

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRÀ L'ADJUDICACIO DE LA CONTRACTACIO DEL SERVEI DE DINARS I ELS BERENARS DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL PETIT MAMUT DE L'AJUNTAMENT DE SANT VICENÇ DELS HORTS – PROCEDIMENT OBERT NO HARMONITZAT

1. Objecte del plec

L'objecte del present Plec de Prescripcions Tècniques és establir les condicions tècniques que han de regir la contractació del servei de subministrament de dinars i berenars, en la modalitat de càtering, per al servei de menjador de l'Escola Bressol Municipal Petit Mamut de Sant Vicenç dels Horts.

El servei té per finalitat garantir una alimentació saludable, equilibrada, segura i adequada a les necessitats nutricionals dels infants de 4 mesos a 3 anys, d'acord amb la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària i amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya relatives a l'alimentació en la primera infància.

El servei inclou el subministrament diari dels àpats durant els dies lectius establerts en el calendari escolar, així com totes les actuacions necessàries per assegurar-ne la correcta elaboració, conservació, transport, distribució, traçabilitat i control sanitari fins al moment del consum.

El contracte comprendrà, com a mínim, les prestacions següents:

- L'adquisició, recepció, conservació, emmagatzematge i manipulació de les matèries primeres necessàries per a la preparació dels àpats.
- L'elaboració, programació i subministrament dels dinars i berenars d'acord amb les necessitats nutricionals dels infants de 0 a 3 anys, diferenciant les diferents etapes evolutives i alimentàries.
- L'elaboració i presentació dels menús mensuals amb una antelació mínima de set dies naturals a l'inici de cada mes, incloent-hi la composició dels plats, els ingredients principals, les freqüències alimentàries, l'aportació nutricional i les recomanacions de sopar complementari per a les famílies.
- La validació dels menús per part d'un/a dietista-nutricionista col·legiat/ada, que actuarà com a responsable de l'assessorament nutricional del servei.
- L'elaboració i subministrament de dietes especials adaptades a al·lèrgies, intoleràncies alimentàries, necessitats mèdiques específiques o altres circumstàncies degudament acreditades, garantint en tot moment la seva correcta identificació, traçabilitat i seguretat alimentària.
- La preparació, transport i distribució diària dels àpats en les condicions higièniques i sanitàries exigides per la normativa vigent, tant en línia calenta com en línia freda, segons correspongui.
- El manteniment dels aliments en les condicions òptimes de conservació i temperatura fins al moment del seu consum, amb registre documental dels controls efectuats.
- L'aplicació i seguiment dels sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), així com de la resta de requisits de seguretat alimentària legalment exigibles.
- La implantació de mesures orientades a la sostenibilitat ambiental, incloent la promoció de productes de temporada, la reducció del malbaratament alimentari i la minimització de residus i envasos d'un sol ús.
- La recollida selectiva, retirada i gestió dels residus derivats de la prestació del servei, d'acord amb la normativa ambiental vigent.

- La col·laboració amb la direcció del centre i amb l'Ajuntament en les tasques de seguiment, control i avaluació del servei, facilitant tota la informació i documentació que sigui requerida en relació amb la seva execució.

2. Calendari i horari de prestació del servei.

La prestació del servei coincidirà amb el calendari escolar aprovat anualment per l'Ajuntament de Sant Vicenç dels Horts per a les escoles bressol municipals, d'acord amb el calendari escolar establert pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

A efectes de càlcul i planificació del contracte, es preveu una estimació orientativa de 200 dies lectius anuals amb servei de menjador. Aquesta previsió té caràcter merament estimatiu i no genera cap dret econòmic a favor de l'empresa adjudicatària, atès que el nombre efectiu de dies de servei dependrà del calendari escolar aprovat per a cada curs.

La prestació del servei s'efectuarà exclusivament durant els dies lectius en què el centre educatiu disposi d'alumnat usuari del servei de menjador.

Per garantir el correcte funcionament del servei, la direcció de l'escola bressol comunicarà diàriament a l'empresa adjudicatària, abans de les 9.35 hores, el nombre de menús requerits i les seves tipologies, incloent-hi, si escau, les dietes especials, adaptacions alimentàries o qualsevol altra incidència que pugui afectar el servei.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans humans, materials i organitzatius necessaris per adaptar-se a les variacions diàries del nombre d'àpats, sense que això afecti la qualitat, la seguretat alimentària o la puntualitat del servei.

Els dinars i berenars hauran de ser lliurats al centre degudament preparats i en condicions òptimes per al seu consum abans de les 11.00 hores de cada dia lectiu, llevat que, per necessitats organitzatives del centre, s'acordi expressament un altre horari entre les parts.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la continuïtat del servei durant tota la vigència del contracte i disposar dels mecanismes necessaris per assegurar-ne la prestació en cas d'incidències logístiques, tècniques o organitzatives.

Qualsevol modificació puntual dels horaris de lliurament derivada d'activitats extraordinàries, sortides, festes escolars o altres circumstàncies organitzatives serà comunicada pel centre amb una antelació suficient, sempre que sigui possible, per tal de facilitar la correcta planificació del servei.

3. Durada del contracte de subministrament

La durada del contracte serà de 1 any, comptat a partir de l'endemà de la formalització del contracte. El contracte podrà ser objecte de dues (2) pròrroques anuals successives, fins a una durada màxima total de tres (3) anys, incloses les pròrroques.

En cap cas la durada del contracte, incloses les pròrroques, podrà superar el termini màxim previst a la normativa vigent en matèria de contractació pública.

4. Normativa higiènic sanitària

L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la normativa vigent aplicable en matèria de seguretat alimentària, higiene dels aliments, nutrició, traçabilitat, informació alimentària facilitada al consumidor, control oficial dels aliments i salut pública, així com qualsevol disposició que la modifiqui o substitueixi durant la vigència del contracte.

En particular, el servei es prestarà d'acord amb la normativa següent:

- Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 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, especialment pel que fa a la gestió i informació dels al·lèrgens.
- Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu als controls oficials efectuats per garantir l'aplicació de la legislació alimentària.
- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.
- Qualsevol altra normativa vigent que resulti d'aplicació durant la vigència del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte les recomanacions vigents del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya relatives a l'alimentació saludable en la primera infància (0-3 anys).

L'empresa adjudicatària haurà d'estar degudament inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) o en el registre sanitari que correspongui d'acord amb la normativa vigent, i haurà de mantenir vigents totes les autoritzacions necessàries per al desenvolupament de l'activitat objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), degudament implantat i actualitzat, així com dels registres necessaris per garantir la seguretat alimentària, la traçabilitat dels aliments i el control de les incidències que es puguin produir.

Tota la documentació relacionada amb els plans d'autocontrol, registres APPCC, controls de temperatura, fitxes tècniques dels productes, certificacions sanitàries i qualsevol altra documentació exigible haurà d'estar disponible per a la seva consulta per part de la direcció del centre, dels serveis municipals responsables del contracte i de les autoritats competents.

L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres testimoni dels diferents àpats servits al centre, degudament identificades i datades, en una quantitat equivalent a una ració individual i durant el període mínim establert per la normativa vigent, amb la finalitat de facilitar eventuais estudis epidemiològics o actuacions de control sanitari.

L'adjudicatària haurà de disposar d'un/a dietista-nutricionista col·legiat/ada responsable de la supervisió nutricional dels menús, de la validació de les dietes especials i de l'assessorament tècnic al centre educatiu en matèria alimentària.

Els contenidors utilitzats per al transport i distribució dels aliments hauran de ser reutilitzables, aptes per a ús alimentari i respectuosos amb el medi ambient. Amb caràcter general, es prioritzarà l'ús d'envasos reutilitzables i es limitarà al màxim l'ús de materials d'un sol ús.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar tots els controls de qualitat i seguretat alimentària exigits per la normativa vigent, així com aquells que siguin necessaris per garantir la correcta prestació del servei i la protecció de la salut dels infants usuaris del menjador.

5. Característiques del servei

5.1 Elaboració dels menús

L'empresa adjudicatària serà responsable de la planificació, elaboració i subministrament dels menús d'acord amb els criteris nutricionals, sanitaris i educatius aplicables als infants de 0 a 3 anys.

La planificació dels menús haurà de comptar amb la supervisió i validació d'un/a dietista-nutricionista col·legiat/ada, responsable de garantir l'adequació nutricional dels àpats i el compliment de les recomanacions vigents del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en matèria d'alimentació saludable a la primera infància.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar a la direcció del centre, amb una antelació mínima de set dies naturals a l'inici de cada mes, la proposta de menús mensuals per tal que pugui ser comunicada a les famílies.

Els menús hauran d'incloure:

- La composició detallada dels plats.
- Els ingredients principals.
- Adaptacions previstes per a dietes especials.
- La identificació dels principals al·lèrgens.

La composició dels menús haurà d'adaptar-se a les necessitats nutricionals derivades de l'edat i de l'estat de salut dels infants, així com a les adaptacions alimentàries que, per motius mèdics, culturals, religiosos o ètics, hagin estat autoritzades pel centre i siguin compatibles amb l'organització del servei.

Els menús es confeccionaran diferenciant les següents etapes evolutives:

- Lactants (0-1 any).
- Infants d'1 a 2 anys (P1).
- Infants de 2 a 3 anys (P2).

Així mateix, es contemplaran les diferents fases d'introducció dels aliments:

- Triturat d'iniciació.
- Triturat variat.
- Menú estandarditzat adaptat a l'edat.

L'empresa adjudicatària haurà de respectar els ritmes individuals d'introducció alimentària establerts pel centre i les famílies, sempre sota criteri sanitari i educatiu.

La planificació dels menús es realitzarà prenent com a referència la dieta mediterrània i prioritant aliments frescos, de temporada i de proximitat.

Els menús es renovaran periòdicament per garantir la varietat alimentària i evitar repeticions excessives. La rotació completa dels menús no podrà ser inferior a cinc setmanes.

Les racions s'adaptaran a l'edat, desenvolupament i necessitats dels infants, d'acord amb les recomanacions nutricionals vigents.

El nombre de menús i la seva tipologia seran comunicats diàriament per la direcció del centre abans de les 9.35 hores. L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans necessaris per adaptar-se a les variacions diàries de demanda.

La descàrrega, distribució i emmagatzematge dels àpats al centre seran responsabilitat de l'empresa adjudicatària, seguint en tot moment les indicacions de la direcció del centre.

5.2 Freqüències alimentàries mínimes

La programació dels menús haurà d'ajustar-se a les recomanacions vigents del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

Amb caràcter general, es garantirà:

- Presència diària de verdures i hortalisses.
- Presència diària de fruita fresca.
- Llegums entre una i dues vegades per setmana.
- Peix almenys dues vegades per setmana.
- Priorització de carn blanca respecte a carn vermella.
- Ús preferent d'oli d'oliva verge extra.
- Exclusió de begudes ensucrades.
- Exclusió d'aliments ultraprocessats.
- Exclusió de greixos trans o parcialment hidrogenats.
- Limitació dels fregits i arrebossats.

Qualsevol desviació respecte aquests criteris haurà de ser justificada pel dietista-nutricionista responsable.

5.3 Menús especials i adaptacions alimentàries

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la disponibilitat de dietes especials adaptades a les necessitats particulars dels infants usuaris del servei, sense cap cost addicional per a l'Ajuntament ni per a les famílies.

Es preveuran, com a mínim, les adaptacions derivades d'al·lèrgies alimentàries, intoleràncies alimentàries, celiaquia, dietes astringents o de recuperació, patologies cròniques i qualsevol altra necessitat alimentària acreditada mitjançant informe mèdic.

Els menús especials hauran d'estar correctament identificats durant tot el procés d'elaboració, emmagatzematge, transport i lliurament, adoptant-se les mesures necessàries per evitar contaminacions creuades i garantir la seva completa traçabilitat.

Així mateix, l'empresa adjudicatària procurarà facilitar adaptacions alimentàries per motius culturals, religiosos o ètics, sempre que siguin nutricionalment adequades, compatibles amb les condicions de seguretat alimentària i no comportin una alteració substancial de l'objecte del contracte.

Les adaptacions alimentàries hauran de ser prèviament comunicades i autoritzades per la direcció del centre educatiu.

5.4 Conservació, transport i distribució

L'empresa adjudicatària serà responsable del transport, conservació i lliurament dels aliments fins al centre educatiu.

Els àpats hauran de ser transportats en contenidors homologats i mantenir en tot moment les temperatures exigides per la normativa vigent.

L'empresa disposarà dels sistemes necessaris per garantir:

- La correcta conservació dels aliments.
- La traçabilitat dels productes.
- El control de temperatures.
- El compliment dels protocols APPCC.

Els àpats hauran d'estar disponibles al centre abans de les 11.00 hores.

L'empresa conservarà els menús testimoni en les condicions i terminis establerts per la normativa vigent.

En relació a la comunicació d'absències, variacions i anul·lacions d'àpats, les famílies hauran de comunicar al centre l'absència de l'infant amb una antelació mínima d'un dia lectiu, abans de les 9.30 hores, indicant, sempre que sigui possible, la durada prevista de l'absència.

La direcció del centre comunicarà a l'empresa adjudicatària les absències notificades per les famílies i les corresponents anul·lacions d'àpats d'acord amb els procediments de coordinació establerts entre ambdues parts.

Així mateix, qualsevol variació o anul·lació d'àpats derivada de sortides, excursions, activitats extraordinàries, festes escolars o altres circumstàncies organitzatives del centre serà comunicada per la direcció del centre a l'empresa adjudicatària amb una antelació mínima d'una setmana, sempre que sigui possible.

Les modificacions comunicades dins dels terminis establerts no generaran cap cost addicional per a l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mecanismes organitzatius necessaris per adaptar-se a aquestes variacions de demanda sense afectar la qualitat ni la continuïtat del servei.

5.5 Control del servei i seguiment

L'empresa adjudicatària informará immediatament de qualsevol incidència que pugui afectar la seguretat alimentària o la correcta prestació del servei.

L'Ajuntament podrà efectuar en qualsevol moment les inspeccions, comprovacions o auditories que consideri oportunes.

L'empresa haurà de facilitar tota la documentació relacionada amb:

- APPCC.
- Registres de temperatura.
- Fitxes tècniques dels productes.
- Relació de proveïdors.
- Informes nutricionals.

Es constituirà una comissió de seguiment del contracte amb periodicitat mínima anual.

5.6 Contingut dels menjars i criteris de sostenibilitat

Els dinars hauran d'estar formats, amb caràcter general, per un primer plat, un segon plat amb guarnició, postres i pa, adaptant-se sempre a les necessitats nutricionals i evolutives dels infants de cada grup d'edat.

Els berenars estaran formats per opcions saludables adequades a la primera infància, prioritzant fruita fresca, pa, lactis naturals sense sucres afegits i altres aliments recomanats pel Departament de Salut.

La planificació dels menús haurà de seguir les recomanacions contingudes a la guia *L'alimentació en la primera infància (0-3 anys)* i a qualsevol altra recomanació vigent de les autoritats sanitàries competents.

L'empresa adjudicatària haurà de prioritzar, sempre que sigui possible, la utilització de productes frescos, de temporada i de proximitat en la confecció dels menús, així com incorporar criteris de sostenibilitat ambiental en la selecció de les matèries primeres, l'organització del servei i la gestió dels residus generats.

L'empresa adjudicatària haurà d'adoptar mesures orientades a prevenir i reduir el malbaratament alimentari, adequant la producció a la demanda real del servei i promovent bones pràctiques de planificació, conservació i aprofitament dels aliments.

S'evitarà la utilització de productes ultra processats, aliments precuinats, greixos trans, begudes ensucrades, potenciadors artificials del sabor i qualsevol altre ingredient que no resulti adequat per a l'alimentació infantil.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar a la direcció del centre, amb una antelació mínima de set dies naturals a l'inici de cada mes, la planificació mensual dels menús, degudament validada per un/a dietista-nutricionista col·legiat/ada.

La informació facilitada haurà d'incloure, com a mínim, la composició dels àpats, la identificació dels principals al·lèrgens i les adaptacions previstes per a dietes especials.

Quan sigui possible, s'hi podran incorporar recomanacions nutricionals complementàries adreçades a les famílies.

6. Menús a subministrar

L'emplaçament de l'Escola Bressol Municipal Petit Mamut és carrer de Mossèn Josep Duran, 14
Total places: 41

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre de places/aula	Total places
4 mesos a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	1	20	20

El nombre de dinars i berenars a subministrar diàriament serà el corresponent als infants assistents al centre que facin ús del servei de menjador, així com als menús especials que siguin necessaris d'acord amb les característiques dels usuaris.

A efectes de càlcul del contracte, i tenint en compte la capacitat màxima del centre, el nombre màxim teòric de menús anuals que es podrien arribar a servir és de 8.200 menús anuals, considerant una ocupació del 100% de les places i 200 dies lectius de servei.

L'anàlisi de les dades reals de funcionament del servei de menjador dels darrers cursos mostra una tendència creixent en la utilització del servei per part de les famílies. Atenent aquesta evolució, s'estima una ocupació mitjana del servei de menjador equivalent al 85% de les places autoritzades del centre, és a dir, aproximadament 35 infants usuaris diaris.

D'acord amb aquesta estimació, es preveu un volum orientatiu de **7.000 menús anuals**.

Aquestes dades tenen caràcter exclusivament estimatiu i s'han incorporat únicament als efectes de dimensionar el contracte i calcular-ne el valor estimat. En cap cas constitueixen un compromís de consum mínim per part de l'Ajuntament.

El nombre de menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diversos factors, entre els quals el nombre efectiu d'infants matriculats, l'assistència diària al centre, les absències puntuals, les baixes de llarga durada, les activitats extraordinàries, les sortides escolars o qualsevol altra circumstància que afecti el funcionament ordinari del servei.

La direcció del centre comunicarà diàriament a l'empresa adjudicatària el nombre exacte de menús a subministrar i les seves tipologies, d'acord amb els terminis i procediments establerts en aquest plec.

Les quantitats indicades en aquest apartat tenen caràcter orientatiu i no vinculant, sense que les eventuais variacions generin dret a cap indemnització o compensació econòmica a favor de l'empresa adjudicatària.

7. Coordinació, seguiment i avaluació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir una coordinació fluida i permanent amb la direcció del centre educatiu i amb la persona responsable del contracte designada per l'Ajuntament, amb l'objectiu de garantir la correcta prestació del servei i la resolució àgil de les incidències que es puguin produir.

Amb independència de la coordinació diària necessària per al funcionament ordinari del servei, es constituirà una Comissió de Seguiment integrada, com a mínim, per representants de l'Ajuntament, de l'Escola Bressol Municipal Petit Mamut i de l'empresa adjudicatària.

La Comissió de Seguiment es reunirà com a mínim una vegada a l'any i sempre que alguna de les parts ho consideri necessari.

Les funcions principals de la Comissió seran:

- Fer el seguiment de l'execució del contracte.
- Analitzar les incidències produïdes.
- Verificar el compliment dels requisits nutricionals, sanitaris i de qualitat del servei.
- Avaluar el funcionament dels menús especials i les adaptacions alimentàries.
- Verificar el compliment dels compromisos de sostenibilitat assumits per l'empresa adjudicatària.
- Formular propostes de millora del servei.



L'Ajuntament podrà requerir en qualsevol moment la informació i documentació que consideri necessària per verificar el correcte compliment de les obligacions contractuals.

8. Forma de pagament

El pagament de les factures es realitzarà mensual, un cop finalitzat el mes d'execució del contracte en funció dels menús servits, d'acord amb el calendari de pagaments previst per l'Ajuntament i prèvia comprovació i supervisió de les prestacions realitzades. Sens perjudici de la quantitat a satisfer que resulti en cas de demora o endarreriment de les prestacions pactades.

Sant Vicenç del Horts, a data de la signatura electrònica

El tècnic municipal

Joel Santiago Vila
Departament d'Educació

Aprovat mitjançant decret
2026LLDR002984 de data 30 de
setembre