



Plec de prescripcions tècniques que han de regir la licitació, amb caràcter reservat als Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social del servei de cuina (dinar) en modalitat de càtering a la llar d'infants municipal l'Era d'Agramunt. Curs 2025/2026 i 2026/2027.

1.- Objecte del servei.

És objecte del present plec regular el contracte administratiu de serveis, amb caràcter reservat als centres especials de treball d'iniciativa social del servei de càtering (dinar) al menjador de la llar d'infants municipal d'Agramunt, L'Era. Agramunt disposa d'una llar d'Infants l'Era situada al Carrer dels Asgous, 22, 25310 Agramunt, Lleida

2.- Durada del contracte.

El servei de menjador es prestarà durant quatre cursos escolars, tenint en compte que un curs escolar compren des del setembre (el dia d'inici es variable depèn del calendari escolar) fins al dia 31 de juliol, excepte durant les vacances de Nadal, de Pasqua i els dies de lliure disposició. Tenint en compte aquest calendari, es prestarà el servei de dilluns a divendres.

3.- Descripció de la prestació del servei de càtering

1.- La prestació del servei alimentari consistent en l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús (dinars), el trasllat i la distribució individualitzada a cada centre escolar.

2.- Diàriament cada centre, de 9 a 10 h, contactarà amb l'empresa adjudicatària per sol·licitar el nombre i tipus de menús demandats.

3.- L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un únic transport a cada llar d'infants, en el qual subministrarà el dinar.

El subministrament del dinar s'haurà d'efectuar entre les 11:30 h i les 12:00 h.

4.- L'empresa haurà d'utilitzar els propis equipaments de cuina que permetin, d'acord amb la legislació vigent, elaborar el menjar (dinar). Per tant, es contracta un dinar cuinat en cuina externa.

5.- El transport, les operacions de càrrega i descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària, que haurà d'acreditar estar en disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

6.- Els aliments han d'arribar a les Llars a la temperatura exigida (tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta) i preparats per servir, sense necessitat de cap manipulació prèvia. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans adequats per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los, a través d'envasos hermètics i isotèrmics



degudament homologats per transport d'aliments i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris. **L'adjudicatari s'encarregarà també de la recollida dels seus elements i la correcta neteja dels recipients o material en general que utilitzi per al transport dels aliments.**

7.- El personal de l'empresa adjudicatària serà el responsable de descarregar i entrar als centres els envasos amb el menjar, a no ser que la direcció del centre doni una altra instrucció.

8.- Trasllat al lloc de dipòsit corresponent, segons els containers de reciclatge, de les deixalles generades.

9.- Les llars d'infants tenen el menjador com un espai per alimentar, educar i acompanyar. En base a aquests objectius, els menús compliran els següents requisits:

- La piràmide alimentària editada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya l'any 2012 serà pauta per a l'elaboració dels menús. Destaca la importància del consum diari de fruita, verdura i llegums, la preferència dels aliments frescos, locals i de temporada i dels cereals integrals.
- Menjar nutritiu i gustós. Oferir varietat de verdures, llegums i cereals.
- Utilitzar productes frescos, de temporada i de proximitat. Es tindrà en compte el calendari de recol·lecció de les principals verdures i fruites de temporada segons les fitxes de productes vegetals de temporada de la Generalitat.
- Evitar el malbaratament dels aliments, treballant amb aliments de qualitat, formant el personal de cuina i establint el gramatges necessaris per a cada grup d'edat.
- Respectar criteris ambientals. S'utilitzaran contenidors reutilitzables en el subministrament de menús i s'utilitzarà paper d'estrassa en comptes de paper d'alumini.
- Descripció de les matèries que s'utilitzaran en la confecció dels menús:
 - Fruita: variada, fresca i de temporada.
 - Verdures i hortalisses: variades, fresques i de temporada.
 - Carns: fresca i que no hagi estat a una temperatura de conservació inferior a 0º. Carn sense tendons o ossos petits.
 - Peix: capturat o produït amb criteris de consum responsable. No se servirà peix tipus perca, halibut o panga. Es servirà sense espines.
 - Oli: d'oliva.
 - Cereals i farines: no precuinats.
 - Llegums: variades.
 - Làctics: en proporció adequada.

11.- Es cobriran amb menús adequats (pícnics) les sortides fora del centre, excursions, etc, sempre que s'avisi a l'empresa amb una antelació d'una setmana.

12.- La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de seguretat, qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb



les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

13.- Es podrà demanar a l'adjudicatari informació de les matèries primeres:

- Origen i nom del proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Norma de qualitat dels aliments, el tipus d'envàs, si els productes arriben a l'escola manipulats i/o tallats i sistema de conservació emprat el transport.

4.- Qualitat de les matèries primeres

Els productes de gènere com carn de porc, aus, vedella, peix, fruita, verdura seran de primera qualitat i els licitadors hauran d'especificar i acreditar a l'oferta les dades següents: origen, denominació del producte, categoria, varietat, norma de qualitat de cadascun dels aliments, el tipus d'envàs, si els productes arriben a la cuina manipulats i/o tallats i el sistema/es de conservació emprats en el transport.

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament mitjançant un pla de control de proveïdors complet i eficaç que garanteix la seguretat dels productes alimentaris, els quals hauran d'ésser lligats al territori i, per tant, productes de proximitat, frescos i de temporada i que siguin de productors propers. Es valorarà la disposició d'un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria prima.

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

5.- Tipologia de menús.

Els menús han de detallar els productes i ingredients de tots els plats i tipus de preparació o cocció.

La programació de menús s'haurà de renovar cada mes seguint la mateixa estructura que el menú proposat i adaptant-se a la disponibilitat d'aliments estacionals i de l'entorn.

Els menús hauran de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a les edats dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques. La proposta haurà de ser aprovada per la direcció de la Llar d'infants.

Els menús no es podran repetir abans de transcorregudes cinc setmanes.

Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat, postres i pa.



Les mides de les racions variaran en funció de l'edat dels infants (s'han adequar a les necessitats i característiques de cada edat). S'ha de tenir present el gramatge recomanat pel departament de Salut.

La tipologia dels menús haurà de ser:

- Menú de lactants fins a 1 any d'edat aproximadament.
- Menú de transició: menú mixt entre triturat i normal.
- Menú normal.
- Menús especials:
 - Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
 - Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
 - Infants amb necessitat puntual de dieta per malaltia sota prescripció mèdica.
 - Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentàries vegetarianes.
 - Altres dietes per a infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials derivats de causes mèdiques com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies hauran de ser el més similars possibles als menús genèrics, utilitzant matèries primeres que permetin alterar-los el mínim possible.

Es seguiran les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments i de tècniques de cocció saludables: vapor, bullit, forn, planxa...que vinguin determinades en l'oferta de l'empresa adjudicatària.

Es prohibeixen els pre-cuinats, salses fortes, picants i les espècies i s'evitaran els arrebossats, aquests darrers no s'inclouran més d'una vegada a la setmana. El menjar haurà d'estar cuinat baix en sal.

La direcció dels centres, en qualsevol moment podran supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació.

4.- Comunicació a les famílies.

L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menús abans de finalitzar el mes a l'adreça electrònica de la Llar en format digital, i , quan es demani, còpia en paper per a cada comensal. Ha de sortir especificat els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar.

5.- Participació en el projecte educatiu

Si les direccions dels centres ho requereixen, el contractista participarà, com a màxim tres vegades l'any a cada llar d'infants, en el projecte del centre en la vessant d'educació per a la salut col·laborant en les activitats relacionades amb l'educació nutricional i la creació d'hàbits adequats en els infants.



6.- Personal

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte de la licitació, i ha de preveure les situacions que puguin originar-se per absències per vacances o malaltia del personal.

El personal anirà uniformat a càrrec de l'empresa i ha de presentar un aspecte correcte d'higiene personal.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

7.- Control de qualitat

L'adjudicatari haurà d'estar inscrit al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC), concretament a la clau 26 relativa a "menjars preparats", o al Registro Sanitario de Empresas y Alimentos, també a la clau de menjars preparats, o qualsevol altre registre oficial equivalent, que garanteixi els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar (recepció dels aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques, de l'elaboració i de l'emplatat) fins al seu consum, d'acord amb el que estableix la normativa d'aplicació i en especial el RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats, el RD 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització de productes alimentaris, el Reglament (CE) 852/2004, relatiu als criteris d'higiene dels productes alimentaris, així com qualsevol altra normativa aplicable sectorial o específica.

D'acord amb la normativa esmentada anteriorment, l'adjudicatari haurà de complir les obligacions següents:

- Implantar un sistema de control segons la metodologia d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).
- Establir un programa de formació continuada del personal que treballa a l'activitat.
- Vetllar pel compliment de les condicions adequades d'emmagatzematge, conservació, transport i envasat dels menjars.

L'Ajuntament podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària qualsevol document sociosanitari associat al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) o equivalent.

8.- Inspecció sanitària

A través del personal municipal de l'Ajuntament es podrà supervisar:

- Les condicions higienicosanitàries i de manipulació dels aliments, l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i el personal adscrit al servei.
- El magatzem, vehicles de transport i altres elements utilitzats pel contractista.



- L'empresa està obligada a facilitar la informació i la documentació que li sigui requerida.

9.- Avaluació periòdica del servei

L'empresa adjudicatària designarà un/a representant únic que serà la persona responsable de la coordinació general dels serveis, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant qualsevol incidència en relació al desenvolupament del contracte.

10.- Contingut del preu

El contingut del preu fa referència a les prestacions derivades de l'objecte del contracte, en particular al preu s'inclou el següent:

- 1.- La gestió, coordinació i direcció del servei d'acord amb l'organització prevista per l'empresa.
- 2.- Tots els costos que facin referència al personal. Hores normals, hores extraordinàries, absentisme laboral, vacances, càrregues socials, costos derivats de l'actualització de la plantilla, formació del personal, uniformes, etc.
- 3.- El cost dels diferents queviures, la seva preparació i transport.
- 4.- Els controls microbiològics dels aliments.
- 6.- La repercussió de qualsevol inversió en la compra o lloguer d'eines, maquinària, equips auxiliars, etc. Així com el manteniment dels estris i béns mobles de l'office.
- 7.- Qualsevol cost indirecte o un altre cost per a l'empresa, concretament pel que fa a costos d'estructura, despeses generals, etc., i també allò que faci referència al marge de beneficis.
- 8.- Qualsevol tipus d'impostos aplicables en cada moment, d'acord amb la legislació vigent, especialment pel que fa referència a l'IVA.
- 9.- L'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 300.000 €.
- 10.- La neteja dels utensilis utilitzats que siguin de l'adjudicatari.
- 11.- Transport del dinar en les hores estipulades.

11.- Establiment, liquidació i pagament del preu del contracte.

Conforme s'estableix al Plec de clàusules administratives, els licitadors, hauran de realitzar una oferta econòmica única pel servei de càtering de les llars d'infants municipals.

La liquidació del preu del contracte es realitzarà a mes vençut, i inclourà el nombre de menús efectivament servits.

El pagament del preu de les factures per part de l'Ajuntament s'efectuarà en el termini dels 30 dies següents a la seva aprovació, de conformitat amb l'article 198.4 LCSP.



Ajuntament d'Agramunt

12.- Altres aspectes de la contractació

12.1.- Assegurança

L'empresa adjudicatària haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil a tot risc, que cobreixi qualsevol contingència que es pugui derivar de les prestacions que integren el servei per valor no inferior a 300.000 euros.

12.2.- Salut i seguretat laboral

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar i garantir l'acompliment de la normativa vigent en matèria de Salut i Seguretat laboral.