nutrients i gust afegit.
- ✓ Les tècniques culinàries emprades han de ser variades i garantir la diversitat de textures, colors, adaptació a les edats dels infants, etc.
- ✓ Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus (segons la disponibilitat del menjador i la cuina) com a les quantitats d'aliments.
- ✓ L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria prima adequada per a l'elaboració de menús, en quant a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents. Els menús que l'empresa adjudicatària elabori hauran de ser en funció de les temporades estacionals, fred i calor.
- ✓ Previ requeriment amb antelació de 8 dies per part del servei educatiu, l'empresa adjudicatària restarà obligada a prestar el servei en la modalitat de pínic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals abans esmentats.
- ✓ A més del menú genèric en cada cas, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per als usuaris amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
Per tant, els àpats estaran supeditats a les necessitats documentades dels comensals per raons mèdiques o per motius religiosos o culturals (al·lèrgies i intoleràncies, malalties comunes o puntuals). En cada cas particular s'exclourà de l'àpat l'aliment implicat seguint estrictament les recomanacions per l'elaboració segura d'aquests menús. Els dos serveis objecte d'aquest contracte facilitaran el llistat d'aliments i additius permesos/prohibits en cada cas d'acord amb la informació aportada per cada família i/o usuari. Per tant a



Ajuntament de Maçanet de la Selva

nivell de garantir el control descrit caldrà recomanar les recomanacions següents:

- Declarar exactament tots els ingredients usats en l'elaboració dels àpats.
- Assegurar un sistema clar d'identificació i etiquetat dels àpats.
- Assegurar la varietat.
- Evitar aquells aliments que no es tingui la certesa que no contenen els aliments prohibits, limitant al màxim els productes industrials.

3.6 Assegurances

L'empresa adjudicatària del servei assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei especialitzat en totes i cadascuna de les fases de la prestació, concertat les pòlisses que s'especificaran en el PCAP.

4. Personal

No existirà cap tipus de relació contractual entre l'Ajuntament de Maçanet de la Selva i el personal adscrit al tercer que obtingui l'adjudicació del contracte, així com tampoc cap obligació respecte aquest.

El o la contractista, en la seva condició d'adjudicatari/ària del servei, serà l'únic responsable davant del personal contractat així com del compliment de la legislació que regula les relacions laborals, la Seguretat Social i la prevenció de riscos laborals oportunes al sector.

5. Obligacions de tercer adjudicatari del servei

Són obligacions del tercer que resulti adjudicatari del servei:

- Prestar el servei amb puntualitat i la continuïtat que es fixen en aquest document. S'informarà a l'Àrea d'Educació de l'Ajuntament de Maçanet de la Selva de qualsevol anomalia que es produeixi o es detecti durant la prestació del servei.
- Facilitar tota la documentació i informació que es requereixi des de l'Ajuntament de Maçanet de la Selva.
- Assumir les despeses de personal, incloses les càrregues socials. Haurà de complir-les normes aplicables en matèria de sanitat, règim laboral, seguretat social i altres que resultin d'aplicació als empleats i usuaris.
- L'empresa adjudicatària comptarà amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
- L'empresa adjudicatària ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors i treballadores. És obligació garantir que el seu personal



Ajuntament de Maçanet de la Selva

manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

- Prestar el servei d'acord amb la descripció recollida en el present Plec de clàusules Tècniques.
- Complir amb el Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i el Reial Decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA).
- Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats i facilitant la informació diàriament a la direcció de la Llar d'infants i del Casal d'Estiu municipal. Les dades es tornaran a prendre a les instal·lacions on es farà la recepció del menjar i el posterior emplatat. Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel Departament de Salut.
- Davant la sensibilitat pròpia del present contracte, l'empresa finalment adjudicatària, en cas que així ho sol·liciti l'Ajuntament, haurà de lliurar una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents de la Conselleria de Sanitat amb la finalitat de comprovar que es compleixin els requisits descrits. L'incompliment d'aquestes obligacions higiènic-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyada de les oportunes mesures correctores i la reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de resolució del contracte.
- El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.
- L'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. Així doncs, s'haurà de disposar, com a mínim, de prerequisits higiènics complets i en el cas de les empreses subministradores dels aliments hauran de preveure un *Pla d'anàlisis de perills i punts de control crític (APPCC)* o bé una *Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH)* autoritzada.
- Donar compliment al 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.
- Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin



Ajuntament de Maçanet de la Selva

que poden complementar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, en el ben entès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei.

- Responsabilitzar-se de la recollida d'escombraries i altres residus, d'acord amb la normativa aplicable i traslladar-los als punts de recollida propers.

6. Obligacions de l'Ajuntament

Són obligacions de l'Ajuntament de Maçanet de la Selva:

- Assignar el personal tècnic respectiu amb les funcions d'interlocutor/a per garantir l'execució eficient del servei.
- Resoldre totes aquelles qüestions que no estiguin establertes en aquests Plecs Tècnics.
- Informar de les queixes o les propostes de millora dels usuaris i usuàries finals del servei amb l'objectiu de garantir una prestació de qualitat i eficient.
- Subministrar tota la informació i la documentació necessària per tal que es pugui desenvolupar el servei de manera satisfactòria d'acord amb les aportacions de tots els agents educatius implicats.
- Vetllar per una prestació eficient del servei.
- Donar forma a aquells òrgans de control i coordinació que consideri necessari per a l'avaluació, seguiment i control del servei.

*** L'Ajuntament de Maçanet de la Selva, com a òrgan competent i responsable final d'aquest servei incorporarà tota la legislació i resolucions dictades de nova creació que puguin afectar al correcte desenvolupament de la present prestació, alhora que n'exigirà el compliment al tercer que en resulti adjudicatari.*

7. Protecció de dades

Les parts, com a Responsables de Tractament, compliran adequadament i en tot moment les disposicions contingudes en el REGLAMENT (UE) 2016/679 DEL PARLAMENT EUROPEU I DEL CONSELL de 27 d'abril de 2016 relatiu a la protecció de les persones físiques quant al tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades i pel qual es deroga la Directiva 95/46/CE (RGPD) i en la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals (LOPDGDD). En aquesta línia, les dades personals tractades en aquesta licitació, així com de la resta de persones que intervinguin en la relació jurídica es tractaran amb la finalitat de complir amb els drets i obligacions contingudes per dur a terme la licitació, sent la base legítima del tractament l'aplicació de mesures precontractuals de conformitat amb l'article 6.1.b) del RGPD.



Ajuntament de Maçanet de la Selva

Les dades seran conservades durant el temps estrictament necessari per a complir amb la finalitat per la qual van ser recaptats, i en tot cas per a determinar les possibles responsabilitats que poguessin derivar-se d'aquesta finalitat, tenint en compte els períodes establerts en la normativa corresponent. Així mateix no se cediran a tercers excepte en els casos en què existeixi una obligació legal i no es realitzen transferències internacionals de dades.

Les parts es comprometen a adoptar les mesures tècniques i organitzatives necessàries i adequades al risc, per a donar compliment al RGPD i a la LOPDGDD, amb la finalitat de garantir la seguretat i evitar l'alteració, perduda, tractament o accés no autoritzat als tractaments de dades.

Les persones interessades podran exercir els seus drets d'accés, rectificació, supressió de dades, així com sol·licitar la portabilitat de les dades, que es limiti el tractament o a oposar-se a aquest, mitjançant escrit a cadascuna de les parts a través d'aquesta adreça en l'encapçalament de l'acord, així com tindran dret a presentar una reclamació davant l'Autoritat de Control competent.

L'empresa adjudicatària es compromet en tot moment a complir amb les disposicions del Reglament 2016/679, del 27 d'abril de 2016, sobre la protecció de les persones físiques quant al tractament de dades personals i la lliure circulació d'aquestes dades, així com la Llei orgànica 3/2018, del 5 de, de Protecció de Dades Personals i Garantia de Drets Digitals (LOPDGDD) i la normativa estatal de protecció de dades vigent. En aquest sentit, en el moment de la contractació es gestionar la signatura del corresponent contracte en la matèria.

8. Supervisió del treballs

L'Àrea d'Educació de l'Ajuntament de Maçanet de la Selva, o aquella persona que designi la corporació, supervisarà, controlarà i exercirà les tasques de control necessàries per poder garantir una adequada prestació del servei, quan es cregui convenient.

La persona designada podrà realitzar un seguiment periòdic, així com mantenir les reunions pertinents per a la seva supervisió.

Seràn potestats municipals, entre d'altres, controlar de forma permanent la prestació i qualitat del treball desenvolupat per l'empresa adjudicatària i per tant es podran inspeccionar i dictar les resolucions o protocols de funcionament que convinguin per tal de garantir el compliment del contracte i conseqüentment la qualitat del servei.

Tota l'activitat de difusió, representació, visualització, així com qualsevol acció comunicativa relacionada amb el servei, haurà de fer-se de forma coordinada amb la persona responsable del contracte o bé prèvia supervisió per part d'aquesta.

En tot moment el servei s'haurà de prestar d'acord amb tots els elements recollits en el present Plec de Prescripcions Tècniques (PPT) i el corresponent Plec Clàusules Administratives Particulars (PCAP) i garantit la seva qualitat i eficiència d'acord amb els objectius i la metodologia descrita.