



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR DE LA LLAR D'INFANTS D'ALMACELLES PER ALS CURSOS ESCOLARS 2025-2026 I 2026-2027.

PRIMERA. Objecte

1.1 Descripció de l'objecte del contracte

Constitueix l'objecte d'aquest contracte la prestació del servei de menjador escolar a la Llar d'Infants de titularitat municipal d'Almacelles, situada en Carrer Balmes, 19 d'Almacelles.

Aquest servei comprèn l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva elaboració, conservació, emmagatzematge i posterior subministrament dels menús elaborats, així com el seu transport en línia calenta, fins a les instal·lacions del centre escolar, tot amb els mitjans i recursos tècnics necessaris i, d'acord amb les disposicions legals vigents.

La modalitat del servei és la de càtering mitjançant cuina diferida en línia calenta.

EL MENJAR S'ENTREGARÀ A LA LLAR D'INFANTS PÚBLICA SITUADA AL CARRER BALMES, 19 D'ALMACELLES.

Correspon a l'empresa adjudicatària el disseny dels menús, l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva elaboració, conservació, emmagatzematge i el seu transport en línia calenta fins al centre escolar.

Per la seva banda, l'atenció als infants durant els àpats, així com la recollida i neteja dels estris i de l'espai de menjador, serà tasca del propi personal del centre. La vaixella emprada és propietat del centre.



1.2 Beneficiaris de la contractació

El nombre d'alumnes que es preveu que facin ús del menjador escolar del centre, d'acord amb la mitjana diària, és d'un màxim de 30 alumnes diaris.

Per tant, l'empresa haurà d'adaptar-se a les variacions tant del nombre de comensals com del calendari de funcionament del centre.

L'AJUNTAMENT ES RESERVA LA FACULTAT D'INCREMENTAR O REDUIR EL NOMBRE DE COMENSALS ADSCRITS AL MENJADOR, SENSE CAP DRET A INDEMNITZACIÓ DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.

1.3 Prestació del servei

1. El servei de menjador escolar haurà de respectar la programació general i el desenvolupament de les activitats lectives ordinàries i extraordinàries del centre educatiu i s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, al calendari i l'horari del centre escolar.
2. Els servei es prestarà de forma diària, durant els 11 mesos que està oberta la Llar d'Infants.
3. L'horari de menjador serà de 12 a 15 hores, sense perjudici de les variacions que es puguin realitzar durant el curs escolar, que seran vinculants per a l'empresa adjudicatària.
4. El servei de menjador per al curs escolar 2025-2026 s'iniciarà el proper 4 de setembre de 2025 i finalitzarà el 31 de juliol de 2026.
5. En quan al curs escolar 2026-2027, el servei de menjador s'iniciarà el dia 4 de setembre de 2026 i finalitzarà el dia 31 de juliol de 2027.
6. Sens perjudici que en cas de necessitat per atendre usuaris d'urgència o que per motius que es puguin escaure es faci malbé el menjar, l'empresa adjudicatària haurà de servir els menús necessaris per atendre tots els alumnes que ho sol·licitin.



SEGONA. Funcionament general del servei de menjador

Diàriament, i abans de les 9.30 h, la persona designada per fer les tasques de coordinació diària del menjador contactarà amb l'empresa adjudicatària per sol·licitar el nombre i tipus de menús demandats.

El servei de menjador escolar s'ha de dur a terme durant tots els dies lectius de cada curs escolar, d'acord amb el calendari escolar de cada curs.

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

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.

Els aliments han d'arribar a les Llars a la temperatura reglamentària establerta i preparats per ser servits directament, sense necessitat de cap manipulació prèvia.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans tècnics necessaris per garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment del servei, utilitzant envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, complint en tot moment amb la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris.

Així mateix, serà responsabilitat de l'adjudicatari la recollida dels seus propis elements i la neteja adequada dels recipients o materials emprats per al transport.



D'acord amb els horaris de menjador establerts pel centre, l'empresa adjudicatària haurà de tenir el menjar disponible al menjador escolar com a **MÀXIM 30 MINUTS ABANS DE L'INICI DEL SERVEI**, mantenint-lo en els equips adequats que assegurin la temperatura exigida, conforme a la normativa aplicable.

En els menús sol·licitats, l'empresa adjudicatària ha d'incloure una ració de mostra per poder complir el que determina la normativa establerta en matèria sanitària.

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.

TERCERA. Característiques de la programació

L'empresa adjudicatària, haurà de presentar mensualment a la direcció de la Llar d'Infants, el programa de menús diaris corresponent al mes següent, amb una **ANTELACIÓ MÍNIMA DE 15 DIES**, per tal que el centre pugui fer el seguiment i la supervisió de la seva idoneïtat. **SI LA LLAR D'INFANTS DETECTA ALGUNA DEFICIÈNCIA EN LA PROGRAMACIÓ, L'EMPRESA ESTARÀ OBLIGADA A CORREGIR-LA DE MANERA IMMEDIATA.**

Cada menú haurà d'estar format per un primer plat, un segon plat, postres i pa, tots ells adaptats a les diferents edats dels infants, amb especial atenció als nadons i als alumnes amb al·lèrgies o intoleràncies, així com a les diverses tipologies de menús que pugui oferir l'empresa adjudicatària.

Els menús podran ser supervisats per professionals amb formació en nutrició i dietètica, o per la persona que designi la Llar d'Infants, sempre que disposi de la formació adequada, amb l'objectiu de garantir que siguin variats, equilibrats i ajustats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat, en coherència amb les recomanacions de les autoritats sanitàries competents.



El disseny de les dietes haurà de basar-se en un model que inclogui la màxima varietat possible d'aliments, donant especial importància als productes vegetals (verdures i fruites) i limitant aquells aliments amb un alt valor energètic i un baix contingut nutricional.

El criteri en la varietat dels menús s'haurà d'estendre, no només a la varietat d'aliments, sinó també a les tècniques culinàries emprades, diversificant els processos de cocció (bullits, planxa, fregits, estofats, entre d'altres) i a la seva presentació.

S'haurà d'especificar sempre l'ingredient principal de cada plat i la tècnica de cocció utilitzada, de forma clara i sense ambigüitats. Per exemple, s'indicarà "Lluç al forn amb patates rostides" en lloc de "Peix amb patates"; o "amanida d'enciam, tomata i pastanaga" en lloc de "amanida o amanida verda"; així com "iogurt" en lloc de genèrics com "làctic".

En el cas de la fruita com a postres, s'especificarà sempre la fruita i varietat concreta, prioritzant la fruita de temporada i de proximitat.

ELS MENÚS S'HAURAN DE CONFECCIONAR DE MANERA QUE NO ES REPETEIXIN DURANT UN PERÍODE MÍNIM DE 15 DIES CONSECUTIUS.

Finalment, l'empresa adjudicatària, a través del centre, haurà de facilitar diàriament a les famílies dels infants usuaris la informació detallada sobre la dieta diària.

QUARTA. Característiques dels menús

Cada menú haurà de constar d'un primer plat, un segon plat, postres i pa, adequadament adaptats a les diferents edats dels infants, amb especial atenció als nadons i alumnes amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, així com a les diverses tipologies de menús que pugui oferir l'empresa adjudicatària.



El disseny de les dietes haurà de garantir la màxima varietat d'aliments, prioritzant especialment els productes vegetals (verdures i fruites) i limitant aquells aliments amb alt contingut energètic i escàs contingut nutritiu.

Els menús hauran de ser adequats i suficients segons l'edat i les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa als aspectes nutricionals (nombre de grups d'aliments, freqüència d'ús dels diferents aliments, presència d'aliments frescos, predomini d'aliments d'origen vegetal, etc.), com pel que fa als aspectes sensorials, de forma que la seva percepció correspongui als nivells de qualitat, varietat i equilibri esperats, utilitzant tècniques culinàries variades i apropiades a l'edat i a les característiques dels comensals.

Així mateix, els menús s'elaboraran d'acord amb els criteris de la piràmide alimentària editada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (2012), fomentant el consum diari de fruita, verdura i llegums, la preferència pels aliments frescos, locals i de temporada, i els cereals integrals.

Els productes i aliments utilitzats hauran de provenir exclusivament d'indústries i establiments degudament inscrits al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya i al Registre General Sanitari d'Aliments, segons estableixen la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la Higiene i el Control Alimentaris, a l'Article 8, i el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, pel qual es regula el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

No s'utilitzaran margarines, mantegues, ni altres olis vegetals per cuinar; només s'utilitzarà oli d'oliva. Les carns seran preferentment magres i no s'incorporaran als menús productes fregits precuinats. Així mateix, els menús s'elaboraran en funció de les temporades estacionals, tardor-hivern i primavera-estiu per tal afavorir el consum de productes de temporada, locals i de proximitat, garantint una òptima conservació de les propietats organolèptiques i nutricionals.



El menjador s'entén com un espai per alimentar, educar i acompanyar. En aquest sentit, els menús hauran de complir els següents requisits:

- Assegurar àpats nutritius i gustosos, amb una oferta variada de verdures, llegums i cereals.
- Utilitzar productes frescos, de temporada i de proximitat, respectant el calendari de recol·lecció fixat per la Generalitat.
- Evitar el malbaratament alimentari mitjançant l'ús responsable d'aliments de qualitat, la formació del personal i l'adequació dels gramatges a cada grup d'edat.
- Aplicar criteris ambientals, fent servir contenidors reutilitzables i substituint el paper d'alumini per paper d'estrassa.

Quant a les matèries primeres:

- Fruita variada, fresca i de temporada.
- Verdures i hortalisses variades, fresques i de temporada.
- Carn fresca, mai congelada a menys de 0°C, sense tendons ni ossos petits.
- Peix obtingut amb criteris de consum responsable; no s'hi admetrà perca, halibut ni panga, i sempre es lliurarà sense espines.
- Únicament oli d'oliva per cuinar i amanir.
- Cereals i farines sense precuinar.
- Llegums variades.
- Làctics en la proporció adequada.

La varietat dels menús no es limitarà a la diversitat dels ingredients, sinó que també inclourà diferents tècniques culinàries (bullits, planxa, fregits, estofats, entre d'altres) i formes de presentació.



S'especificarà sempre de forma clara l'ingredient principal i la tècnica de cocció emprada. Així, s'indicarà, per exemple: "Lluç al forn amb patates rostides", en lloc de genèrics com "Peix amb patates". Aquest mateix criteri s'aplicarà a les guarnicions ("amanida d'enciam, tomata i pastanaga" en lloc de "amanida" o "amanida verda") i a les postres ("iogurt" en lloc de "làctic"). En el cas de la fruita, s'haurà de concretar sempre el tipus i la varietat concreta, prioritzant la fruita de temporada i de proximitat.

En qualsevol cas, els menús s'hauran d'elaborar atenent les recomanacions nutricionals dels Departaments d'Educació i Salut de la Generalitat de Catalunya, d'acord amb la normativa vigent. Així mateix, la Llar d'Infants podrà determinar, si ho considera convenient i ho recomanen les autoritats sanitàries, no acceptar la inclusió de determinats tipus d'aliments en els menús.

CINQUENA. Obligacions específiques del servei de menjador

- L'adjudicatari ha de facilitar al centre escolar les diferents tipologies de menús que se serviran mensualment, perquè en tinguin coneixement i puguin utilitzar els canals comunicatius del centre per informar les famílies usuàries.
- Proporcionar els menús addicionals necessaris per realitzar el control de mostres dels menús servits, tal com estableix la normativa vigent, i recollir les mostres dels menús servits d'acord amb els protocols vigents del Departament de Salut.
- Seguir les pautes de dietètica alimentària amb les tècniques culinàries recomanades per l'Administració competent, i les que determini la responsable de la Llar d'Infants d'Almacelles i el Departament d'Educació per millorar la prestació del servei.
- Sotmetre's al control i inspecció dels serveis tècnics municipals, comarcals, autonòmics o estatals dels aliments i la qualitat dels menús servits, així com dels aspectes dietètics, higiènics i sanitaris dels menús i el procés d'elaboració.



- El control de qualitat dels menús anirà a càrrec de l'empresa. En tot cas, l'empresa haurà de permetre que l'Ajuntament puguin inspeccionar els menús que es serveixen.
- El contractista haurà d'aportar (estarà inclòs en el preu del menú) els tovallons de paper, bosses per a la brossa, l'assegurança de responsabilitat civil, el cost del transport, el cost de la sal, vinagre i oli d'oliva per l'amaniment del àpat i el cost de les anàlisis bacteriològiques.
- L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres de menjar subministrat durant les 72 hores posteriors o el termini que senyali la normativa vigent en cada moment.
- Els menús seran adequats i suficients a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats, gust i presentació. S'haurà de preveure per part de l'adjudicatari que en cada servei la possibilitat que els usuaris puguin repetir d'algun plat, sense cap cost addicional, per a que cap dels usuaris es pugui quedar amb gana.
- L'empresa adjudicatària proporcionarà a la Llar d'Infants el kit i productes necessaris per fer el control de qualitat de l'aigua (que és la que consumiran els usuaris) d'acord amb la normativa sanitària.
- L'empresa adjudicatària proporcionarà al centre el punxó o termòmetre per comprovar la temperatura dels menús.

SISENA. Condicions de transport

El transport de menjars preparats des de fora del centre ha de complir els requisits establerts en la normativa legal vigent, en quan a les condicions referents a la temperatura amb què cal transportar els menjars preparats, així com, la seva conservació, transport i neteja dels envasos i recipients que s'utilitzin.

El trasllat del menjar des de la cuina central fins al centre, es farà a través de vehicles motoritzats degudament equipats, que disposin de contenidors isotèrmics que garanteixin que la conservació i el transport del menjar es fa a la temperatura correcta.



Per tal de conservar la temperatura, l'empresa adjudicatària ha de distribuir la quantitat de menjar en els recipients escaients, d'acord amb la quantitat de comensals i amb les xifres que li ha de lliurar el propi centre.

SETENA. Varietat de menús

El disseny de les dietes ha d'adaptar-se a un model que contingui la major varietat possible d'aliments, donant especial importància als aliments vegetals: verdures i fruites, i limitant els aliments amb major valor energètic i baix contingut en nutrients.

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.

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

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.

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

VUITENA. Dietes Especials

A MÉS DELS MENÚS ORDINARIS, ES PROPORCIONARAN ELS MENÚS NECESSARIS, DISSENYATS ESPECIALMENT PER A NADONS, A PARTIR DE 6 MESOS.

A més dels menús ordinaris, el licitador haurà de disposar de menús adaptats degut a malalties i/o per motius ètics o religiosos:

- Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
- Celiaquia
- Diabetis
- Trastorns gastrointestinals lleus i puntuals (dieta astringent)
- Sense porc
- Sense carn



- Ovolactovegetarià
- Situacions que tinguin relació amb l'alimentació, com per exemple, l'adaptació del menú per a l'alumnat amb Trastorn de l'Espectre Autista (TEA).
- Halal
- Astringent
- Vegetarià
- Altres que pugui esser necessari durant el desenvolupament de la present contractació.

Aquest llistat té caràcter merament enunciatiu i en cap cas limitatiu, amb el qual, quan sigui necessari, la Llar d'Infants podrà sol·licitar els menús específics adaptats als trastorns deguts a malalties i per motiu ètics o religiosos.

L'etiqueta de la safata de cada menú haurà d'incloure informació sobre les substàncies i ingredients dels menús que puguin causar al·lèrgia mitjançant una representació amb símbols o colors o bé descrit específicament a continuació de cada plat que formen el menú.

SETENA. Recursos humans

El personal necessari per atendre de manera correcta el servei ha de ser contractat sempre per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament del contractista, sense cap mena de vinculació actual o futura amb l'Ajuntament, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de la afiliació i cotització dels treballadors.

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.

VUITENA. Compliment de la normativa higienicosanitària

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar que disposa de la seva inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries Sanitàries 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.

També ha de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració i manipulació dels aliments i s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema (control aigua potable, control de manteniment instal·lacions, equips i estris, control de neteja i desinfecció, control de plagues i altres animals indesitjables, control de formació i capacitat de personal, control de proveïdors, control de traçabilitat, control d'al·lèrgens i control de temperatures i mostres testimoni del menjar, i altres que puguin determinar les autoritats competents).



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.

NOVENA. Control del servei i seguiment

L'Ajuntament d'Almacelles, a través del personal que determini, exercirà el control i la supervisió de l'execució del contracte.

1. 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.

2. 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.

El control consistirà en el contrast i la verificació del compliment de la present contractació, el compliment de l'horari i les característiques dels menús subministrats, entre altres condicions establertes en els plecs de la present contractació, així com, en la normativa vigent.

DESENA. Assegurança

Disposar o compromís de concertar, en cas de resultar adjudicatari, d'una assegurança de responsabilitat civil igual o superior a **600.000 euros per sinistre i any**, i com a mínim de **300.000 euros per víctima**, a més d'aportar el compromís de la seva renovació o pròrroga que garanteixi el manteniment de la seva cobertura durant tota l'execució del contracte.

L'acreditació d'aquest requisit es farà a través d'un certificat expedient per l'assegurador, on constin els imports i riscos assegurats i la data de venciment de l'assegurança, i a través del document de compromís vinculant de pròrroga o renovació de l'assegurança, juntament amb el rebut de pagament.

DESENA. 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.