



Ajuntament de Torredembarra
Regidoria d'Educació

PLEC PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING PER A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS, EL CIRERER I ELS GEGANTS DE LA TORRE

- 1.- Objecte i àmbit d'aplicació
- 2.- Termini d'execució
- 3.- Característiques del servei
- 4.- Requeriments legals
- 5.- Direcció i inspecció del servei

1.- Objecte i àmbit d'aplicació

L'objecte d'aquest plec de prescripcions tècniques és fixar els criteris i condicions pels quals s'ha de regir el contracte de servei diari d'elaboració i subministrament d'àpats per les llars d'infants municipals de Torredembarra, el Cirerer i Els Gegants de la Torre, tal com es disposa a l'article 3 del Reglament de les llars d'infants municipals de Torredembarra.

El servei consisteix en l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la confecció de menús i distribució a les pròpies llars, en les condicions i criteris que s'estableixen en aquest plec.

L'objecte del contracte s'identifica amb el següent codi CPV (nomenclatura del Vocabulari Comú de Contractes):

55524000-9- Serveis de subministraments de menjars per escoles

L'objecte del contracte està format per un únic lot, ateses les característiques del servei

2.- Termini d'execució

El servei objecte del contracte es realitzarà pels cursos 2023-2024 i 2024-2025, incloent el mes de juliol, en funció del calendari escolar que s'estableixi per la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Torredembarra i sense perjudici de les possibles modificacions o alteracions que es produeixin en funció de les festes locals i els dies de lliure disposició qui hi pugui haver.

El contracte tindrà una durada inicial de dos anys i serà prorrogable mitjançant una pròrroga més d'un any.

Patronat Antoni Roig – C. Alt de Sant Pere, núm.35 - 43830 Torredembarra. Tel. 977640025, ext. 881 i 882
Fax 977646216 Núm. Reg. E. L. 4315360009 ensenyament@torredembarra.cat

Document signat per:	Càrrec:	Data / hora:
Maria del Carme Aragonès Curulla	DIRECTORA DE LA LLAR D'INFANTS	03/10/2023 10:57

00067688a0091c03b9407e724a00a230

CÒPIA AUTÈNTICA que pot ser comprovada mitjançant el codi segur de verificació en
<https://seu-e.torredembarra.cat/validacioDoc/?entidad=43153>



Ajuntament de Torredembarra
Regidoria d'Educació

3.- Característiques del servei

Confecció dels menús

L'empresa adjudicatària aportarà a cada inici de curs, les fitxes tècniques dels menús d'acord amb el que estableix l'APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític), també calibrarà anualment, al setembre, el funcionament correcte del termòmetre sonda utilitzat per prendre la temperatura dels aliments rebuts a les llars.

L'empresa adjudicatària presentarà, amb caràcter mensual i amb la necessària previsió, la proposta de menús que seran variats i equilibrats, tenint en compte les necessitats nutricionals pel nens de 0 a 3 anys, sense perjudici de la facultat que es reserva el centre per tal d'esmenar-los o modificar-los en funció de les èpoques de l'any i hàbits dels alumnes. Aquests menús hauran de tenir el vist i plau per part d'un/una nutricionista que aportarà l'empresa.

L'empresa adjudicatària té dret a variar els menús proposats si, per causa de força major o per manca d'articles o matèries que s'havia previst consumir, es veiés en la impossibilitat de subministrar el menú inicialment acordats.

L'empresa adjudicatària presentarà a la Direcció de la Llar d'Infants una planificació mensual dels menús, amb almenys 10 dies d'antelació a l'inici de cada mes. Aquesta obligació tindrà la consideració d'obligació essencial del contracte a efectes previstos a la Llei de contractes del sector públic (LCSP, en endavant).

Con a norma general, tant el producte com l'elaboració, serà el més natural possible, tenint en compte els aliments de temporada. Les mestres podran proposar canvis puntuals en els menús presentats si consideren que hi ha algun plat poc adient.

Es prendrà com a referent les pautes marcades a la guia « Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància » del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

La quantitat de menjar a proporcionar per a cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient. La Regidoria d'Educació, a través de les direccions de les llars d'infants, valorarà la qualitat i la presència del menú subministrat, quedant a criteri d'aquest, la no acceptació del menú i el no abonament de la quantia corresponent a l'adjudicatari, quan d'això es desprengui la mala qualitat del productes o la insuficiència del mateix, si s'escau.

Normativa en matèria de salut pública

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària alimentària vigent i tota la reglamentació que se'n derivi, i en especial les següents:

- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol
- Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris

Patronat Antoni Roig – C. Alt de Sant Pere, núm.35 - 43830 Torredembarra. Tel. 977640025, ext. 881 i 882
Fax 977646216 Núm. Reg. E. L. 4315360009 ensenyament@torredembarra.cat

Document signat per:	Càrrec:	Data / hora:
Maria del Carme Aragonès Curulla	DIRECTORA DE LA LLAR D'INFANTS	03/10/2023 10:57



00067688a0091c03b9407e724c090a230

CÒPIA AUTÈNTICA que pot ser comprovada mitjançant el codi següent de verificació en
<https://seu-e.torredembarra.cat/validacioDoc/?entidad=43153>



Ajuntament de Torredembarra
Regidoria d'Educació

- 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 aliments amb ovoproducció
- Directiva europea 852/2004, del Parlament Europeu y del Consejo de 29 d'abril, relativa a la higiene dels productes alimentaris.
- RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització de productes alimentaris en establiments de comerç al menor.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquests efectes interessa que l'empresa tingui un autocontrol amb l'anàlisi de qualitat de la matèria prima.

L'empresa adjudicatària efectuarà analítica complementària dels productes, en cru i cuinat amb assídua continuïtat, i de tots aquells aliments que pugui ser potencialment perillosos, que es lliurarà trimestralment a la Regidoria d'Educació.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de la Regidoria d'Educació, la qual cosa no significa que aquesta és responsabilitat de les garanties higièniques alimentàries dels productes emprats.

Atenent a la màxima cura sanitària està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de la Regidoria d'Educació.

Matèries primes

Els productes que es consumeixin a les llars seran de primera qualitat i en l'oferta s'especificarà:

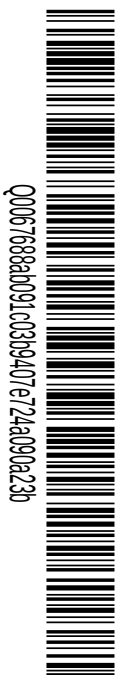
- Origen
- Denominació dels productes
- Categoria
- Varietat
- Norma de qualitat de cadascun dels aliments
- Classe
- Mida...

S'oferirà amb caràcter preceptiu:

- Oli d'oliva per cuinar i amanir
- Verdura fresca
- Productes de temporada i de proximitat
- Làctics adaptats als lactants durant la seva introducció.
- Fruita tots els dies, que com a mínim inclourà les següents peces: pera, poma, plàtan i taronja i les fruites de temporada.
- Un mínim de peix dos dies a la setmana.
- Paó enlloc de pernil dolç o similar

Patronat Antoni Roig – C. Alt de Sant Pere, núm.35 - 43830 Torredembarra. Tel. 977640025, ext. 881 i 882
Fax 977646216 Núm. Reg. E. L. 4315360009 ensenyament@torredembarra.cat

Document signat per:	Càrrec:	Data / hora:
Maria del Carme Aragonès Curulla	DIRECTORA DE LA LLAR D'INFANTS	03/10/2023 10:57



00067688a0091c03b9407e724c09a230

CÒPIA AUTÈNTICA que pot ser comprovada mitjançant el codi següent de verificació en
<https://seu-e.torredembarra.cat/validacionDoc/?entidad=43153>



Ajuntament de Torredembarra
Regidoria d'Educació

Rest a prohibit:

- El subministrament de brioixeria industrial.
- Els aliments que suposin risc per a l'alumnat (peixos amb excés d'espines, carns amb tendons o ossos petits...).

Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent, la continuïtat de la cadena del fresc en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

Nombre d'usuaris

La quantitat de menús és de difícil concreció ja que pot variar en funció del nombre de l'alumnat, les quantitats són aproximades i s'indiquen com a referència per a valorar l'import del contracte. Els menús a servir seran aproximadament:

Menús infantils

- 100 menús complets
- 9 menús triturats

Menús adults

- 11 menús adults diferenciats.

En tots els casos dels menús infantils, la introducció dels diferents tipus d'aliments es farà seguint les indicacions fetes pel pediatra de l'infant.

Els menús s'aniran adaptant als progressos dels infants. Especialment pels grups d'alumnes lactants (de 16 setmanes a 1 any) i fins a 1-2 anys; els menús individuals per a cada nen sofriran canvis periòdics fins a arribar a l'edat que reben el menú base (2-3 anys). En tot cas, els menús s'adaptaran a les demandes de les necessitats maduratives (triturats, llets, iogurts, adaptats...), en funció de les prescripcions pediàtriques.

Tot això sense comptar amb les variacions diàries que pugui haver de menús especials com astringents, de règim i altres així com amb l'evolució de l'edat de l'infant i la variable d'increment durant el curs d'alumnat demanant el servei de menjador.

En cap cas, les llars estaran obligades a adquirir la totalitat d'unitats que s'indica en aquest plec.

Elaboració del menjar

La preparació del dinar s'efectuarà en les pròpies dependències de l'adjudicatari.

Patronat Antoni Roig – C. Alt de Sant Pere, núm.35 - 43830 Torredembarra. Tel. 977640025, ext. 881 i 882
Fax 977646216 Núm. Reg. E. L. 4315360009 ensenyament@torredembarra.cat

Document signat per:	Càrrec:	Data / hora:
Maria del Carme Aragonès Curulla	DIRECTORA DE LA LLAR D'INFANTS	03/10/2023 10:57



00067688a0091c03b9407e724a00a230



Ajuntament de Torredembarra
Regidoria d'Educació

Els menús complerts seran els que prèviament s'haguessin proposat, prèvia comunicació a la direcció del centre, i en tot cas estaran formats pel dinar: un primer plat, un segon plat, pa i postres i berenar. Caldrà tenir en compte que no es repeteixin almenys durant una setmana.

El menú triturat estarà compost per purés de verdures i llegums acompanyats de diferents carns o peixos cada dia de la setmana i un postre làctic o triturat de fruita fresca.

Així mateix, en referència als àpats caldrà tenir en compte el següent:

- a) Ha de ser una dieta variada, estant present els aliments de tots els grups
- b) No deuen saltar-se excessivament les preparacions culinàries
- c) Estimular el consum de productes vegetals, cereals (pa), llegum, fruita, verdura i hortalisses.
- d) La presentació ha de ser adient a l'edat dels infants
- e) La dieta ha de ser variada, en plats, sabors i textures per acostumar al paladar a una dieta variada que serà decidida per aconseguir la nutrició adient.
- f) Es vetllarà per tal que els àpats siguin elaborats amb productes característics de la dieta mediterrània, així com productes de proximitat.
- g) Els primers plats hauran d'aportar productes bàsics: pasta, arròs, verdures, llegums i patates.
- h) Els segons plats alternaran carn, peix, ous i aniran acompanyats de verdures, hortalisses, patates o altra guarnició.
- i) Les postres inclouran fruita del temps i làctics.
- j) Alhora es subministrarà el berenar que estarà compost per aliments variats, així com làctics i derivats, fruita, entrepans (formatge, paó) o dolços no industrials (coca, galetes i magdalenes).
- k) Els articles, queviures i espècies emprades en el contingut dels menús seran sempre de primera qualitat, atenent-se amb especial cura a la presentació, temperatura, èpoques de l'any, aspectes del àpats preparats i varietat en l'aportació de productes i menús.

Distribució

La distribució del menjar es farà diàriament a les dependències de cadascuna de les llars d'infants amb una antelació d'una hora abans de l'inici del menjador (és a dir, sobre les 11.15 h) i amb bona presència.

Llar d'infants El Cirerer situada al Camí de de l'Era, 52-54

Llar d'infants Els Gegants de la Torre situada al carrer Escoles, 7

Per altra banda, les llars es comprometran a comunicar al distribuïdor abans de les 9:45 h del dia en curs el nombre de menús diaris.

Ha de ser transportat el menú en una furgoneta isotèrmica i lliurat en contenidors homologats pel Ministeri de Sanitat, requisit que s'haurà de justificar documentalment en l'oferta. Tots els recipients i elements de transport es netejaran diàriament.

Administració i gestió

Patronat Antoni Roig – C. Alt de Sant Pere, núm.35 - 43830 Torredembarra. Tel. 977640025, ext. 881 i 882
Fax 977646216 Núm. Reg. E. L. 4315360009 ensenyament@torredembarra.cat

Document signat per:	Càrrec:	Data / hora:
Maria del Carme Aragonès Curulla	DIRECTORA DE LA LLAR D'INFANTS	03/10/2023 10:57



00067688a0091c03b9407e724c09a230

CÒPIA AUTÈNTICA que pot ser comprovada mitjançant el codi següent de verificació en
<https://seu-e.torredembarra.cat/validacionDoc/?entidad=43153>



Ajuntament de Torredembarra
Regidoria d'Educació

El personal de l'escola es farà càrrec del control i comunicació amb l'empresa adjudicatària del nombre de menús diaris, inclosos les eventualitats. La directora de cada centre és la màxima responsable del funcionament del centre i com a tal l'empresa adjudicatària ha d'atendre les seves indicacions.

L'empresa adjudicatària aportarà a cada inici de curs, les fitxes tècniques dels menús d'acord amb el que estableix l'APPC (anàlisi de perills i punts de control crític), així com calibrar anualment, durant el mes de setembre, el funcionament correcte del termòmetre sonda utilitzat per prendre la temperatura dels aliments rebuts a les llars municipals.

El contractista proporcionarà diàriament un imprès per a l'anotació del servei de menjador efectivament elaborat, tant pel que fa a la quantitat de menús com a les tipologies de menús. Cada final de mes es lliuraran a la direcció del centre.

Les dues llars d'infants faran el recompte diari del nombre de menús que es sol·liciten per a poder-ho contrastar amb la facturació mensual. Les variacions diàries seran per baixes de malaltia o bé per ús eventual del servei.

4.- Requeriments legals

L'empresa adjudicatària haurà de tenir tots els permisos necessaris en regla i complir amb tots els requeriments sanitaris i amb la normativa vigent que fa referència a les empreses del sector de la restauració.

L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres de menjar subministrat durant les 72 hores posteriors i presentarà trimestralment un anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori.

L'empresa adjudicatària haurà de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG) i el Registre Sanitari d'Indústria de productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) de la cuina des de la qual s'elaboren els àpats.

Així mateix, haurà d'ajustar-e a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals. L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments.

5.- Direcció i inspecció del servei

La direcció i inspecció del servei anirà a càrrec de la Regidoria d'Educació i de la direcció dels centres que dictaran les instruccions necessàries a l'entitat pel normal i eficaç desenvolupament del servei.

Pel que fa al seguiment de les condicions i compromisos adquirits en els contractes, les parts signants, a través de d'un representant, establiran reunions mensuals, per tal de garantir la seva correcta execució.

Patronat Antoni Roig – C. Alt de Sant Pere, núm.35 - 43830 Torredembarra. Tel. 977640025, ext. 881 i 882
Fax 977646216 Núm. Reg. E. L. 4315360009 ensenyament@torredembarra.cat

Document signat per:	Càrrec:	Data / hora:
Maria del Carme Aragonès Curulla	DIRECTORA DE LA LLAR D'INFANTS	03/10/2023 10:57



00067688a0091c03b9407e724c09a230

CÒPIA AUTÈNTICA que pot ser comprovada mitjançant el codi següent de verificació en
<https://seu-e.torredembarra.cat/validacioDoc/?entidad=43153>