



Àrea: Administració General

Expedient: e-02.08.04.1408 8/2026

Procediment: Contractació de serveis per procediment obert

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER EL MENJADOR DE LA RESIDÈNCIA DEL CENTRE DE TECNIFICACIÓ ESPORTIVA DE RIPOLL

1. Descripció del Servei

El servei de càtering consisteix en elaborar i transportar els àpats del menjador de la residència del centre de tecnificació esportiva de Ripoll, segons els calendaris i horaris fixats en el present plec.

El servei consisteix en l'elaboració, el subministrament, el transport i la distribució dels aliments que componen cada àpat (dinar i sopar), de la residència del centre de Tecnificació esportiva de Ripoll.

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 els cursos escolars 2026-2027 i 2027-2028, podent-se prorrogar pels cursos 2028-29 i 2029-30, d'acord amb el següent:

- Del 5 de setembre de 2026 al 21 de juny de 2027 (aproximadament en funció del curs acadèmic).
- Sopars i dinars des del dilluns dinar fins el dinar de divendres.
- Els dinars s'hauran de portar a la cuina de la residència a les 13:00h aproximadament. El sopar, a les 20:00h aproximadament.

Malgrat el servei es preveu únicament pels dies lectius, és possible que es requereix el servei de càtering per algun àpat en dia festiu, sobretot quan aquest és un únic dia i cau entre setmana. En aquests casos s'avisarà a l'adjudicatari amb la suficient antelació.

El menjar s'entregarà a la residència del Centre de Tecnificació Esportiva, situat a l'Avinguda Ripollès núm. 1, 17500 Ripoll (Girona).

A tall indicatiu i per tal que puguin presentar oferta, s'informa que durant el curs 2025-2026 s'han servit un total de 4.700 menús aproximadament i cada curs depèn dels alumnes que hi ha inscrits. En 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.

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 esser 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 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 65º+.

4. Programació dels menús i qualitat del servei

L'empresa elaborarà els menús de dinar i sopar per tot el curs. Els menús tindran una rotació mínima de 6 setmanes i hauran de ser aprovats pel responsable del contracte.

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



l'acompanyament d'arròs blanc i amanida.

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 àpats, tenint en compte que està dirigit a esportistes, serà la següent:

- Els **primers plats** consten de: pasta, verdura o llegums.
- Els **segons plats de dinar** incorporaran: 2 dies peix (lluç, Salmó o rap), 2 dies carn blanca (pollastre o porc) i 1 dia carn vermella (vedella).
- Els **segons plats del sopar** incorporaran: 1 dia peix ((lluç, Salmó o rap),, 2 dies ous i 1 dia carn blanca (pollastre o porc).
- Acompanyament: sempre amanida i arròs blanc.
- Els postres seran: 5 iogurts naturals sense sucre, 3 flams d'ou, 1 fruita.
- Pa

Les racions subministrades hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit el servei, tenint en compte que es tracta de nois/es de + de 14 anys, en període de creixement.

Es serviran els mínims menjars arrebossats i tampoc fregits, ni guisats (especialment la carn es cuinarà a la planxa i l'acompanyament a part).

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.

Només es podrà servir dos cops per setmana una preparació de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc...).

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.

5. Adaptacions dels menús bàsics

Caldrà que es puguin oferir menús adaptats a trastorns deguts a malalties o aspectes culturals com: intoleràncies o al·lèrgies, diabetis, afectacions digestives puntuals (per exemple dieta astringent), menús sense porc o ovolactovegetariana.



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 els 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 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.

