



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

## ANNEX 2: PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

### Primera. Objecte del contracte

**El servei de subministrament de menjar preparat en línia calenta, a les llars d'infants públiques municipals (LLIPM), amb criteris de sostenibilitat ambiental i social, a fi i efecte de poder prestar ell mateix el servei de menjador a l'alumnat matriculat.**

### Segona. Dependències del servei de subministrament del menjar

El servei de subministrament es realitzarà, a demanda d'aquest Ajuntament, a totes o algunes de les LLIPM que a continuació es relacionen, segons les condicions que s'especifiquen en aquest Plec de prescripcions tècniques.

#### **Llar d'infants Rodona**

Adreça: Carrer Nemesi Valls, 37

Núm. de registre de la Generalitat de Catalunya: 08046244

#### **Llar d'infants Xerinola**

Adreça: Plaça Gaudí, s/n

Núm. de registre de la Generalitat de Catalunya: 08046256

#### **Llar d'infants La Rondalla**

Adreça: Ronda de l'Est, s/n

Núm. de registre de la Generalitat de Catalunya: 08065147

#### **Llar d'infants La Blava**

Adreça: Passatge. Can Gili, 26

Núm. de registre de la Generalitat de Catalunya: 08070362

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

**Llar d'infants El Bosquet**

Adreça: Carrer Josep Maria de Segarra, 20

Núm. de registre de la Generalitat de Catalunya: 08070313

**Llar d'infants La Baldufa**

Adreça: Ronda de l'Oest, 111

Núm. de registre de la Generalitat de Catalunya: 08070386

**Tercera. Descripció de la prestació**

3.1. A demanda d'aquest Ajuntament, l'empresa adjudicatària garantirà el servei de subministrament de menjar preparat a totes o algunes de les LLIPM referides a la prescripció anterior, i el servei de subministrament objecte d'aquest contracte consistirà en la compra de les matèries primeres i matèries auxiliars; l'elaboració del menjar preparat i envasament en les instal·lacions de l'empresa adjudicatària, i posterior distribució a cadascuna de les LLIPM, anteriorment relacionades, tenint en compte que els menús diaris servits per part de l'empresa tindran, com a destinataris finals, infants amb edats compreses entre els **6 mesos i els 3 anys**. (Veure **annex 1 d'aquest plec de prescripcions tècniques** on s'especifiquen a títol orientatiu els grups d'edat i el nombre de places per a cada LLIPM, amb dades referides al curs 2022-23).

3.2. Aquest servei es durà a terme durant tots els dies lectius, d'acord amb l'Ordre que estableix el **calendari escolar aprovat per a cada curs escolar** i que publica el **Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya**, i s'haurà d'adaptar als **dies de lliure disposició i festes locals que afectin els centres escolars**. Tanmateix, abans que comenci cada curs escolar, l'Ajuntament de Barberà del Vallès, a través de la Secció Municipal d'Educació, 1a Infància i Família, posarà a disposició de l'empresa contractista el calendari lectiu inicialment previst de les LLIPM, corresponent al curs escolar següent, que s'iniciarà al setembre.

Així mateix, i en el cas del Servei Educatiu de Juliol, servei d'atenció educativa que es presta de dilluns a divendres no festius, entre el moment de finalització del calendari lectiu de les LLIPM i fins a l'últim divendres del mes de juliol, exceptuant els dies festius aprovats per a cada curs, abans del seu inici s'informarà a l'empresa contractista de les dates i el nombre d'infants inscrits, en cas que es dugui a terme segons l'establert als preus públics aprovats per al curs corresponent.



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

3.3. El servei de subministrament de menjar preparat és un **servei unificat** per a la totalitat de LLIPM de Barberà del Vallès, tanmateix, a demanda de l'Ajuntament, els menús se subministraran a totes o algunes de les llars d'infants públiques municipals.

3.4. L'empresa adjudicatària haurà **d'acceptar globalment la demanda** (el nombre de menús) amb independència de què el nombre total d'usuaris i usuàries sigui superior o inferior a la previsió inicial. (Veure a títol únicament orientatiu el nombre total de menús subministrats de setembre del 2022 a gener del 2023 i la previsió per a la resta del curs a l'apartat B.4.1 del quadre de característiques).

3.5. **A cada LLIPM** hi haurà designada **una persona, nomenada per l'Ajuntament, responsable del servei i encarregada de fer els controls sanitaris pertinents** (control de les condicions de transport, control de la temperatura dels aliments a la recepció del menjar, control d'etiquetatge i documentació d'acompanyament, control del compliment dels menús, control dels al·lèrgens), amb l'objectiu de **garantir la qualitat del servei prestat** i verificar que es fa en les condicions establertes en aquest plec de prescripcions i respectant, en tot cas, allò que es disposa o es disposi en el futur, en l'àmbit normatiu. Aquesta persona comunicarà a l'empresa adjudicatària, via correu electrònic o telefònic, abans de les 9:45 h. de cada dia amb servei, el nombre de menús a subministrar per aquell dia, indicant de forma expressa el nombre de menús triturats, menús no triturats, menús especials per a infants amb problemes d'intolerància o al·lèrgies a certs aliments i menús per a infants amb problemes d'indisposició que requereixin puntualment una alimentació especial (astrigent, etc.).

**Quarta. Criteris tècnics obligatoris**

Amb l'objectiu d'assegurar que els menús subministrats no puguin suposar un risc imminent per a la salut dels infants, es consideraran obligacions essencials de l'empresa adjudicatària el compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, i especialment pel que fa al pla de control d'al·lèrgens.

L'empresa licitadora ha d'acreditar a través dels mitjans legalment establerts el compliment dels criteris obligatoris següents:

4.1. L'empresa que subministri els menús ha de presentar previ a l'adjudicació el certificat d'inscripció en el **Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), clau 50**, i, si s'escau, també al **Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), clau 26**, i en tot cas, allò que es disposi en el futur, quant a normativa europea, estatal o autonòmica.

4.2. L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un **pla d'autocontrol basat en els**

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

**principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)**, aplicant els principis de flexibilitat i proporcionalitat, d'acord amb el que estableix la normativa sanitària vigent. Aquest pla ha d'integrar els requisits i el sistema APPCC implantat a l'empresa adjudicatària (cuina central i distribució). Els requisits que caldrà justificar durant la visita d'inspecció inicial són:

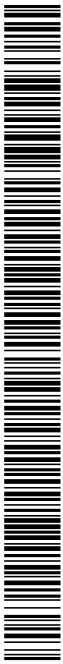
1. Pla de neteja i desinfecció
2. Pla de formació i capacitació
3. Pla de control d'empreses proveïdores
4. Pla de traçabilitat
5. Pla de manteniment de les instal·lacions i equipaments
6. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
7. Pla de control d'al·lèrgens
8. Pla de control de residus
9. Pla de control de l'aigua

Caldrà presentar prèvia petició de l'Ajuntament un índex de la documentació que integra cada pla o requisit i el sistema APPCC. La seva implementació es verificarà durant la visita d'inspecció que es durà a terme en l'inici de la prestació del servei.

4.3. L'elaboració del dinar s'efectuarà en la cuina central o dependències que disposi l'empresa adjudicatària adequades per cuinar i preparar les expedicions, i l'empresa adjudicatària transportarà el menjar diàriament, de dilluns a divendres, excepte els dies festius i de lliure disposició, als centres de les llars d'infants públiques municipals, entre les **11:00 h i les 11:45 h**.

4.4. Atenent que és un servei de subministrament de menjar preparat en línia calenta, és necessari que:

**4.4.1. Els recipients utilitzats pel transport del menjar preparat siguin adequats**, preferentment amb tancament hermètic, i obligatori en els recipients que hagin de contenir aliments líquids. L'empresa adjudicatària és la responsable





**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

que els envasos utilitzats compleixin amb les condicions generals dels materials en contacte amb els aliments i estiguin en bon estat de conservació.

Prèvia petició de l'Ajuntament caldrà presentar la fitxa tècnica dels recipients que s'utilitzaran.

4.4.2. El trasllat del menjar des de la cuina central fins a cada centre educatiu es farà a través de vehicles motoritzats adequats, i dins de **contenidors isotèrmics** que garanteixin que la conservació i el transport d'aquest es fa a la temperatura correcta, segons normativa vigent.

4.4.3. Respecte a les temperatures dels aliments, en el moment de l'arribada als diferents centres escolars, i en funció de la temperatura de consum, caldrà que:

- el **menjar preparat de consum en calent**, arribi als centres a una **temperatura superior o igual a 63 graus centígrads**;
- el **menjar preparat de consum en fred**, arribi als centres a una **temperatura inferior o igual a 8 graus centígrads**.

**En cas que no es puguin garantir aquestes temperatures, caldrà que l'empresa faciliti un sistema de manteniment de les temperatures en fred o en calent durant el transport.**

4.5. En aliments sense envasar subministrats per col·lectivitats, és obligatori que tots els productes informin clarament de la presència de les substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies; per tant, totes les safates amb menjar preparat que arribin als centres han de venir etiquetades amb la llista d'ingredients explicitant de forma clara les substàncies que causen al·lèrgies o intoleràncies. L'empresa pot implementar una alternativa que garanteixi disposar d'aquesta informació de forma àgil i sense risc d'error d'interpretació.

4.6. **L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un pla on es descrigui com guardarà diàriament el menú testimoni**, que ha de representar els diferents plats preparats i subministrats a les LLIPM. Les mostres del menú testimoni han de contenir una quantitat suficient de cada plat (una ració individual o, com a mínim, 100 grams) que permeti la realització d'anàlisis microbiològiques i/o químiques davant la sospita d'una toxiinfecció alimentària o de qualsevol incidència relacionada amb la qualitat sanitària del menjar. Les mostres han de ser representatives dels plats subministrats i han d'estar degudament



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

conservades i identificades amb el nom del plat, dia que s'han elaborat i el dia que s'han servit. S'hauran de conservar a temperatura de congelació (<-18 °C) durant un mínim de 7 dies.

Prèvia petició de l'ajuntament s'haurà de presentar el pla on es descrigui com es guardarà diàriament el menú testimoni.

**4.7. L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques** que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats (plats preparats sense tractament tèrmic o amb tractament tèrmic que continguin ingredients no sotmesos a tractament tèrmic i llestos pel seu consum directe, i plats preparats amb tractament tèrmic i que seran consumits directament).

A títol orientatiu s'exposen els paràmetres microbiològics següents (sense perjudici del que estigui establert legalment i, en tot cas, allò que es disposi en un futur):

*Aerobis mesòfils totals*  
*F<sup>a</sup> Enterobacteriaceae* (lactosa positiva)  
*Escherichia coli*  
*Staphylococcus aureus*  
*Salmonella enterica*  
*Listeria monocytogenes*

En el supòsit que l'empresa adjudicatària disposi d'altres paràmetres que permetin verificar la qualitat del menjar preparat amb igual eficàcia, els paràmetres de l'empresa es consideraran vàlids.

**Els resultats de les anàlisis microbiològiques es lliuraran a l'Ajuntament de Barberà en cas que les circumstàncies ho requereixin.**

Prèvia petició de l'Ajuntament s'haurà de presentar el pla d'anàlisis microbiològiques de l'empresa.

**4.8. Composició dels menús:**

4.8.1. Els menús subministrats a infants **entre 6 i 12 mesos**, constaran d'un puré que inclogui: feculent / farinaci, verdura, carn / peix / ou / llegum i oli d'oliva cru i unes postres: fruita de temporada, triturada o no, o iogurt natural sense sucre. Es faran 4 programacions setmanals de dilluns a divendres, que es repetiran al llarg del mes i cada mes, amb l'objectiu d'adaptar-se a la introducció gradual dels aliments.

S'haurà de facilitar **un menú no triturat adequat per a infants d'aquestes edats** en el cas de famílies que ho sol·licitin expressament.

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

4.8.2. Els menús subministrats a infants **entre 1 i 3 anys**, constaran d'un primer plat a base de farinaci / feculent (i verdura si s'escau), un segon plat (peix, carn, ou o llegum) amb guarnició vegetal (crua o cuita) – o el seu equivalent nutricional en plat únic - , pa integral, oli d'oliva per amanir i postres (fruita o iogurt natural sense sucre, en una relació de 4/1). En tot cas, la quantitat d'hortalisses de l'àpat, sumant primer plat i guarnició, ha de ser la suficient per a una ració d'un infant entre 1 - 3 anys.

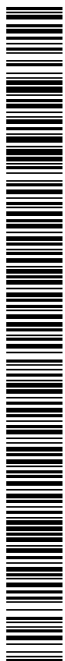
4.8.3. Les tècniques i preparacions dels menús no triturats seran: sopes, cremes, purés, bullits, al vapor, guisats, estofats, forn, i de tant en tant planxa, i algun rostit i fregit.

4.8.4. Els menjars subministrats seran variats, equilibrats, qualitativament i quantitativa, i adaptats a les necessitats nutricionals dels infants d'edats compreses entre els 6 mesos i els 3 anys, i **en consonància amb les recomanacions nutricionals especificades en el document següent: *L'alimentació saludable en la primera infància***. Barcelona: editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, 2022, i en consonància amb les revisions que es puguin fer per part d'aquesta Agència durant la vigència del contracte.

Prèvia petició de l'Ajuntament s'aportarà, com a exemple de la programació de menús, 4 models: menú per a infants de 6 a 12 mesos pels mesos de fred, menú per a infants de 6 a 12 mesos pels mesos de calor, menú per a infants d'1 a 3 anys pels mesos de fred i menú per a infants d'1 a 3 anys pels mesos de calor.

4.8.5. Introducció dels següents aliments o ingredients en el menú:

1. Ús d'oli d'oliva verge extra com a únic oli per amanir.
2. Ús d'oli d'oliva o d'oli de girasol d'alt contingut oleic, com a únics olis (o un o l'altre) per fregir.
3. Oferta de peix 4 cops en 4 setmanes.
4. Oferta de peix blau 1 cop al mes.
5. Ús de pa integral diàriament.
6. Introducció mínim 1 cop al mes d'altres feculents i farinacis diferents de l'arròs, la pasta i la patata, com ara el mill o el fajol o el moniato.
7. Ús d'un segon plat fregit com a màxim un cop a la setmana.



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

8. Ús d'una guarnició fregida com a màxim un cop a la setmana, i que no coincideixi com a guarnició del dia que hi ha el segon plat fregit.

Prèvia petició de l'Ajuntament, l'empresa haurà de presentar una declaració signada on s'indiqui que compleix aquests criteris exposats; l'Ajuntament en verificarà el compliment durant el període contractual.

4.8.6. Exclusió dels següents aliments o ingredients en el menú:

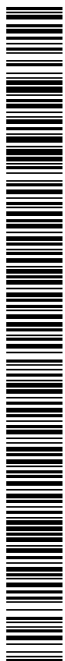
1. Exclusió de peixos de produccions ambientalment o socialment no sostenibles (a títol orientatiu, panga i perca).
2. Exclusió de l'ús de greixos trans i de greixos hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats i en les preparacions que es facin en la cuina central.
3. Exclusió de l'additiu glutamat monosòdic.
4. Exclusió d'aliments precuinats o ultraprocessats o, si s'usen (com a màxim 1 cop al mes), hauran de complir amb els següents criteris: sense addició de greixos hidrogenats ni addició de greixos trans, sense addició de glutamat monosòdic, elaborat amb oli d'oliva o oli de girasol en cas que tingui, entre els seus ingredients, addició de lípids.

Prèvia petició de l'Ajuntament, l'empresa haurà de presentar una declaració signada on s'indiqui que compleix aquests criteris exposats; l'Ajuntament en verificarà el compliment durant el període contractual.

4.9. A petició de la direcció dels centres (LLIPM) l'empresa adjudicatària subministrarà **menús per infants celíacs i/o amb problemes d'intolerància o al·lèrgies a determinats aliments, i també dietes en cas de problemes d'indisposició** que requereixin puntualment una alimentació especial (astringent, etc.). Les dietes especials per intoleràncies o al·lèrgies alimentàries s'atendran sempre sota dictamen mèdic, respectant les indicacions establertes en la prescripció mèdica.

Tal com indica el Decret 160/1996 i la Llei 17/2011, els menús s'han d'adequar a les necessitats de l'alumnat i han de respectar un equilibri dietètic correcte, tenint cura de la varietat i la presentació dels aliments. A més dels menús per infants amb trastorns deguts a malalties (gastroenteritis, intoleràncies, diabetis...), també s'hauran de subministrar menús que respectin aspectes culturals.

4.10. Amb l'objectiu que l'Ajuntament pugui fer un seguiment de la idoneïtat dels menús, l'empresa adjudicatària haurà de **lliurar, a l'Oficina de Salut i Alimentació de l'Ajuntament de Barberà del Vallès, 15 dies abans de final de cada mes com a mínim, la programació mensual de menús** que se subministraran als infants **entre 1 i 3 anys**. Aquesta programació mensual de menús ha d'informar de la forma més clara i detallada possible, especificant l'ingredient principal del plat (ha d'especificar quina verdura o hortalissa, quin peix, quina carn, quin llegum i quina fruita o si és iogurt) i la



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

tècnica culinària si el nom del plat no permet conèixer aquesta informació. En cas de detectar-se alguna deficiència (en relació a les directrius de la documentació indicada en el punt 4.8.4.), l'empresa adjudicatària l'haurà de corregir abans de lliurar la informació a les LLIPM.

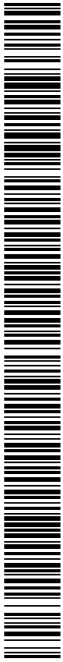
Pel que fa als menús subministrats a infants **entre 6 i 12 mesos** l'empresa adjudicatària proporcionarà a l'Ajuntament, per tal que pugui fer un seguiment de la idoneïtat del menú, **el menú setmanal, 3 setmanes abans de l'inici de curs**. Aquesta programació setmanal de menús ha d'informar de la forma més clara i detallada possible, especificant l'ingredient principal del plat (ha d'especificar quin feculent/farinaci, quina verdura o hortalissa, quin aliment proteic d'origen animal o vegetal i quina fruita o si és iogurt). En cas de detectar-se alguna deficiència (amb relació a les directrius del document indicat en el punt 4.8.4.), l'empresa adjudicatària l'haurà de corregir abans de lliurar la informació a les LLIPM.

4.11. Informació a les famílies: l'empresa adjudicatària proporcionarà a cada una de les llars d'infants públiques municipals (LLIPM), **una setmana abans de final de cada mes, la programació mensual de menús** que se subministraran a infants **entre 1 i 3 anys, inclosos els menús especials**. Aquesta programació mensual de menús ha d'informar de la forma més clara i detallada possible, especificant l'ingredient principal del plat (ha d'especificar quina verdura o hortalissa, quin peix, quina carn, quina llegum i quina fruita o si és iogurt) i la tècnica culinària si el nom del plat no permet conèixer aquesta informació. Tanmateix es valorarà que, juntament amb la programació mensual dels menús, hi hagi unes orientacions adequades per tal que el sopar sigui complementari amb el menú del migdia.

Pel que fa als menús subministrats a infants **entre 6 i 12 mesos** l'empresa adjudicatària proporcionarà a cada una de les llars d'infants públiques municipals (LLIPM) **el menú setmanal, a inici de curs**. Aquesta programació de menús ha d'informar de la forma més clara i detallada possible, especificant l'ingredient principal del plat (ha d'especificar quin feculent/farinaci, quina verdura o hortalissa, quin aliment proteic d'origen animal o vegetal i quina fruita o si és iogurt) i ha de ser gradual en la introducció dels aliments.

#### 4.12. **Cal disposar de les fitxes tècniques de cadascun dels plats elaborats que formaran part dels menús.**

La informació mínima que han de contenir les fitxes tècniques dels plats que compondran el menú és: descripció de la tècnica culinària; llista d'ingredients per ordre decreixent (inclosos els ingredients d'ingredients compostos i els additius si és el cas), amb indicació explícita dels al·lèrgens i indicació del tipus d'oli utilitzat.



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de cada centre educatiu les corresponents **fitxes tècniques de tots els plats elaborats**.

En cas de canvis en algun dels plats o bé oferta d'un plat nou, caldrà actualitzar la fitxa tècnica o elaborar-ne una de nova i enviar-la a la persona tècnica responsable de l'Ajuntament de Barberà i als centres educatius **prèviament a subministrar el plat**.

Prèvia petició de l'Ajuntament s'aportarà, com a exemple de fitxes tècniques: de dos primers, de dos segons i d'una guarnició, corresponents als menús establerts a la prescripció tècnica 4.8

Per tant, es presentaran un total de cinc fitxes tècniques.

4.13. Tenint en compte criteris nutricionals i organolèptics, **no es poden fer canvis de menús o ingredients, sense justificació**. En cas d'imperativa necessitat, que suposi haver de modificar algun plat del menú, s'haurà de comunicar prèviament a la persona tècnica responsable de l'Ajuntament de Barberà i a la direcció de les LLIPM afectades.

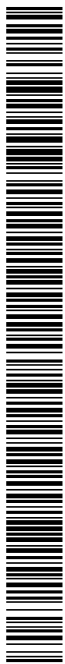
Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les racions.

#### 4.14. **Temporalitat de les fruites, verdures i hortalisses dels aliments que componen el menú.**

L'Ajuntament de Barberà del Vallès té interès a fomentar el consum de productes de temporada i locals en les llars d'infants públiques municipals. Amb aquesta finalitat, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir sempre la fruita fresca (segons la definició del Código Alimentario Español) i de temporada; també haurà de servir sempre les verdures i hortalisses de temporada (vegeu l'**annex 2.2 Calendari orientatiu de verdures, hortalisses i fruites fresques de temporada**).

#### 4.15. **Producció ecològica (segons el Reglament (UE) 2018/848 i les seves modificacions) dels aliments que componen el menú.**

L'Ajuntament de Barberà del Vallès té interès a fomentar el consum de productes procedents de la producció ecològica en les llars d'infants públiques municipals. Amb aquesta finalitat, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir els següents grups d'aliments procedents de la producció ecològica (s'entendrà com a producció ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats en la Regulació (EC) 2092/91 fins al 31 de



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

desembre de 2008 i en el Reglament (UE) 2018/848: normes sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics.

1. el 100% dels següents cereals: arròs, pasta italiana, pasta de sopa, mill i fajol;
2. el 100% dels següents llegums: cigrons, llenties i mongetes.

Totes aquestes condicions i percentatges caldrà que siguin degudament acreditats al llarg de l'execució del servei, segons el que disposa el pla de seguiment descrit a la clàusula 4.20. Pel que fa al criteri "procedent de la producció ecològica" les certificacions expedides pels organismes autoritzats per les regulacions esmentades (com el segell europeu de l'eurofulla o el segell del CCPAE a Catalunya) seran suficients per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.

Prèvia petició de l'Ajuntament, s'haurà de presentar taula-resum on s'indiqui el llistat dels aliments de producció ecològica, les empreses proveïdores i els seus corresponents comprovants de certificació.

#### 4.16. Prohibició de l'ús d'Organismes modificats genèticament (OMG).

Per tal de garantir la qualitat ambiental i social dels menús, queda prohibit l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament, produït a partir d'organismes modificats genèticament, o que contingui ingredients modificats genèticament en l'elaboració dels menús.

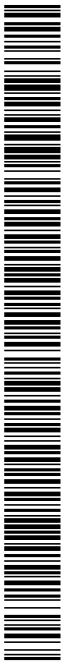
Es verificarà el compliment d'aquesta obligació amb la inspecció de les etiquetes dels productes susceptibles de contenir OMG.

Prèvia petició de l'Ajuntament, s'haurà de presentar declaració signada on s'indiqui que no s'utilitzaran organismes modificats genèticament.

#### 4.17. Productes alimentaris d'economia social

L'Ajuntament de Barberà del Vallès té interès a fomentar el consum de productes d'economia social en les llars d'infants públiques municipals.

S'entén com aliment de comerç just el que compleix els requisits previstos al punt 2 de la Resolució del Parlament Europeu de 6 de juliol de 2006, sobre Comerç Just i desenvolupament (2005/2245 (INI)), o estàndard equivalent; es presumeix que compleixen amb aquests requisits els aliments que gaudeixen d'una certificació de Comerç Just (p.ex. *Fairtrade*, *de FLO*), o hagin estat importats i distribuïts per una organització de Comerç Just, certificada per la *WFTO (World Fair Trade Organization)*. El compliment pot ser demostrat per qualsevol altre mitjà de prova equivalent.



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

S'entén com producte d'economia social el que compleix els requisits previstos a l'article 2 i article 4 de la Llei 5/2011, de 29 de març, d'Economia Social (BOE núm. 76, de 30 de març).

Amb aquesta finalitat, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir els següents grups d'aliments procedents de comerç just o d'economia social:

- el 100% dels iogurts, d'economia social;
- el 100% de la xocolata de les celebracions, de comerç just.

Totes aquestes condicions i percentatges caldrà que siguin degudament acreditats prèvia petició de l'Ajuntament mitjançant una taula-resum.

**4.18. La contractació dels recursos humans necessaris per a la realització de la prestació serà a càrrec de l'empresa adjudicatària;** l'empresa ha de tenir descrit per cada lloc de treball: les funcions del lloc de treball, la formació, l'experiència professional i les competències necessàries; tanmateix l'empresa ha de disposar d'un pla de formació i capacitat que garanteixi que el personal treballador té la **formació, les habilitats i les actituds adequades pel lloc de treball que ocupa.**

Per tal de garantir un servei de qualitat, cal disposar d'un **pla de formació de l'empresa** que inclogui **formació en higiene i seguretat alimentària i formació en disseny de menús saludables.**

Prèvia petició de l'Ajuntament, l'empresa presentarà la documentació corresponent.

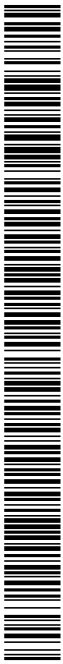
**4.19. L'empresa adjudicatària designarà una persona representant única, a través de la qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.**

**4.20. Pla de seguiment de la prestació del servei i d'interlocució amb l'Ajuntament.**

Els serveis contractats estaran sotmesos a la vigilància per part de l'Ajuntament. A part de la revisió documental, al llarg de l'execució del contracte, els serveis municipals de salut poden fer visites d'inspecció, sense previ avís, a les instal·lacions de la cuina central de l'empresa adjudicatària, així com a les llars d'infants públiques municipals en el moment de la recepció, per verificar el correcte seguiment dels requisits exigits en aquest plec de prescripcions tècniques.

**Mensualment:**

- Lliurament dels menús mensuals (el bàsic i els especials per infants amb intolerància, al·lèrgia o que respectin aspectes culturals) seguint els criteris establerts en aquest plec.



**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

- Seguiment dels següents ítems (qüestionari complimentat per la persona designada a cada LLIPM):
  1. Es respecta l'horari establert
  2. Es respecta el menú establert
  3. Es respecta la relació gramatge / infant
  4. La presentació del menjar preparat és correcta
  5. Les condicions del transport són correctes
  6. Les temperatures d'arribada del menjar es troben dins del límit de tolerància establert
  7. L'etiquetatge i documentació d'acompanyament és correcta
  8. Es resolen satisfactòriament les possibles incidències

**Trimestralment:**

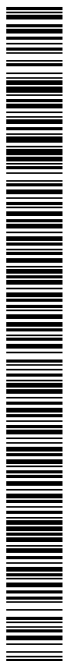
- Resultats de les anàlisis microbiològiques si s'escau.
- Documentació relativa a les actuacions relacionades amb la gestió ambiental.
- Les factures dels productes vegetals frescos de temporada i dels aliments ecològics.
- Les etiquetes dels productes susceptibles de contenir OMG, per verificar que no en contenen, segons la clàusula 4.15.
- Les factures dels aliments de comerç just i d'economia social establerts a la clàusula 4.16.

**Semestralment:**

- 1 reunió de seguiment entre empresa adjudicatària i serveis municipals.

**Abans de l'inici del sevei de subministrament i/o sempre que es produeixi algun canvi:**

- Visita a les instal·lacions on l'empresa adjudicatària cuinarà
- Certificat d'inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i, si s'escau, al *Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)*, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.1.
- Índex del pla d'autocontrol basat en els principis d'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) amb el seu registre corresponent, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.2.
- Fitxa tècnica dels recipients en què es transportarà el menjar elaborat des de la cuina





**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

central i fins a les llars d'infants, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.4.1.

- Pla on es descrigui com es guardarà diàriament el menú testimoni, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.6.
- Pla d'anàlisis microbiològiques de l'empresa, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.7.
- Exemple de la programació de menús, 4 models, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.8
- Declaració signada on s'indiqui el compliment dels criteris exposats en la prescripció tècnica 4.8.5, relativa a la introducció de determinats aliments o ingredients en el menú.
- Declaració signada on s'indiqui el compliment dels criteris exposats en la prescripció tècnica 4.8.6, relativa a l'exclusió de determinats aliments o ingredients en el menú.
- Exemple de fitxes tècniques de dos primers, de dos segons i d'una guarnició (presentació de cinc fitxes tècniques), segons l'establert a les prescripcions tècniques 4.8 i 4.12.

Per tant, es presentaran un total de 5 fitxes tècniques.

- Taula-resum on s'indiqui el llistat dels aliments de producció ecològica, les empreses proveïdores i els seus corresponents comprovants de certificació, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.15.
- Declaració signada on s'indiqui que no s'utilitzaran organismes modificats genèticament, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.16.
- Taula resum d'aliments procedents de comerç just o d'economia social, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.17.
- Documentació acreditativa del pla de formació, segons l'establert a la prescripció tècnica 4.18.

4.21. Dins dels autocontrols sanitaris que ha de dur a terme la cuina central és imprescindible el control, i el registre en l'albarà, de la temperatura del menjar abans de la seva distribució als centres escolars i de l'hora de presa d'aquesta temperatura.

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

**Cinquena. Celebracions de les Llars d'Infants Públiques Municipals**

Al llarg del curs, es poden fer comandes en funció de les celebracions relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En cas de celebrar-se, se sol·licitarà prèviament a l'empresa adjudicatària un pressupost per al nombre de participants previstos, havent-se de fer constar en el pressupost el preu unitari i el preu total, així com els conceptes. En el mateix moment que se sol·liciti el pressupost, es facilitaran informacions relatives al dia i hora del lliurament o altres d'interès.

La programació de propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn és la següent:

- **Trobada d'inici de curs amb les famílies:** s'oferirà fruita variada i llimonada o suc natural.
- **Castanyada:** s'oferiran moniatos i altres fruites variades de temporada com ara magrana, persimó, codony...
- **Nadal:** s'oferirà xocolata desfeta i melindros per les famílies.
- **Tió:** s'oferiran neules i torrons de Xixona o massapà de fruita per als infants.
- **Carnestoltes:** s'oferirà botifarra d'ou, pa integral i tomàquet pel pa.
- **Celebració de fi de curs amb les famílies de les Llars d'Infants i els Espais Nadó i Familiar:** s'oferiran llet, aigua, entrepans de pa integral i formatge, truita de patata i carabassó i fruites com ara el meló o la síndria.
- **Trobades trimestrals amb altres centres educatius o de fi de projectes comuns, com ara el Creixem entre plantes:** s'oferirà pa amb oli d'oliva verge extra i xocolata 70%.

**Sisena. Plantilles de menús i altres informacions.**

Tant les plantilles com altres informacions que es facilitin a les famílies han de ser coeducadores i, per tant, no poden incorporar imatges ni estereotips sexistes.

**Setena. Normativa a tenir en compte**

L'empresa adjudicatària complirà amb la legislació en matèria d'higiene i seguretat alimentària, etiquetatge i prevenció de riscos laborals següent:



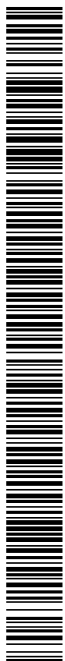
**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentaria i nutrició.
- Reglament (CE) núm. 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 que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall (BOE núm. 305, de 21/12/2022).
- Reglament (CE) núm. 1441/2007 de la Comissió, de 5 de desembre de 2007, que modifica el reglament (CE) núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre les normes específiques per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnico-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reglament (UE) n° 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
- Reglament (UE) 2018/848: normes sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics.
- Resolució del Parlament Europeu de 6 de juliol de 2006 (2005/2245(INI)): *Fair trade and development*.
- Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals (BOE núm. 269 de 10/11/95).

**Vuitena. Altres aspectes de la contractació****8.1 Responsabilitat de l'empresa adjudicatària**

L'empresa contractista està obligada a indemnitzar els danys i perjudicis que es causin a





**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

terceres persones com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte. A aquests efectes, caldrà que aporti previ a la formalització del contracte pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per import mínim de 1.200.000 € i un sublímit per víctima de 150.000 €.

## 8.2 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.

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

**ANNEX 2.1****LLARS D'INFANTS PÚBLIQUES MUNICIPALS****RELACIÓ PLACES OCUPADES CURS 2025-2026****LLAR RODONA**

<b>Franja d'edat</b>	<b>Nascuts de l'1 de gener de 2023 i el 31 de desembre de 2024</b>
----------------------	--

<b>Nivells</b>	<b>Dates de naixement</b>	<b>Places ocupades a 4 de maig de 2026</b>
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	<b>20</b>
<b>I1</b>	<b>01.01.24-31.12.24</b>	<b>13</b>

- **Capacitat de la llar: 44 infants**

**LLAR EL BOSQUET**

<b>Franja d'edat</b>	<b>Nascuts de l'1 de gener de 2023 i el 31 de desembre de 2024</b>
----------------------	--

<b>Nivells</b>	<b>Dates de naixement</b>	<b>Places ocupades a 4 de maig de 2026</b>
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	<b>17</b>
<b>I1</b>	<b>01.01.24-31.12.24</b>	<b>13</b>

- **Capacitat de la llar: 33 infants (2 grups)**

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**

Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

**LLAR XERINOLA**

<b>Franja d'edat</b>	<b>Nascuts de l'1 de gener de 2023 i el 31 d'agost de 2024</b>
----------------------	--

<b>Nivells</b>	<b>Dates de naixement</b>	<b>Places ocupades a 4 de maig de 2026</b> <b>27 INFANTS</b>
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	<b>6</b>
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	<b>8</b>
<b>I1</b>	<b>01.01.24-31.08.24</b>	<b>13</b>

- **Capacitat de la llar: 54 infants**
- **Oberts 3 grups**

**LLAR LA RONDALLA**

<b>Franja d'edat</b>	<b>Nascuts de l'1 de gener de 2020 al 31 de desembre de 2021</b>
----------------------	--

<b>Nivells</b>	<b>Dates de naixement</b>	<b>Places ocupades a 4 de maig de 2026</b> <b>27 INFANTS</b>
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	<b>11</b>
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	<b>8</b>
<b>I1</b>	<b>01.01.24-31.08.24</b>	<b>8</b>

- **Capacitat de la llar: 36 infants (3 grups)**

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat**LLAR LA BLAVA**

<b>Franja d'edat</b>	<b>Nascuts de l'1 de gener de 2023 i el 31 d'agost de 2025</b>
----------------------	--

<b>Nivells</b>	<b>Dates de naixement</b>	<b>Places ocupades a 4 de maig de 2026</b>
		<b>69 INFANTS</b>
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	17
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	18
<b>I1</b>	<b>01.01.24-31.12.24</b>	13
<b>I1</b>	<b>01.01.24-31.12.24</b>	13
<b>I0</b>	<b>1.01.25-31.08.25</b>	8

- **Capacitat de la llar: 74 infants (5 grups)**

**LLAR LA BALDUFA**

<b>Franja d'edat</b>	<b>Nascuts de l'1 de gener de 2023 i el 31 d'agost de 2025</b>
----------------------	--

<b>Nivells</b>	<b>Dates de naixement</b>	<b>Places ocupades a 4 de maig de 2026</b>
		<b>74 INFANTS</b>
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	20
<b>I2</b>	<b>01.01.23-31.12.23</b>	20
<b>I1</b>	<b>01.01.24-31.12.24</b>	13
<b>I1</b>	<b>01.01.24-31.12.24</b>	13
<b>I0</b>	<b>1.01.25-31.08.25</b>	8

- **Capacitat de la llar: 74 infants (5 grups)**

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat**ANNEX 2.2****CALENDARI ORIENTATIU DE VERDURES, HORTALISSES I FRUITES FRESQUES DE TEMPORADA**

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Albergínia					*	*	*	*	*	*		
All	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Alls tendres	▲	▲	▲	▲	▲						▲	▲
Api	▲	▲	▲	▲						▲	▲	▲
Bleda	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Bròcoli	▲	▲	▲	▲					▲	▲	▲	▲
Cabdells	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Carbassa												
Carbassó					*	*	*	*	*	*		
Carxofes	▲	▲	▲	▲					▲	▲	▲	▲
Ceba							*	*	*	*		
Ceba tendra	▲	▲	▲	▲						▲	▲	▲
Cogombre							*	*	*	*		
Col	▲	▲	▲	▲	▲	▲				▲	▲	▲
Coliflor	▲	▲	▲								▲	▲
Enciam	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Endívia	▲	▲	▲	▲								▲
Escarola	▲	▲	▲							▲	▲	▲
Espàrrec			▲	▲	▲	▲						
Espinacs	▲	▲	▲	▲	▲						▲	▲
Faves			▲	▲	▲							

<b>LLEGENDA</b>	
Tot l'any	●
Temps de fred	▲
Temps de calor	*

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Mongetes					*	*	*	*	*	*	*	
Moniato									▲	▲	▲	▲
Nap	▲	▲							▲	▲	▲	▲
Pastanaga	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Patata						*	*	*	*	*	*	
Pebrot verd						*	*	*	*	*	*	
Pebrot vermell					*	*	*	*	*	*		
Porros	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Ravanet	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Remolatxa	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Romanesco	▲	▲	▲							▲	▲	▲
Tomacó						*	*	*	*	*	*	
Tomàquet					*	*	*	*	*	*	*	
Xirivia		▲	▲	▲	▲							

<b>LLEGENDA</b>	
Tot l'any	●
Temps de fred	▲
Temps de calor	*

**Ajuntament de  
Barberà del Vallès**Avinguda Generalitat, 70  
Telèfon 937 297 171 – Fax 937 191 815  
08210 BARBERÀ DEL VALLÈS  
E-mail: barbera@bdv.cat  
Web: www.bdv.cat

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre
Albercocs				*	*	*	*					
Alvocat							*	*	*	*		
Caqui										▲	▲	▲
Cireres					*	*	*					
Figa							*	*	*			
Kiwi	▲	▲	▲							▲	▲	▲
Llimona	▲	▲	▲	▲	▲						▲	▲
Maduixes		▲	▲	▲	▲							
Magrana									▲	▲	▲	
Mandarina	▲	▲	▲								▲	▲
Meló						*	*	*	*			
Nectarina					*	*	*	*	*			
Nespres				▲	▲							
Paraguaians							*	*				
Pera							*	*	*	*	*	
Plàtan	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Poma	*							*	*	*	*	*
Préssec					*	*	*	*	*			
Pruna						*	*	*	*			
Raim									▲	▲	▲	▲
Sindria						*	*	*				
Taronja	▲	▲	▲	▲						▲	▲	▲
Xirimoia	▲	▲	▲	▲					▲	▲	▲	▲

<b>LLEGENDA</b>	
Tot l'any	●
Temps de fred	▲
Temps de calor	*