

Plec de prescripcions tècniques que han de regir la licitació, amb caràcter reservat als Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social, del servei de cuina (dinar) en modalitat de càtering a les llars d'infants municipals.

1.- Objecte del servei

És objecte del present plec regular les prescripcions tècniques del contracte administratiu de serveis, amb caràcter reservat a Centres Especials de Treball d'Iniciativa Social, del servei de càtering (dinar) als menjadors de les Llars d'Infants Municipals de Tàrrrega "La Pau", "El Niu" i "El Triangle".

Tàrrrega disposa de tres Llars d'Infants municipals: la Llar d'Infants La Pau (Carrer de Berenguer IV, 30, 25300 Tàrrrega, Lleida), la Llar d'Infants El Niu (Av. de l'Ondara, 11, 25300 Tàrrrega, Lleida) i la Llar d'Infants El Triangle (Carrer Balcó de la Plana, 97, 25300 Tàrrrega, Lleida)

2.- Durada del contracte

El servei de menjador es prestarà durant quatre cursos escolars, corresponents als cursos 2026/2027, 2027/2028, 2028/2029 i 2029/2030.

A aquests efectes, cada curs escolar comprendrà el període de prestació del servei entre l'inici del curs escolar i el 30 de juny de l'any següent, d'acord amb el calendari escolar aplicable a les Llars d'Infants Municipals de Tàrrrega, excepte durant les vacances de Nadal, de Pasqua i els dies de lliure disposició que resultin aplicables.

Durant aquest període, el servei es prestarà de dilluns a divendres.

3.- Descripció de la prestació del servei de càtering

3.1.- Prestació objecte del servei

La prestació del servei consisteix en l'adquisició dels aliments i de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i confecció dels menús (dinars), el transport i el lliurament individualitzat dels àpats a cadascuna de les Llars d'Infants Municipals de Tàrrrega "El Niu", "La Pau" i "El Triangle".

El volum ordinari estimat del servei és de 85 àpats diaris, distribuïts de forma orientativa de la manera següent: 45 àpats a la Llar d'Infants El Niu, 20 àpats a la Llar d'Infants La Pau i 20 àpats a la Llar d'Infants El Triangle, sens perjudici de les variacions que es puguin produir en funció de les necessitats reals del servei.

3.2.- Comunicació diària dels menús

Diàriament, cada centre comunicarà a l'empresa contractista, entre les 9:00 h i les 10:00 h, el nombre i el tipus de menús demandats per a aquell dia.

3.3.- Transport i horari de lliurament

L'empresa contractista haurà d'efectuar un únic transport diari a cadascuna de les llars d'infants, en el qual subministrarà el dinar corresponent.

El subministrament del dinar s'haurà d'efectuar entre les 11:30 h i les 12:00 h.

3.4.- Elaboració en cuina externa

L'empresa contractista haurà d'utilitzar els seus propis equipaments de cuina, adequats i suficients, que permetin, d'acord amb la legislació vigent, elaborar el menjar objecte del contracte. En conseqüència, el servei es configura com un dinar cuinat en cuina externa i posteriorment transportat als centres.

3.5.- Transport, càrrega, descàrrega i dipòsit

El transport, les operacions de càrrega i descàrrega i, si escau, l'emmagatzematge o dipòsit temporal dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa contractista, que haurà d'acreditar que disposa de mitjans de transport d'aliments que garanteixen el compliment de la normativa sanitària aplicable.

3.6.- Condicions de lliurament i conservació dels aliments

Els aliments hauran d'arribar a les llars d'infants 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 aquest efecte, l'empresa contractista haurà de disposar dels mitjans adequats per garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment del servei, mitjançant envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, complint la normativa vigent aplicable.

L'empresa contractista s'encarregarà igualment de la recollida dels envasos, recipients o material utilitzat per al transport dels aliments, així com de la seva correcta neteja.

3.7.- Descàrrega i entrada del menjar als centres

El personal de l'empresa contractista serà responsable de descarregar i introduir als centres els envasos amb el menjar, llevat que la direcció del centre indiqui una altra instrucció.

3.8.- Gestió de deixalles

L'empresa contractista haurà de traslladar les deixalles generades al lloc de dipòsit corresponent, d'acord amb el sistema de recollida selectiva i els contenidors de reciclatge que resultin aplicables.

3.9.- Criteris generals dels menús

Les llars d'infants entenen el menjador com un espai per alimentar, educar i acompanyar els infants. En coherència amb aquests objectius, els menús hauran de complir els requisits següents:

- a) adequació als criteris generals d'alimentació saludable i equilibrada aplicables a l'etapa infantil;
- b) caràcter nutritiu, gustós i variat dels àpats, amb presència adequada de verdures, llegums i cereals;
- c) utilització preferent de productes frescos, de temporada i de proximitat;
- d) reducció del malbaratament alimentari, ajustant els gramatges a cada grup d'edat i promovent una gestió eficient dels aliments;
- e) incorporació de criteris ambientals, afavorint l'ús de contenidors reutilitzables i materials que redueixin residus.

Pel que fa a les matèries primeres, s'estableixen, com a mínim, els criteris següents:

- fruita: variada, fresca i de temporada;
- verdures i hortalisses: variades, fresques i de temporada;
- carns: fresques i adequades al consum infantil, sense tendons ni ossos petits;
- peix: servit sense espines i obtingut amb criteris de consum responsable, sense incloure perca, halibut ni panga;
- oli: d'oliva;
- cereals i farines: no precuinats;
- llegums: variades;
- làctics: en proporció adequada.

3.10.- Menús per a sortides i excursions

Quan els centres facin sortides, excursions o activitats fora del centre, l'empresa contractista haurà de facilitar menús adequats de tipus pícnic, sempre que se li comuniqui amb una antelació mínima d'una setmana.

3.11.- Qualitat i seguretat de les matèries primeres

La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment adequada pel que fa a les condicions de seguretat, qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb la normativa vigent aplicable, i en cap cas no es podran utilitzar productes amb data de caducitat vençuda.

Els productes com la carn de porc, les aus, la vedella, el peix, la fruita i la verdura hauran de ser de primera qualitat i adequats al consum infantil.

L'empresa contractista haurà de garantir un sistema eficaç de control de proveïdors i de recepció de matèries primeres que permeti assegurar la qualitat i la seguretat dels productes alimentaris utilitzats en el servei.

Es prioritzarà la utilització de productes frescos, de temporada i de proximitat, així com, si escau, de productes ecològics, d'acord amb la disponibilitat real del mercat, la planificació dels menús i els compromisos assumits en l'oferta.

3.12.- Informació sobre les matèries primeres

Quan la persona responsable del contracte o la direcció dels centres ho

requereixi, l'empresa contractista haurà de facilitar informació relativa a les matèries primeres utilitzades, incloent-hi, com a mínim:

- l'origen i el nom del proveïdor;
- la denominació del producte;
- la categoria;
- la varietat;
- la norma de qualitat;
- el tipus d'envàs;
- si els productes arriben manipulats i/o tallats;
- el sistema de conservació emprat en el transport.

3.13.- Canvis de menú o d'ingredients

No es podran introduir canvis de menú ni de matèries primeres que afectin la composició essencial dels àpats sense coneixement previ i validació per part de l'Ajuntament o de la persona responsable del contracte, especialment quan aquests canvis puguin afectar la qualitat nutricional, la seguretat alimentària o l'atenció a menús especials.

4.- Sostenibilitat alimentària i ambiental del servei

L'empresa contractista haurà d'executar el servei aplicant criteris de sostenibilitat alimentària i ambiental, d'acord amb la naturalesa del contracte i amb els compromisos assumits en la seva oferta.

A aquest efecte, haurà de prioritzar, sempre que sigui viable i compatible amb la disponibilitat real del mercat, la utilització de productes frescos, de temporada i de proximitat, així com, si escau, de productes ecològics.

Igualment, haurà d'adoptar mesures efectives per reduir el malbaratament alimentari, ajustant la planificació del servei, les quantitats i els gramatges a les necessitats reals dels infants i dels centres.

En el subministrament dels menús es prioritzarà l'ús de contenidors reutilitzables i de materials que minimitzin la generació de residus, evitant, en la mesura del possible, materials d'un sol ús.

L'empresa contractista haurà de garantir també una gestió adequada de les deixalles generades i el seu dipòsit selectiu, d'acord amb el sistema de recollida corresponent.

5.- Tipologia de menús.

Els menús hauran de detallar els productes i ingredients de tots els plats, així com el tipus de preparació o de cocció utilitzat.

La programació de menús s'haurà de renovar mensualment, mantenint una estructura coherent i adaptant-se a la disponibilitat d'aliments de temporada i de l'entorn.

Els menús hauran de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'hauran d'adequar a les edats dels infants, tenint en compte les seves necessitats energètiques, nutricionals, de textura i d'evolució alimentària. La proposta haurà de ser validada per la direcció de les llars d'infants.

Els menús no es podran repetir abans de transcorregudes cinc setmanes.

Cada menú estarà compost, segons l'edat de l'infant, per:

- àpat triturat, quan correspongui;
- o bé primer plat, segon plat, postres i pa.

Les mides de les racions variaran en funció de l'edat dels infants i s'hauran d'adequar a les seves necessitats i característiques, tenint en compte els gramatges orientatius i les recomanacions del Departament de Salut.

La tipologia de menús haurà d'incloure, com a mínim:

- menú de lactants;
- menú de transició;
- menú normal;
- menús especials.

Tindran la consideració de menús especials, entre d'altres:

- els destinats a infants que encara no hagin introduït determinats aliments;
- els destinats a infants amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries acreditades;
- els destinats a infants amb necessitat puntual de dieta per malaltia, sota prescripció mèdica;
- els destinats a respectar la diversitat cultural o religiosa;
- els destinats a famílies partidàries d'opcions alimentàries vegetarianes;
- altres dietes per a infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics degudament acreditats.

Els menús especials derivats de causes mèdiques, al·lèrgies o intoleràncies hauran de ser el més similars possible als menús generals, utilitzant matèries primeres i elaboracions que n'alterin al mínim la composició global.

En l'elaboració dels menús es seguiran pautes de dietètica alimentària, varietat i tècniques de cocció saludables, com ara vapor, bullit, forn o planxa.

Es prohibeixen els precuinats, les salses fortes, els picants i l'ús innecessari d'espècies. Els arrebossats s'evitaran i, en tot cas, no s'inclouran més d'una vegada a la setmana.

Els àpats hauran d'estar cuinats amb un contingut baix de sal.

La direcció dels centres podrà supervisar en qualsevol moment els aliments utilitzats i les condicions de conservació.

La programació dels menús s'haurà d'ajustar, amb caràcter orientatiu, a la taula de freqüències dels aliments, racions i tècniques culinàries incorporada com a Annex I d'aquest Plec.

6.- Comunicació a les famílies

L'empresa contractista haurà de presentar la proposta de menús abans de finalitzar cada mes a l'adreça electrònica de les llars d'infants, en format digital, i, quan es requereixi, també en còpia en paper per a cada comensal.

Aquesta informació haurà d'especificar, com a mínim, els ingredients de cada plat, el tipus de cocció i les recomanacions complementàries per al sopar.

7.- Participació en el projecte educatiu

Quan les direccions dels centres ho requereixin, l'empresa contractista participarà, com a màxim, tres vegades l'any a cada llar d'infants, en activitats vinculades al projecte educatiu del centre en l'àmbit de l'educació per a la salut, l'educació nutricional i la promoció d'hàbits alimentaris saludables en els infants.

8.- Personal

L'empresa contractista haurà de garantir en tot moment la correcta prestació del servei objecte del contracte i haurà de preveure les situacions que es puguin produir per absències del personal per vacances, incapacitat temporal o qualsevol altra incidència, de manera que quedi assegurada la continuïtat del servei.

El personal adscrit al servei haurà d'anar degudament uniformat, a càrrec de l'empresa contractista, i haurà de presentar un aspecte correcte d'higiene personal.

L'empresa contractista serà responsable de l'aplicació de les mesures de prevenció de riscos laborals i de la formació adequada del seu personal en aquesta matèria.

9.- Control de qualitat

L'empresa contractista haurà d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), clau 26, o al Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), o bé en un registre oficial equivalent que habiliti per a l'activitat objecte del contracte. A Catalunya, la clau 26 del RSIPAC correspon a menjars preparats.

L'empresa contractista haurà de garantir els controls de qualitat i seguretat alimentària en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, des de la recepció de les matèries primeres fins al consum final, incloent-hi l'emmagatzematge, la conservació, l'elaboració, l'emplatat i el transport.

A aquest efecte, haurà de complir la normativa vigent aplicable en matèria d'higiene alimentària i, en particular, el Reglament (CE) 852/2004 i la resta de normativa sectorial aplicable.

D'acord amb aquesta normativa, l'empresa contractista haurà de complir, com a mínim, les obligacions següents:

- implantar un sistema de control basat en la metodologia d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC);
- establir un programa de formació continuada del personal adscrit a l'activitat;
- vetllar pel compliment de les condicions adequades d'emmagatzematge, conservació, transport i envasat dels menjars.

L'Ajuntament podrà sol·licitar a l'empresa contractista qualsevol document sociosanitari associat a la seva inscripció registral o a l'activitat desenvolupada.

10.- Inspecció sanitària

A través del personal municipal de l'Ajuntament es podrà supervisar:

- les condicions higienicosanitàries i de manipulació dels aliments;
- l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i del personal adscrit al servei;
- el magatzem, els vehicles de transport i la resta d'elements utilitzats per l'empresa contractista.

L'empresa contractista estarà obligada a facilitar tota la informació i la documentació que li sigui requerida en relació amb aquests controls.

11.- Avaluació periòdica del servei

L'empresa contractista designarà una persona representant única, que serà la responsable de la coordinació general del servei, del seguiment del seu funcionament i de donar resposta davant qualsevol incidència relacionada amb l'execució del contracte.

Aquesta persona actuarà com a interlocutora ordinària amb l'Ajuntament i amb les direccions de les llars d'infants, i haurà de garantir una comunicació fluida i una resposta ràpida davant incidències, necessitats de modificació de menús, dietes especials o qualsevol altra circumstància relacionada amb la prestació del servei.

12.- Contingut del preu

En el preu unitari ofert per àpat s'entendran inclosos tots els costos directes i indirectes necessaris per a la correcta prestació del servei objecte del contracte, i en particular:

- 1.- La gestió, coordinació i direcció del servei, d'acord amb l'organització prevista per l'empresa contractista.
- 2.- Tots els costos referits al personal adscrit al servei, incloent-hi salaris, hores ordinàries i extraordinàries, substitucions, absentisme, vacances, càrregues socials, formació, uniformes i qualsevol altre cost laboral o social que hi estigui vinculat.
- 3.- El cost dels aliments i de les matèries primeres, així com la seva preparació, elaboració, transport i lliurament als centres.
- 4.- Els controls microbiològics i la resta de controls de qualitat i seguretat alimentària exigibles.
- 5.- La repercussió de qualsevol inversió en compra o lloguer d'eines, maquinària, equips auxiliars i la resta de mitjans materials necessaris per a la prestació del servei, així com el manteniment dels estris i béns mobles propis utilitzats en l'execució del contracte.
- 6.- Els costos indirectes, despeses generals, costos d'estructura i marge empresarial.
- 7.- La neteja dels utensilis, recipients i elements de transport que siguin propietat de l'empresa contractista.
- 8.- El transport del dinar dins els horaris establerts en aquest Plec.
- 9.- El cost de l'assegurança de responsabilitat civil exigida en el PCAP.
- 10.- Qualsevol altre cost necessari per a la correcta execució del contracte.

L'IVA s'indicarà de manera separada, com a partida independent, d'acord amb el que estableix el PCAP.

13.- Establiment, liquidació i pagament del preu del contracte

El règim econòmic del contracte, la determinació del preu, la facturació, la liquidació i el pagament es regiran pel que estableix el Plec de clàusules administratives particulars.

En tot cas, la facturació tindrà caràcter mensual, a posteriori de la prestació dels serveis corresponents a cada període, i inclourà el nombre de menús efectivament servits, amb el desglossament necessari per a la seva comprovació.

El pagament de les factures per part de l'Ajuntament s'efectuarà en els termes i terminis previstos al PCAP.

14.- Altres aspectes de la contractació

14.1.- Assegurança

L'empresa contractista haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi qualsevol contingència que es pugui derivar de les prestacions que integren el servei, en els termes i pels imports mínims exigits en el Plec de clàusules administratives particulars.

14.2.- Salut i seguretat laboral

L'empresa contractista haurà de vetllar i garantir el compliment de la normativa vigent en matèria de salut, seguretat laboral i prevenció de riscos laborals, i serà responsable de l'aplicació de les mesures preventives i de la formació adequada del personal adscrit al servei.

ANNEX I. Taula orientativa de freqüències dels aliments, racions i tècniques culinàries

Freqüències dels aliments, racions i tècniques culinàries a la programació dels menús del menjador escolar.

GRUP D'ALIMENTS	FREQUÈNCIA SETMANAL	RECCIONS ACONSELLADES PER GRUPS D'EDAT	
		6 a 12 mesos	1 a 3 anys
PRIMERS PLATS			
Verdures i hortalisses (no inclou patates) Caldria evitar la presència d'espínacs i bledes com a ingredients. O bé, que en tot cas no suposi més del 20% dels ingredients del total del plat en gramatge.	1-2	P.ex. pastanaga, ceba, mongeta tendra, carbassó, carbassa, tomàquet, porro, etc. Adaptat a la sensació de gana que manifesta l'infant.	Màxima varietat estacional. Adaptat a la sensació de gana que manifesta l'infant
Llegums (fresques i seques)	1-2 (≥ 6 al mes)	P.ex. arròs, pasta petita	

Arròs (refinat o integral)	1	Pa, farinetes de cereals sense sucres afegits, sèmola de blat de moro, patata, llegums ben cuits, etc. Adaptat a la sensació de gana que manifesta l'infant.	Adaptat a la sensació de gana que manifesta l'infant.
Pasta (integral)	1		
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol...) i tubercles (patata, moniato, tapioca...)	0-1		

Si el primer plat inclou carn, peix o ous en quantitats suficients, el segon ja no n'ha de dur.

GRUP D'ALIMENTS	FREQUÈNCIA SETMANAL	RECIONS ACONSELLADES PER GRUPS D'EDAT	
		6 a 12 mesos	1 a 3 anys
SEGONS PLATS			
Carns blanques (pollastre, indi, conill)	1-2 (≥ 6 al mes)	20-30 gr de carn blanca (1/3 pit de pollastre)	40-50 gr carn blanca (1/2 pit de pollastre)
Carns vermelles i derivats carnis (porc, vedella, xai...)	0-1	20-30 gr carn vermella (1/3 tall de llom)	40-50 gr carn vermella (1/2 tall de llom)
S'exclou el consum de peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina. També de preparacions i presència amb ingredients de caps de gambes, llagostins, escamarlans o caos de crustacis similars al cranc.	1	30-40 gr de peix (1/4 filet o 1/2 rodanxa de peix)	60-70 gr de peix (1/2 filet o 1 rodanxa petita de peix)
Ous	1	1 unitat petita (S)	1 unitat mitjana (M)
Aliments proteics d'origen vegetal (llegums i derivats, fruits de closca i llavors)	1-2 (≥ 6 al mes)	Adaptat a l'apetència del l'infant. En el cas de llegums, fruits de closca i llavors sempre	o moltes, per evitar risc d'ennuegament.

		aixafades, triturades
--	--	--------------------------

Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal.

GRUP D'ALIMENTS	FREQUÈNCIA SETMANAL	RECCIONS ACONSELLADES PER GRUPS D'EDAT	
		6 a 12 mesos	1 a 3 anys
GUARNICIONS			
Amanides variades	3-4	Adaptat a la sensació de gana que manifesti l'infant.	
Patata, verdures cuites, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.	1-2		
POSTRES			
Fruita fresca Els suc de fruita comercials i els làctics no es presentaran com a substituïts de les fruites	4-5	A partir dels 9-10 mesos es pot començar a oferir trossos de fruites com plàtan, mandarina, maduixa, síndria, meló, etc.	Evitar fruites dessecades senceres, gran de raïm sencers, cireres, poma i pastanaga crua (sí cuita), per risc ennuegament.
Lactis tradicionals no ensucrats (iogurts, mató, recuit, formatge fresc)	0-1	Es poden oferir petites quantitats de iogurt i formatge tendre a partir del 9-10 mesos.	Es pot introduir la llet sencera, iogurts i formatges tendres en més quantitat a partir d'un any.

TÈCNiques CULINÀRIES	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzas, hamburgueses, nuggets, tofu, etc)	≤ 2 al mes
Fregits als segons plats	≤ 1 a al setmana
Fregits a les guarnicions	≤ 1 al mes
ALTRES CONSIDERACIONS	
Presència de verdures i hortalisses crues i/o fruita fresca	A cada àpat
Utilització de l'oli d'oliva o de gira-sol alt-oleic per cuinar i per fregir	



Utilització de l'oli d'oliva per amanir.

Presència diària de pa integral (és a dir, de farina obtinguda del gra sencer).

A les preparacions no s'hi ha d'afegir sucre, mel ni edulcorants d cap tipus.