

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

SUBMINISTRAMENT DE MENJARS ELABORATS (càtering) PER A L'ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT DEL MUNICIPI DE VILAFRANCA DEL PENEDES, segons expedient número 12/2025/1428

Índex

- 1. SERVEI QUE IMPULSA EL CONTRACTE**
- 2. RESPONSABLE DEL CONTRACTE**
- 3. NECESSITAT PÚBLICA QUE ES PRETÉN SATISFER I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE**
- 4. EXPEDIENT**
- 5. OBJECTE DEL CONTRACTE**
- 6. DESCRIPCIÓ DE L'OBJECTE DE LICITACIÓ**

1. SERVEIS QUE IMPULSEN EL CONTRACTE

Servei de Joventut

2. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

Ruben Calvo Sans

3. NECESSITAT PÚBLICA QUE ES PRETÉN SATISFER I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

L'Alberg Municipal de Joventut necessita oferir àpats a les persones que s'hi allotgen.

L'ajuntament no disposa de perfils professionals en aquesta disciplina. Així mateix, es tracta d'un subministrament que pot fluctuar significativament en la seva demanda, motiu pel qual s'ha de comptar amb un proveïdor que es pugui adaptar a aquesta fluctuació, amb un grau elevat d'especialització per a donar la resposta adequada.

4. EXPEDIENT

12/2025/1428

5. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del següent contracte el subministrament de menjars elaborats (càtering) en línia freda per als dinars i sopars que l'ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT ofereix a les persones que s'hi allotgen.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702177631016150251



6. DESCRIPCIÓ DE L'OBJECTE DE LICITACIÓ

Es preveuen **120** dies d'obertura anuals de L'Alberg Municipal de Joventut. D'aquests, 60 serien dissabtes o festius i 60 serien laborables. En la majoria dels casos, les estades tenen una durada d'entre 1 i 3 nits.

La previsió anual és la següent:

Dinars i sopars ordinaris:	6.000
Dinars i sopars escolars o infantils:	500
Plats congelats individuals per a pícnic i imprevistos	400

Els productes es subministren a demanda de les persones usuàries. Pot haver-hi variacions en les previsions i en la distribució al llarg de l'any.

6.1. Composició dels menús

Els menús han d'estar elaborats per un/a dietista, seguint els criteris de referència que s'hagin establert a aquest efecte per part de la Generalitat de Catalunya, tant pel que fa a la tipologia i combinació dels aliments com per al gramatge de les racions.

Caldrà que l'empresa adjudicatària contempli en la seva proposta de menús l'adaptació per a persones amb al·lèrgies, intoleràncies o preferències específiques o culturals (vegetarià, vegà, sense porc, etc). Aquestes adaptacions no suposaran un augment en el preu dels menús.

La proposta haurà de prioritzar la gastronomia i el producte local, de temporada i, en la mesura del possible, de proximitat i de producció ecològica.

Els aliments que formin part dels menús proposats seran elaborats o cuinats en el centre de producció de l'adjudicatari. No s'acceptaran plats elaborats completament per tercers.

Els menús han de ser equilibrats i combinar els següents aliments:

-  Verdura crua
-  Verdura cuita
-  Llegums
-  Pasta
-  Arròs
-  Carn
-  Peix

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702177631016150251



- Ous
- Fruita per les postres
- Làctics o derivats per a les postres

Tots els menús hauran de tenir dues variants, una de tardor-hivern i una de primavera-estiu.

L'estructura dels menús haurà de ser, de forma genèrica, la següent:

- un primer plat
- un segon plat
- guarnició pel segon plat
- postres
- pa

6.2. Propostes de menús:

L'adjudicatari presentarà durant el mes de març de cada any la proposta de menús de primavera-estiu i durant el mes de setembre la proposta de menús de tardor-hivern.

6.3. Tipus de menús:

- **Menú ordinari de 2 dies:** Inclou 2 sopars i 2 dinars
- **Menú escolar o infantil de 2 dies:** Inclou 2 sopars i 2 dinars
- **Menú ordinari de 7 dies:** Inclou 7 sopars i 7 dinars
- **Menú per a esportistes de 7 dies:** Inclou 7 sopars i 7 dinars, prioritzant aliments amb proteïna i hidrats de carboni.
- **Plats individuals per a pícnic i imprevistos.** Relació de 10 plats congelats, pensats especialment per atendre imprevistos relacionats amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries.

Els menús de 7 dies s'utilitzaran com a base per estades amb durades d'entre 3 i 6 dies.

Els menús es poden repetir setmanalment.

6.4. Comandes

L'Alberg Municipal de Joventut enviarà les comandes a l'adjudicatari amb especificació del tipus de menú, la quantitat de comensals, les adaptacions necessàries per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries i el dia del lliurament.

L'antelació en l'enviament de les comandes pot variar entre les 3 setmanes i els 3 mesos. Pot haver-hi lleugeres variacions ocasionals en el nombre de comensals una vegada fetes les comandes.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702177631016150251



6.5. Lliurament dels menús

El transport anirà a càrrec de l'empresa subministradora i el cost del mateix anirà inclòs en el preu del menú.

Els plats es lliuraran degudament etiquetats i l'adjudicatari informarà explícitament de les pautes de conservació dels productes que ha de seguir el personal de l'alberg per garantir sempre la seguretat alimentària dels comensals i la correcta dispensació dels productes.

Les temperatures dels aliments no poden superar en el moment de ser lliurats els 8°C si l'elaboració dels plats s'ha realitzat el mateix dia, i en cap cas, es poden superar els 4°C si l'elaboració ha estat el dia anterior.

Quan la temperatura de recepció sigui superior als 8° caldrà retornar l'aliment i l'empresa subministradora es farà càrrec de reemplaçar-lo per un de nou en condicions òptimes, almenys una hora abans de ser servit.

Els menús que hagin de ser consumits en cap de setmana es lliuraran a l'alberg els divendres abans de les 12:00h.

Pel què fa als menús que hagin de ser consumits en dies laborables, es lliuraran a l'alberg diàriament i sempre abans de les 12:00h.

6.6. Envasat

El sistema d'envasat i transport ha de garantir el manteniment de la temperatura adequada per tal de conservar les propietats nutricionals idònies a l'hora de servir els aliments.

L'empresa subministradora es compromet a utilitzar un sistema d'envasat adequat i que sigui el màxim de respectuós amb el medi ambient. Es minimitzarà l'ús d'envasos individuals.

6.7. Compliment de la normativa higiènic-sanitària

En el desenvolupament de l'activitat l'empresa haurà de seguir rigorosament allò que estableixen la següent normativa:

- **Llei 18/2009**, del 22 d'octubre, de salut pública
- **Reial Decret 3484/2000**, de 29 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats
- **Reglament (CE) nº 852/2004** del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- **Reial Decret 1021/2022**, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- **Real Decreto 1086/2020**, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702177631016150251



Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

- **Llei 17/2011**, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- **Reial Decret 3/2023**, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnics i sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- **Reglament (UE) núm. 1169/2011** del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (DOUEL núm. 304, 22 de novembre de 2011).
- **Reglament (CE) 2017/2158** de la comissió, de 20 de novembre de 2017, pel qual s'estableixen mesures de mitigació i nivells de referència per a reduir la presència d'acrilàmida en els aliments.
- I qualsevol altra normativa que li sigui d'aplicació en el desenvolupament de l'activitat.

L'empresa subministradora ha de disposar d'una cuina central degudament inscrita al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes de la Generalitat de Catalunya).

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
15702177631016150251

