
**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI DE MENJADOR DEL CENTRE TRAMUNTANA DEL CONSELL COMARCAL
DEL BAIX EMPORDÀ**

Exp. núm. 9235/2023



PRIMERA. OBJECTE DEL SERVEI

L'objecte de la present licitació és la contractació del servei de menjador del Centre Ocupacional Tramuntana dependent del Consell Comarcal del Baix Empordà, consistent en la prestació del servei de menjador (menú de dinar) als centres de treball de Palafrugell i de Sant Feliu de Guíxols. Al centre de Palafrugell hi assisteixen un nombre aproximat de 64 persones i a Sant Feliu de Guíxols un nombre aproximat de 16 persones (Total 80 persones).

El present plec estableix les prescripcions tècniques pel que fa al contingut i característiques del servei del Centre Ocupacional i Especial de Treball Tramuntana.

Amb la voluntat d'instaurar progressivament un model de menjador saludable, de proximitat, sostenible i social, el Consell Comarcal del Baix Empordà s'ha adherit en la sessió ordinària del dia 17 d'octubre de 2022 a l'Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya, de 31 de maig de 2022, per al foment d'hàbits alimentaris saludables, i de mesures alimentàries i de sostenibilitat (Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny).

Les clàusules d'aquest servei segueixen, entre d'altres, els principis següents:

- La promoció d'una alimentació saludable i sostenible, mitjançant una dieta mediterrània.
- La programació de menús amb l'ús de productes frescos, de temporada i de proximitat.
- La reducció dels residus no reutilitzables, i la promoció de la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques, al plec de clàusules administratives particulars i annexos, i a l'oferta presentada per l'empresa adjudicatària.

SEGONA. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI I DELS MENÚS

El Servei de Menjador:

El servei de menjador és de dilluns a divendres, i per un total de 213 dies a l'any aproximadament (No hi haurà servei el mes d'agost i durant les vacances de Nadal i de Setmana Santa).

Productes Alimentaris.

Es prioritzarà la utilització de productes alimentaris frescos (carn, fruita, verdura, etc.) i de temporada per a l'elaboració dels menús. S'entendrà producte fresc d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.

De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible (per ex. de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.). Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

El compliment dels criteris de producte fresc i de temporada s'hauran d'acreditar, a requeriment del Centre Tramuntana, amb la presentació dels documents comercials o



etiquetes dels productes alimentaris, o per qualsevol altre mitjà de prova adequat. Tal com s'especifica en l'ACORD esmentat mes amunt, s'haurà de promoure la introducció d'aliments de temporada, producció integrada de proximitat i/o ecològics en les programacions dels menús.

Es defineix com a **Aliment de Temporada** aquells que es troben en el punt òptim de consum, i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. Vegeu calendaris de productes de les fruites, hortalisses i de la pesca al Plec de prescripcions tècniques.

Es defineix com a **Aliment de Producció Integrada** aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguruen a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aollits al sistema, d'acord amb el Decret 413/2006, de 31 d'octubre, (DOGC núm. 4753, de 3.1.2006) i el Decret 241/2002, de 8 d'octubre, (DOGC núm. 3744, de 21.10.2002) pels quals es regula la producció integrada o estàndard equivalent.

Es defineix com a **Aliment de Proximitat i Circuit Curt** els procedents de la terra, la ramaderia o la pesca, o bé resultants d'un procés d'elaboració o transformació en una distància propera entre el productor i el consumidor, amb el mínim nombre possible d'intermediaris. La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt. L'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i agraris està regulada pel Decret 24/2013, de 8 de gener.

Es defineix com a **Productes Ecològics** aquells aliments produïts d'acord amb les especificacions tècniques que estableixen els Reglaments (CE) 834/2007, 889/2008 i 1235/2008, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91 o estàndard equivalent.

Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques de producció integrada i ecològiques que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada definits anteriorment.

Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el Consell Català de Producció Integrada, d'acord amb la normativa mencionada o equivalents.

Es defineix com a **Productes d'Economia Social** els que compleixen els requisits previstos als articles 2 i 4 de la Llei 5/2011, de 29 de març, d'Economia Social (BOE núm. 76, de 30 de març). Són produïts per organitzacions sense ànim de lucre i amb finalitats socials, com poden ser cooperatives, mutualitats, associacions i fundacions.



TERCERA. PROGRAMACIÓ DELS MENÚS

1. Per a la confecció i l'elaboració dels menús se seguirà la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat alimentària i en el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que determina l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
2. La **programació dels menús (document 1, del punt 2 , de la clàusula 7a d'aquest plec)** anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta s'haurà d'organitzar per mesos i per trams setmanals (mínim 4 setmanes), i haurà de garantir que tots els menús estiguin dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, que segueixin les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o d'altres organismes oficials, per la normativa vigent aplicable i per l'oferta alimentària presentada per l'empresa.

L'empresa adjudicatària presentarà mensualment al Centre Tramuntana, en format digital, la **proposta de programació dels menús** (inclosos aquells amb necessitats específiques: intoleràncies, al·lèrgies i altres dietes especials, per tal que aquest hi doni el vistiplau. Les propostes de les diferents programacions s'hauran de fer arribar **abans del dia 10**.

Les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa són les següents:

- **Menú estàndard.**
- **Menús adaptats per trastorns deguts a malalties i/o per motius ètics, religiosos i culturals:**
 - Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies
 - Diabetis
 - Afectacions digestives puntuals (dieta astringent)
 - Règim/hipocalòrica
 - Hiposòdica
 - Sense porc
 - Sense carn
 - Ovolactovegetària
 - Altres que pugui autoritzar el Centre Tramuntana.

Caldrà adaptar al màxim la programació d'aquests menús a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries d'acord amb la dieta que s'hagi de dur a terme.

Els menús servits hauran de ser equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutricionals dels usuaris, d'acord amb l'edat, el tipus de dieta que portin a terme, etc.

Els àpats hauran de subministrar-se als diferents centres de treball, per la qual cosa l'adjudicatari del servei haurà de complir en tot moment la normativa higiènic-sanitària aplicable tant per al transport com per a l'elaboració i envasat dels aliments i àpats. (*Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas*).



Caldrà entregar, quan així ho requereixi el Centre Tramuntana, la ***llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren, totes les fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i també les dels plats que componen els menús que s'elaboraran, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens (document 3, del punt 2, de la clàusula setena d'aquest plec).***

La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només haurà de preveure aspectes nutricionals i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que l'empresa haurà de seguir els requisits següents:

- a. La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar:
 - El tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, en lloc de verdura).
 - La cocció utilitzada (ex. forn, bullit, etc.).
 - El tipus d'aliment (ex. filet de lluç, en lloc de peix).
 - El tipus de salsa, especificant els ingredients.
 - Al document mensual de la programació del menú hi haurà de constar el nom del centre, l'any, el mes, el dia del mes i el dia de la setmana. També el nom o número de col·legiat de la persona professional de l'empresa, amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, que hagi dissenyat o supervisat el menú. Les setmanes s'hauran de disposar horitzontalment.
 - b. La presentació dels plats serà variada i acurada.
 - c. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional.
 - d. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana.
 - e. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.
 - f. La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, pa i aigua.
3. L'empresa adjudicatària també haurà de tenir a disposició del Centre Tramuntana,, tota la ***documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats (ingredients) per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris (document 2, del punt 2, de la clàusula setena d'aquest plec).***

Freqüència dels aliments i de les tècniques culinàries en la programació dels menús que haurà de seguir l'empresa adjudicatària:



GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs ²	1
Pasta ²	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	5
Carns ³	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, mató, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

1. No inclou les patates.
2. O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
3. Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya



4. **Altres aspectes que l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte pel que fa a la freqüència i la seva relació amb la composició dels menús:**

- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon no n'haurà de dur.
- És convenient diversificar el peix, tant blanc com blau, que aquest sigui de temporada i valorar que també sigui de proximitat, d'acord amb els criteris de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- L'**aigua** ha d'estar accessible per als **comensals** durant tot l'àpat.
- La **sal** per a la preparació dels plats s'ha d'utilitzar en poca quantitat i exclusivament **iodada**.
- Les formes de cocció han de ser variades (forn, guisat, bullit, fregit, saltat, arrebossat casolà, etc.) i s'han d'evitar les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el % de compostos polars que determini la normativa vigent.
- L'empresa haurà de potenciar que els aliments que habitualment es fregeixen (calamars, croquetes, etc.) es puguin coure al forn.

5. L'empresa garantirà que es compleix la programació mensual dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament al Centre Tramuntana.

Els canvis no poden afectar mai la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les racions.

6. **Matèries primeres utilitzades***

- a) El servei de menjador ha de garantir una alimentació saludable pels usuaris però també ha de contribuir a un model alimentari més sostenible i més equitatiu. A banda de potenciar la utilització sobretot d'aliments d'origen vegetal frescos i també mínimament processats.

És per això que per a l'elaboració de les programacions dels menús i dels plats, l'empresa haurà de complir amb el model alimentari que persegueix el Centre Tramuntana, en línia amb l'Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya, de 31 de maig de 2022, per al foment d'hàbits alimentaris saludables, i de mesures alimentàries i de sostenibilitat, al qual està adherit.

Així doncs, per a la confecció dels plats caldrà tenir en compte i també es valorarà que les matèries primeres utilitzades compleixin diversos dels requisits següents:

- **Frescor i temporalitat**
- **Elaboració pròpia, en substitució a precuinats industrials tipus: croquetes, bunyols, hamburgueses vegetals, canelons, llibrets, etc.**
- **Proximitat / circuit curt**



- **Economia social**
- **Producció integrada i producció agrària ecològica**

*Nota: vegeu definicions a l'apartat d'annexos d'aquest Plec.

En aquest sentit serà **obligatori** que en relació amb l'origen i la qualitat dels productes l'empresa adjudicatària compleixi, **com a mínim**, el següent:

1. Les fruites han de ser **totes fresques** i **s'han de variar i rotar d'acord amb els calendaris estacionals** que es detallen a continuació, o equivalents.

Calendar de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma									Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Préssec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raïm									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		



2. Les verdures i les hortalisses han de ser majoritàriament **fresques** i s'han de **variar i rotar d'acord amb els calendaris estacionals** que es detallen a continuació, o equivalents.

Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	

Font dels calendaris: Generalitat de Catalunya <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruïtes-hortalisses/calendaris-temporada/>

3. La carn i els productes carnis en general (aus, vedella, porc, etc.) que s'utilitzin per a l'elaboració dels menús **han de ser producte fresc**.

4. Els arrebossats de filets, rodelles o altres talls de carn i peix han de ser d'**elaboració pròpia** (tècnica culinària) i no precuinats/ultraprocessats.

5. El tipus de peix s'ha de diversificar, tant blanc com blau.

- Els peixos panga, perca i tilàpia queden prohibits, així com d'altres espècies que puguin venir de destinacions molt llunyanes.



Pel seu contingut en mercuri, tampoc es podran servir: peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci.

La llista dels aliments/productes servits que compleixin els criteris anteriors, juntament amb l'acreditació d'aquests productes (segells, certificats, factures, etc.) s'haurà de presentar al Centre Tramuntana quan aquest ho requereixi (**document 4, del punt 2, de la clàusula setena d'aquest plec**).

- b) La matèria primera ha de ser en tot moment l'adequada pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes.

QUARTA. MODALITATS D'ELABORACIÓ DELS MENÚS

Càterring total

L'empresa adjudicatària elabora el menjar a les instal·lacions pròpies (la seva cuina central) i el subministra posteriorment, en línia calenta, al menjador del Centre Tramuntana.

El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats a les **clàusules cinquena i sisena d'aquest plec de condicions tècniques**.

En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura, amb el temps mínim d'antelació abans del dinar (no superior a 40 minuts), segons l'horari establert del centre Tramuntana de Palafrugell o Sant Feliu de Guixols.

CINQUENA. TRASLLAT DELS ALIMENTS

El trasllat dels aliments des de la cuina central de l'empresa al menjador del Centre Tramuntana anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

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 des 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 alimentàries s'hauran d'entregar, al centre, en safates individuals. Aquestes hauran d'estar etiquetades per evitar errors.

En tots els casos, els envasos utilitzats per al trasllat dels aliments hauran de ser aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document, tipus **albarà de lliurament i informe**, on hi consti, entre d'altres coses, el nom de l'empresa, el del centre, la data,



el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes que hi hagi, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina que depenguin. Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen (**document 5, punt 2, de la clàusula setena d'aquest Plec**).

El trasllat del menjar des de les cuines a cada centre educatiu es farà a través de material i vehicles degudament equipats i d'acord amb la normativa sanitària vigent.

SISENA. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament del servei de menjador els ha de gestionar directament l'empresa adjudicatària. Caldrà que acrediti que disposa de **l'autorització sanitària corresponent per poder prestar el servei, concedida per l'autoritat competent, amb la inscripció de la cuina central de l'empresa en el corresponent Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC)**.

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments d'acord amb el sistema APCC.

S'haurà de complir el manteniment de les temperatures dels productes fins al moment de ser consumits. És responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent. És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi. En el cas que hagi de fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament al centre, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Per tant, posar els mitjans necessaris per assolir aquesta temperatura.

El Centre Tramuntana, amb motiu de produir-se alguna incidència, pot sol·licitar a l'empresa que analitzi plats i/o superfícies i utensilis concrets. La despesa d'aquests anàlisis anirà a càrrec de l'empresa.

SETENA. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI

1. Supervisió del servei de menjador

El Centre Tramuntana, a través del personal que determini, exercirà el control i la supervisió del servei de menjador del Centre Tramuntana.

En farà el seguiment per tal de garantir un bon funcionament del servei i, en definitiva, vetllarà per l'acompliment dels presents plecs de condicions i del contracte.

Si escau, emetrà informes sobre el funcionament defectuós del servei.



El control consistirà, bàsicament, en el contrast i verificació, dels mitjans personals i materials diàriament assignats a la prestació, i també del compliment de l'horari i dels menús subministrats, a més de les altres condicions establertes en els presents plecs de clàusules.

El motiu de la supervisió es pot donar arran del seguiment rutinari que realitza el Centre Tramuntana, d'allò que li interessi vigilar especialment o bé, arran de la recepció d'una queixa concreta, o de la família d'un usuari del servei.

2. Control de la documentació

L'empresa adjudicatària, quan correspongui per data de realització, venciment o a petició del Centre Tramuntana, comunicarà o aportarà la documentació que se sol·licita en aquest Plec.

De manera resumida és la següent:



NÚM. DOC	TIPUS DOCUMENTACIÓ	DATA O PERÍODE DE PRESENTACIÓ	DESTINATARIS
1	Proposta de programació mensual del menú	Mensualment. Abans del dia 10.	Responsable del contracte
2	Documentació necessària que contingui informació dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús i que sigui exigible per la normativa d'etiquetatge dels productes alimentaris	Quan el Centre Tramuntana ho requereixi	Centre Tramuntana
3	Llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren.	Quan el Centre Tramuntana ho requereixi	Centre Tramuntana
	Fitxes tècniques de les matèries primeres utilitzades i dels plats que contenen els menús que s'elaboraran, amb la mesura dels ingredients, i els al·lèrgens.		Centre Tramuntana
4	Albarà de lliurament i informe del menjar entregat al Centre Tramuntana	Diàriament en l'entrega del menjar transportat	Responsable del contracte
5	Plans de reducció de residus i de malbaratament alimentari	Abans inici contracte	Centre Tramuntana
6	Altres millores ofertes per l'empresa o altra documentació/informació	Quan el Centre Tramuntana ho requereixi	Centre Tramuntana

VUITENA. OBLIGACIONS AMBIENTALS

A més de les diverses obligacions d'aquest Plec quant a aspectes ambientals, l'empresa haurà de disposar dels plans següents:

Pla de reducció del malbaratament alimentari: la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis



d'àpats o menjadors d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.

Aquest Pla haurà d'incorporar la quantificació del malbaratament que genera l'empresa i que es produeixi als diferents menjadors

(document 6, del punt 2, de la clàusula setena d'aquest Plec)

Pla de reducció de residus: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com per ex. utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixella, cobrteria, tèxtil, etc.) reutilitzable.

Per a la redacció d'aquests plans, les empreses podran elaborar un pla propi (amb el suport de les guies o documents que hagi pogut impulsar l'Administració competent) o acollir-se a plans col·lectius, en cas que aquests s'hagin confeccionat. **(document 6, del punt 2, de la clàusula setena d'aquest Plec)**

Aprovat per decret de presidència 2023-0584 de data 10 d'octubre de 2023



ANNEXOS

DEFINICIIONS CONCEPTES VARIS PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

Peix fresc: aquell que no ha sofert des de la seva captura cap operació dirigida a la seva conservació, excepte l'addició de gel trossejat o mesclat amb sal, o que hagi estat conservat a bord dels pesquers amb aigua de la mar o salmorra refrigerada.

Aliments de temporada: aquells que es troben en el punt òptim de consum, i que només estan disponibles al mercat, de manera natural, durant un cert període de temps en algun moment de l'any, a causa del cicle biològic. Vegeu calendaris de productes de les fruites, hortalisses i de la pesca al Plec de prescripcions tècniques.

Aliments de proximitat i circuit curt: són els procedents de la terra, la ramaderia o la pesca, o bé resultants d'un procés d'elaboració o transformació en una distància propera entre el productor i el consumidor, amb el mínim nombre possible d'intermediaris.

La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt.

L'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i agraris està regulada pel Decret 24/2013, de 8 de gener.

Aliment de producció integrada: aquell producte obtingut pels sistemes agrícoles d'obtenció de vegetals que utilitzen al màxim els recursos i els mecanismes de producció naturals i asseguruen a llarg termini una agricultura sostenible, i introdueixen mètodes biològics de control, químics i d'altres tècniques que compatibilitzen les exigències de la societat, la protecció del medi ambient i la productivitat agrícola, així com les operacions realitzades per manipular, envasar, transformar i etiquetar productes vegetals aollits al sistema, d'acord amb el Decret 413/2006, de 31 d'octubre, pel qual es regula la producció integrada o estàndard equivalent.

La Llei 2/2014, del 27 de gener, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic defineix a l'article 192 la producció integrada com el sistema agrari de producció i obtenció d'aliments de qualitat, frescos o transformats, i altres productes, que prioritza la utilització dels recursos i mecanismes de regulació naturals, amb l'objectiu d'optimitzar els mètodes de producció, evitar les aportacions perjudicials al medi ambient i assegurar a llarg termini una agricultura i una ramaderia sostenibles.

Producte ecològic: l'aliment produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament (UE) 2018/848, del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat del productes ecològics i modificacions posteriors, si escau, o estàndard equivalent.

Compliran aquesta condició els productes que hagin estat certificats pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) i el Consell Català de Producció Integrada, d'acord amb la normativa mencionada o equivalents.



Ingredient primari del plat: d'acord amb la definició establerta a l'article 2 del Reglament 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre informació alimentària al consumidor: *"Ingredient o ingredients d'un aliment que representa més del 50 % del producte..."*.

Productes d'economia social: el que compleix els requisits previstos als articles 2 i 4 de la Llei 5/2011, de 29 de març, d'Economia Social (BOE núm. 76, de 30 de març). Són produïts per organitzacions sense ànim de lucre i amb finalitats socials, com poden ser cooperatives, mutualitats, associacions i fundacions.

Pesca sostenible: és aquella que deixa suficients peixos al mar, respecta els hàbitats i garanteix que les persones que depenen de la pesca puguin mantenir el seu mitjà de vida.

Aliments Ultraprocessats: són formulacions de diversos ingredients, elaborats gairebé sempre per tècniques industrials. A més de sal, sucre, olis i greixos, contenen substàncies i additius que, encara que són segurs, serveixen únicament per potenciar o modificar els gustos. S'acompanyen d'embalatges atractius i sofisticats. En aquesta categoria s'inclouen begudes carbonatades, ensucrades i energètiques, aperitius salats i ensucrats, brioixeria, pastisseria, galetes, cereals d'esmorzar, greixos tipus margarines..., iogurts de fruites i postres làctics, i **plats precuinats** (*canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, bastonets o figuretes de lluç o d'altres peixos i carns (nuggets), calamars a la romana o a l'andalusa, bonyols de bacallà, patates d'Olot, pizzes, arrebossats (per ex. filets i rodelles de carn o peix), llibrets tipus San Jacobo, hamburgueses i salsitxes de tofu o seitan comercial,...*).

Sostenibilitat: és un concepte integral sobre el dret a un entorn saludable, que inclou el dret a entorns que fomentin l'alimentació i uns hàbits saludables, un sistema de producció i consum d'aliments que mitiga les desigualtats i els efectes sobre la salut del canvi climàtic.

Nota: la majoria de descripcions s'han extret de publicacions de la Generalitat de Catalunya.



TAULA MODEL DE VALIDACIÓ D'HORTALISSES I VERDURES FRESQUES

Amb la finalitat de comprovar que la majoria de verdures i hortalisses se serveixen fresques, cal que marqueu amb una creu quines d'aquestes ho seran (mínim 51 %).		Marcar amb una creu les que se serviran fresques
Verdures i hortalisses	Patata	
	Carbassa	
	Ceba	
	Enciam (llarg, trocadero...)	
	All tendre	
	Porro	
	Mongeta tendra	
	Faves	
	Pèsols	
	Espinacs	
	Bleda	
	Escarola	
	Pastanaga	
	Pebrot	
	Carxofa	
	Api	
	Albergínia	
	Carbassó	
	Col	
	Coliflor	
	Bròquil	
	Cogombre	
	Moniato	
	Nap	
	Espàrrecs	
	Remolatxa	

Nota: com a mínim el 51 % de les verdures/hortalisses d'aquesta llista han de ser fresques.

