



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS PER AL MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL DE PORQUERES

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present plec és establir les prescripcions tècniques que han de regir la contractació del subministrament d'àpats cuinats destinats als infants usuaris del menjador de la Llar d'Infants Municipal Els Trapelles de Porqueres, incloent-hi l'elaboració, el transport, el lliurament i el compliment de les condicions sanitàries, nutricionals i de qualitat exigides.

2. ÀMBIT DE PRESTACIÓ DEL SERVEI

El subministrament es realitzarà a les instal·lacions de:
Llar d'Infants Municipal Els Trapelles, situada al c/Escoles de Miànigues, 40 de Porqueres.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El subministrament d'àpats es realitzarà durant els dies lectius del calendari escolar, segons l'organització del centre i les necessitats del servei.

El contracte inclou:

- Elaboració dels àpats en cuina pròpia de l'empresa adjudicatària o en cuina autoritzada.
- Transport dels àpats, en condicions de seguretat alimentària.
- Lliurament diari dels àpats al centre en l'horari acordat.
- Adaptació dels menús a dietes especials.

El dinar estarà preparat i en condicions de ser servit perquè els infants pugin dinar a les 12 h. L'adjudicatari del contracte haurà de servir els menús directament a la llar d'infants.

Els menjars seran transportats en envasos adequats per al transport d'aliments i per un mitjà de transport adequat per aquesta activitat, complint amb la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris. L'adjudicatari de lliurar-los en recipients aptes per a ús alimentari i reutilitzables. S'encarregarà també de la neteja dels recipients o materials que s'utilitzi per al transport dels aliments, els quals els recollirà, com a molt tard el següent dia de subministrament dels menjars. El personal de l'empresa adjudicatària serà el responsable de descarregar i entrar al centre els contenidors amb els aliments, a no ser que la direcció de la llar doni una altra instrucció.

Els aliments han d'arribar a la llar a la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta, i preparats per servir sense necessitat de cap manipulació prèvia, a excepció del berenar.

Al lliurament dels menús subministrats, s'expedirà la corresponent diligència de la seva recepció, que podrà fer-se constar en el mateix albarà de lliurament.



4. CALENDARI I HORARI

El període de prestació del servei per a cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. El servei s'iniciarà al dia següent de l'inici del curs escolar.

El nombre de dies lectius anuals del servei s'estima en 200 dies, corresponents al període comprès entre el 9 de setembre i la tercera setmana de juliol, un cop descomptats caps de setmana, festius oficials, festius locals del municipi de Porqueres i els períodes de vacances escolars de Nadal i Setmana Santa, d'acord amb el calendari escolar vigent. El nombre d'infants usuaris del servei serà variable, amb una estimació orientativa que podrà modificar-se sense dret a indemnització, segons les necessitats reals del servei. El número previst de menús és de 38 dinars i 14 berenars.

Els menús s'hauran de lliurar a la llar entre 11 i 2/4 de 12 h del migdia. L'ajuntament podrà modificar els horaris d'entrega dels menús en els termes que s'estableixin en el PCA.

Per a garantir el bon funcionament, la Direcció informará diàriament a l'empresa, abans de 2/4 de 10 del matí, dels menús i berenars que es requereixen a la Llar.

5. REQUISITS NUTRICIONALS I MATÈRIES PRIMERES

Els menús estaran adaptats a infants de 0 a 3 anys, tenint en compte la piràmide alimentària de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Destaca la importància del consum diari de fruita, verdura i llegums, la preferència dels aliments frescos, locals i de temporada i dels cereals integrals. Els percentatges correctes segons la nova piràmide són de 50 % verdura, hortalisses i fruita, 15% proteïna i 35 % carbohidrats. També seguiran els documents editats pel mateix ens: Guia l'alimentació en la primera infància, 2022.

Es compliran els següents requisits:

- Menjar nutritiu i gustós, oferint varietat de verdures, llegums i cereals.
- Utilitzar productes frescos, de temporada i de proximitat.
- Evitar el malbaratament dels aliments, treballant amb aliments de qualitat, formant el personal de cuina i establint els gramatges necessaris per a cada grup d'edat.
- Respectar criteris ambientals: s'utilitzaran contenidors reutilitzables en el subministrament de menús i específics per aquest fi. S'utilitzarà paper d'estrassa en comptes de paper d'alumini o paper film.
- Subministrar en els àpats algun tipus de producte ecològic¹, de proximitat o de temporada. Essent com a mínim d'obligatorietat setmanal: 3 productes de proximitat o temporada i la fruita que es subministri ha de ser amb certificació ecològica.

¹ Produït d'acord Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics. O disposaran del certificat del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica, CCPAE.

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

- Fruita: variada, fresca i de temporada. (Cal tenir en compte el calendari de recol·lecció de les principals verdures i fruites de temporada que consta en les fitxes de productes vegetals de temporada de la Generalitat).
- Verdures i hortalisses: variades, fresques i de temporada.



- Carns: fresca o que no hagi estat a una temperatura de conservació inferior a 0°. S'evitarà les preparacions de carn com salsitxes, mandonguilles o hamburgueses.
- Peix: capturat o produït amb criteris de consum responsable. No se servirà peix tipus perca, halibut o panga. S'evitaran els que tenen moltes espines. Cal evitar el consum de peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina en infants menors de 3 anys pel seu contingut en mercuri.
- Oli: d'oliva.
- Cereals i farines: no precuinats.
- Llegums: variats.
- Làctics: en proporció adequada i no ensucrats.
- Un cop a la setmana, el pa, la pasta i l'arròs seran integrals ja que son més rics en nutrients.
- En els aliments no s'hi ha d'afegir sucre, mel ni edulcorants.

S'evitaran aliments que suposin un risc per als nens (peix amb excés d'espines, carns amb tendrums o ossos petits, etc.). Se controlarà les dates de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

Es podrà demanar a l'adjudicatari informació de les matèries primeres: origen i nom del proveïdor, denominació del producte, categoria, varietat, norma de qualitat dels aliments, tipus d'envàs, sistema de conservació emprat en el transport dels productes manipulats; sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higienico-alimentàries dels productes emprats.

La direcció de la Llar en qualsevol moment podrà supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació.

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor. També, ha de tenir un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria primera.

El contractista efectuarà, al seu càrrec, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals, com a mínim l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet, i lliurarà els resultats trimestralment a l'Ajuntament. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes. Haurà de disposar de menjars testimoni del diferents menjars preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en les condicions exigides per normativa.

6. ESPECIFICACIONS DELS MENÚS

El contractista presentarà la proposta de menú mensual amb 15 dies d'antelació. El menú detallarà productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional, tipus de cocció. Caldrà indicar al·lèrgens segons la normativa vigent. La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques. Junt amb la proposta mensual, caldrà presentar albarans o factures dels productes subministrats el mes anterior com son els productes ecològics (fruita i altres oferts), i altres que consideri la direcció de la llar, en motiu de comprovació de l'origen o qualitat per a l'elaboració dels àpats.

La proposta haurà de ser aprovada per la direcció de la llar, així com qualsevol canvi que es vulgui realitzar en el menú o ingredients. Abans de finalitzar el mes el contractista haurà de



trametre a l'adreça electrònica de la Llar el calendari de menús del mes següent en un format adequat per ser publicat a la web o als mitjans que s'utilitzi per comunicar-ho a les famílies.

Si puntualment, i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-ho, informat al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del del/a dietista i de la direcció del centre.

Els menús que s'elaborin hauran de ser en funció de les temporades estacionals i hauran d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada.

Els àpats hauran d'incloure, com a mínim:

- Primer plat (verdures, llegums, arròs, pasta o patata).
- Segon plat (carn, peix, ou o llegums).
- Guarnició adequada.
- Postres (preferentment fruita fresca variada, ecològica, de temporada i proximitat; es pot reservar un dia a la setmana per a postres làctics, preferentment iogurt.).
- Pa (quan es consideri adequat segons edat).
- Aigua envasada.

El berenar es compondrà de pa amb tomata i formatge o pernil i làctic o fruita.

Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic, sempre acompanyat d'arròs o amb varietat de verdures.

Se serviran menús tipus degudament confeccionats, amb les següents varietats:

Menú de nadons: fins a 1 any aproximadament.

Menú de transició: menú mixt entre triturat i normal.

Menú a partir d'un any.

No es podran donar aliments precuinats, s'haurà de cuinar amb oli d'oliva i s'utilitzaran tècniques de cocció saludables: vapor, bullit, forn, planxa... No es podran donar aliments fregits.

S'hauran de preparar menús especials per casos específics, sigui derivats de creences religioses i culturals, per prescripció mèdica, per al·lèrgies o intoleràncies alimentàries o altres menús que puguin sorgir fruit de les necessitats de la Llar, com vegana, per celíacs, diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hipossòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, etc. Per a tots es prepararan el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Aquests menús específics estaran degudament identificats, per diferenciar-los de la resta.

Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar.

L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per als infants que puguin trobar-se indisposats, per exemple dieta astringent o líquida.

Atesa l'edat de matriculació al centre i conseqüentment a l'evolució d'edats, els menús sofriran setmanalment o quinzenalment canvis, relacionat amb la introducció d'aliments, fins a arribar a l'edat que reben el menú de 2 anys.

Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüin a les necessitats i característiques de cada edat.

7. CONTROL, SEGUIMENT I INSPECCIÓ DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari haurà de designar un/a representant (encarregat), a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte, seguiment del funcionament, donar resposta davant de qualsevol incidència, etc.

El responsable del contracte per part de l'Ajuntament podrà supervisar les condicions higienico-sanitàries dels aliments, l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i el personal adscrit al servei. Així com 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 i atendre les indicacions de millores que dicti l'Ajuntament a través de la direcció del centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.

8. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

Són obligacions de l'empresa contractista les següents:

- a) L'adjudicatari queda obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, protecció del medi ambient, igualtat efectiva de dones i homes, protecció de dades personals, les relatives d'higiene i seguretat alimentària, i de transmissió de malalties que pugui establir pel Departament d'Educació o de Salut al respecte, així com d'altres que li siguin d'aplicació.
- b) L'empresa ha de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític que inclou el Pla de control de l'aigua potable, Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de proveïdors, Pla de manteniments d'instal·lacions, equips i estris, Pla de formació del personal, etc.
- c) El manteniment de la cadena del fred i del calent dels aliments. Els àpats s'hauran de lliurar a temperatura reglamentària i en envasos aptes per a ús alimentari, i reutilitzable. Hauran de disposar d'etiquetatge i identificació dels àpats. Els aliments destinats a col·lectivitats han d'indicar obligatòriament i com a mínim, la menció específica de les substàncies o productes al·lergògens que contenen cada plat.
- d) L'empresa 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.
- e) Tot el personal que presti els serveis objecte d'aquest contracte dependrà exclusivament del contractista, sense que entre aquests i l'Ajuntament hi hagi cap vincle de dependència. El personal adscrit al servei, disposarà de la formació necessària que exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments.
- f) Facilitar tota la documentació i informació que es requereixi des de l'Ajuntament.
- g) L'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa de responsabilitat civil amb cobertura mínima, indicada en el PCA, per cobrir les responsabilitats de tot ordre que puguin derivar-se de les obligacions assumides per l'adjudicatari.
- h) Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol detecció de contaminació o mal estat de l'aliment subministrat, així com de qualsevol anomalia que es produeixi o es detecti durant la prestació del servei.



9. MEMÒRIA TÈCNICA

Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica amb la data, signatura de la persona representant i segell de l'empresa. Tota la informació que consti en aquesta memòria és per comprovar si es compleixen els requisits que es descriuen en el PPT, no serà objecte de valoració. A la memòria hauran d'exposar de manera detallada, seguint l'ordre que s'indica i identificant cada apartat, la informació següent.

- Informació/dades bàsiques de l'empresa licitadora. Indicar persona i dades de contacte de l'encarregat.
- El pla de menús del curs escolar d'acord amb les condicions esmentades en aquest PPT, amb vist-i-pla d'un/a dietista col·legiat/da.
- Descripció dels ingredients utilitzats per a l'elaboració dels plats del pla del menú presentat i el mètode de cuinat. Especificació dels productes que s'utilitzaran, si són producte ecològic, de proximitat o de temporada, caldrà presentar el certificat corresponent quan s'escaigui. També si són frescos o congelats.
- Relació dels principals proveïdors (indicant en cas que n'hi hagi que siguin centre especial de treball i/o inserció).
- Organització del servei diari: horaris de preparació dels menús, distribució, subministrament. Resolució de problemes i coordinació del servei. Control de qualitat dels aliments. Transport adequat per garantir la temperatura exigida dels aliments.

10. NORMATIVA I DOCUMENTS TÈCNICS D'APLICACIÓ

El subministrament s'haurà de prestar d'acord amb la normativa sanitària i alimentària vigent, de contractació del sector públic, autonòmica i estatal d'aplicació als menjadors escolars, disposicions específiques per a centres d'educació infantil, laboral, etc. S'aplicaran com a mínim les reglamentacions del llistat següent, que no té caràcter limitador.

- 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 en centres educatius.
- Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasos en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasos pel titulars del comerç al menor.
- 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 de venda al menor.
- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris.
- Reglament (UE) 2018/848 del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics.
- Guia l'alimentació en la primera infància, editat a l'any 2022, Agència de Salut Pública.



AJUNTAMENT
DE PORQUERES

- Decret Legislatiu 1/2009, de 21 de juliol, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei reguladora dels residus.