
**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI DE MENJADOR DEL CENTRE OCUPACIONAL I ESPECIAL DE TREBALL
TRAMUNTANA DEPENDENT DEL CONSELL COMARCAL DEL BAIX EMPORDÀ**

Exp. núm. 7916/2025



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 101 persones i a Sant Feliu de Guíxols un nombre aproximat de 16 persones (Total 117 persones). D'aquestes persones, utilitzen el servei de menjador al centre de Palafrugell un nombre aproximat de 74 persones i a Sant Feliu de Guíxols 16 persones (Total 90 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). Així mateix, també es té en compte la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, en especial l'article 42.

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, ecològics.
- 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 220 dies a l'any aproximadament (no hi haurà servei el mes d'agost).

Productes Alimentaris

Es prioritzarà la utilització de productes alimentaris frescos (carn, fruita, verdura, etc.) i de temporada per a l'elaboració dels menús.

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 de l'any 2024, publicat per la Generalitat de Catalunya o equivalents.

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.

Així mateix, es valorarà l'oferiment d'aliments de producció integrada i/o ecològics frescos i de temporada al mes, productes d'economia social i productes d'elaboració pròpia.

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 higiènicosanitària aplicable tant per al transport com per a l'elaboració i envasat dels aliments i àpats.

Especialment, s'haurà de complir el manteniment de les temperatures dels productes calents a valors igual o superiors als 63° i els freds igual o inferiors a 8° 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.

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 és la que es determina al Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desenvolupament de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per al foment d'una alimentació saludable i sostenible a centres educatius.

	Reial Decret
Primers plats	
Hortalisses	1-2 setmana
Llegums	1-2 setmana
Arròs	1 setmana
Pasta	1 setmana
Altres cereals	-
Segons plats	
Proteïcs vegetals	1-5 setmana
Carns	0-3 setmana
Carn vermella	0-1 setmana
Carn processada	0-2 al mes
Peix	1-3 setmana
Ous	1-2 setmana
Guarnicions	
Amanida	3-4 setmana
Altres	1-2 setmana
Postres	
Fruita fresca	4-5 setmana
Altres postres	0-1 setmana(s/sucre)
Postres ensucrats	-
Olis	
Amanir	Oli d'oliva verge o verge extra
Cuinar	Oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic
Fregir	Oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic
Integrals	
Pa integral	Mínim 2 a la setmana
Arròs i pasta integrals	Mínim 4 al mes
Precuinats	0-1 al mes
Fregits	0-1 setmana

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:



- 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, la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició i el Reial Decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament de la Llei 17/2011.

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:

- o **Frescor i temporalitat**
- o **Elaboració pròpia, en substitució a precuinats industrials tipus: croquetes, bunyols, hamburgueses vegetals, canelons, llibrets, etc.**
- o **Economia social**
- o **Producció integrada i/o 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 verdures i les hortalisses** han de ser majoritàriament **fresques**.
2. **Les fruites** han de ser **totes fresques**.

Tant les fruites com les verdures i hortalisses s'han de variar i rotar d'acord amb els calendaris estacionals publicats per la Generalitat de Catalunya o equivalents: <https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/fruities-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/enfarinats de filets, rodells 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

Càtering 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	Quan el Centre Tramuntana ho requereixi	Centre Tramuntana



	alimentaris		
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 de l'adjudicació del contracte	Centre Tramuntana
6	Altres millores ofertes per l'empresa o altra documentació/informació	Quan el Centre Tramuntana ho requereixi	Centre Tramuntana
7	Taula model de validació d'hortalisses i verdures fresques	En el moment de presentació de les ofertes	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 5, 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, vaixel·la, cobrateria, 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 5, del punt 2, de la clàusula setena d'aquest Plec).**

Aprovat per Decret de presidència 2025-1693 de 28 de novembre de 2025.



ANNEX 1

DEFINICIONS CONCEPTES VARIS PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

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. Consulteu l'enllaç dels calendaris publicats per la Generalitat de Catalunya de l'apartat 6, clàusula tercera, d'aquest Plec.

Producte fresc: producte alimentari no transformat i no sotmès a processos tèrmics de conservació.

Producció Integrada: segons la Llei 2/2014, de 27 de gener, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic (DOGC núm. 6551, del 30 de gener del 2014), Títol VII, Capítol II, Secció segona, Subsecció primera, article 192, la Producció Integrada és un 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.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i el Consell Català de la Producció Integrada (CCPI) garanteixen que els productes etiquetats amb el distintiu de la producció integrada compleixen les normes establertes que regulen aquesta producció. Només certifiquen els productes de producció integrada a Catalunya empreses acreditades amb el compliment de la Norma EN-17065. Aquests productes s'identifiquen amb la marieta, que és el distintiu de la producció integrada a Catalunya.

Compliran aquesta condició els operadors inscrits al Consell Català de la Producció Integrada i que disposin del certificat emès per les Entitats de control i certificació supervisades pel propi Consell. O bé d'altres d'equivalents.

Producció Agrària Ecològica: segons la Llei 2/2014, de 27 de gener, de mesures fiscals, administratives, financeres i del sector públic (DOGC núm. 6551, del 30 de gener del 2014), Capítol II, Secció primera, Subsecció primera, article 180 i següents, la producció agroalimentària ecològica és un sistema general de gestió agrícola i producció d'aliments que combina les millors pràctiques ambientals, un elevat nivell de biodiversitat, la preservació de recursos naturals, l'aplicació de normes exigents sobre benestar animal i una producció conforme amb les preferències de determinats consumidors per productes obtinguts a partir de substàncies i processos naturals. És 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 operadors inscrits al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica i que disposin de productes certificats inclosos en els certificats de conformitat emesos pel propi Consell. O bé d'altres d'equivalents.

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.

Compliran aquesta condició aquells que acreditin el producte ofert a través del certificat d'inscripció al Registre de Centres Especials de Treball de la Generalitat de Catalunya, de la Direcció General d'Economia Social i Solidària, i el Cooperativisme, del Departament d'Empresa i Treball.

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 untables (margarines), iogurts de fruites i postres làctics, i **plats precuinats**, preparats alimentaris a base de formatges, cànics processats com salsitxes, hamburgueses, embotits, canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats/enfarinats, i altres preparats industrials. D'aquesta llista, si els plats són d'elaboració pròpia no es consideren precuinats.

Els plats d'elaboració pròpia s'han d'acreditar amb la fitxa tècnica del plat o altre mitjà equivalent.

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.



ANNEX 2

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.

El concepte d'hortalisses i verdures fresques es troba descrit a l'annex 1

Aquesta taula s'haurà d'entregar d'acord **(document 7, punt 2, de la clàusula setena d'aquest Plec)**.

ATENCIÓ! Les verdures i les hortalisses que marqueu com a fresques, en cas d'oferir-les en els criteris d'adjudicació de producció integrada, producció agrària ecològica o economia social, hauran de ser també fresques. En el cas que no coincideixi, no es puntuaran.

