ÍNDEX

1. CONTEXT I ANTECEDENTS
2. OBJECTE DEL CONTRACTE
    2.1. Codificació de l'objecte del contracte
3. FINALITAT I OBJECTIUS DEL SERVEI
4. CALENDARI DEL SERVEI
5. PLANIFICACIÓ, ELABORACIÓ I NOMBRE DE MENÚS
5.1. Característiques dels menús d'obligat compliment
5.2. Menús especials
5.3. Conservació i transport dels aliments
6. NOMBRE DE MENÚS DIARIS
7. COMUNICACIÓ
7.1. Seguiment i valoració del servei
7.2. Comunicació amb les famílies
8. DETERMINACIÓ DEL PREU
9. INSPECCIÓ SANITÀRIA
10. NORMATIVA
10.1. Normativa higiènic-sanitàries en tota la cadena alimentària
10.2. Normativa higiènic-sanitàries quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments

1. CONTEXT I ANTECEDENTS

A la Jonquera hi ha una llar d'infants de titularitat municipal autoritzada pel Departament d'Educació i Formació Professional de la Generalitat de Catalunya, en concret la llar d'infants "Terra de Vents", amb número de codi 17005637.

Aquesta escola, desenvolupa el curs escolar de setembre a juny, de dilluns a divendres en horari comprès entre les 8:30 h i les 16:30 h.
A part, durant l'estiu, s'organitza un casalet, el calendari del qual es determina durant el primer trimestre de l'any natural.

Atès que el servei atén infants en el seu horari de dinar, la llar ofereix com a servei complementari i opcional, el servei de menjador escolar, en la modalitat de càtering, per oferir l'esmentat àpat.

Aquest servei, a més de complir una funció bàsica d'alimentació i nutrició dels infants i garantir una alimentació adequada amb menús equilibrats que fomenti hàbits saludables, dona resposta a les necessitats familiars que, per motius personals o de conciliació, requereixen aquest suport durant la franja del migdia.

D'altra banda, el servei de menjador té un paper essencial en el desenvolupament social i educatiu dels infants, ja que l'atenció que s'ofereix a l'espai migdia es presta com una activitat educativa més, integrada en la vida i organització del centre.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte té per objecte regular les condicions tècniques per a la contractació del servei de menjador en modalitat de càtering en calent per a la llar d'infants Terra de Vents de la Jonquera.

El servei inclou l'elaboració, transport i lliurament dels àpats, així com la gestió de les dietes especials i la contribució a la funció educativa del temps del migdia.

La Llar està autoritzada i preparada per atendre alumnat d'educació infantil de primer cicle, entre 0 i 3 anys, el qual necessita unes pautes alimentàries adaptades a la seva etapa madurativa.

El servei es prestarà en compliment de la normativa vigent sobre seguretat alimentaria i menjadors escolars i les disposicions legals que siguin d'aplicació en matèria de salut relacionada amb l'objecte d'aquest contracte i d'acord amb les condicions que figuren d'acord amb les condicions que figuren als documents reguladors de la licitació.

Caldrà tenir en compte també les orientacions i directrius de la Generalitat de Catalunya en relació a l'alimentació dels infants de fins a 3 anys d'edat.

a. Codificació de l'objecte del contracte:

CPV: 55524000-9 Servei d'àpats per a escoles

3. FINALITAT I OBJECTIUS DEL SERVEI

La finalitat principal és garantir una alimentació saludable, segura, equilibrada i adequada al desenvolupament dels infants, així com contribuir a l'educació alimentària com a part integrant del projecte educatiu de la llar.

A continuació es detallen els objectius principals del servei:

- Proporcionar una alimentació saludable i equilibrada, amb menús que cobreixin les necessitats nutricionals específiques de la primera infància, en coherència amb les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i les guies d'alimentació per a infants de 0 a 3 anys.
- Incloure aliments de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i de seguretat alimentària.
- Oferir una alimentació variada basada en productes frescos i de temporada, amb una presència habitual de fruites, verdures, llegums, cereals integrals, i proteïnes saludables, evitant el consum de productes ultra processats, fregits, sucres afegits o amb excés de sal.
- Assegurar l'adaptació a les necessitats individuals dels infants, preveient dietes especials per motius mèdics, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries; alternatives per motius culturals, religiosos o ètics, si escau; textures i formats adaptats a l'edat i a la capacitat de masticació dels infants.
- Prevenir el malbaratament alimentari i garantir una gestió responsable dels residus, d'acord amb els criteris ambientals i higiènics establerts per la normativa vigent.
- Respectar els hàbits i rutines alimentaries als infants d'acord amb el seu procés maduratiu.

En base a aquests objectius, els menús han de complir els següent requisits:

- Alimentació nutritiva i gustosa, amb varietat de verdures, llegums i cereals.
- Utilitzar productes frescos, de temporada i de proximitat.
- Evitar el malbaratament de aliments.
- Respectar criteris ambientals. En aquest cas, s'haurà d'utilitzar contenidors reutilitzables en el subministrament dels menús. També, s'utilitzarà paper d'estrassa enlloc de paper d'alumini.
- Queda prohibit, l'ús de de productes ultra processats, brioixeria, begudes ensucrades i precuinats industrials.
- Els aliments han d'arribar a les llars a la temperatura adequada i preparats per servir, sense necessitat de cap manipulació prèvia.
- 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 les llars doni una altra instrucció.

4. CALENDARI DEL SERVEI

El contracte tindrà una durada de com a màxim 2 anys, s'iniciarà el dia 8 de gener de 2027 (curs escolar 26 / 27) i finalitzarà el dia 7 de gener de 2029 (curs escolar 28 / 29).

El període de prestació del servei coincidirà amb el curs escolar es prestarà durant tots els dies que la llar ofereixi atenció a infants, de dilluns a divendres, entre els mesos de setembre i juliol i/o agost, d'acord amb el calendari escolar que s'aprovarà cada curs.

No es realitzarà el servei els dies que no s'ofereixin atenció als infants encara que tinguin consideració de dies laborables.

Cada curs es facilitarà a l'empresa el calendari escolar de la llar d'Infants.

Es preveu la possibilitat de dues pròrrogues del contracte pel període d'una anualitat cadascuna de manera que la durada màxima del contracte, incloses les possibles pròrrogues, serà de 4 anys.

En cas que el contracte es formalitzés amb posterioritat a la data prevista, el contracte s'iniciarà a partir de la data de formalització. La data d'inici de la prestació del servei es fixa en el contracte d'acord amb l'article 35.1.g) de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

D'aquesta manera, s'estableix una durada del contracte de 2 anys, prorrogables any a any, fins a un màxim de 4 anys.

5. PLANIFICACIÓ, ELABORACIÓ I NOMBRE DE MENÚS

La planificació dels menús, així com el gramatge i la quantitat i periodicitat de cada tipus de nutrient en cada plat ha de ser la suficient per un comensal atenent la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques, segons les pautes descrites en el document editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)". Tanmateix, cal evitar el malbaratament d'aliments, per tant, cal ajustar les quantitats de menjar a les necessitats i l'apetència dels infants de la llar.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins a l'arribada dels menús a cada centre.

L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un calendari mensual amb el detall dels menús, de dilluns a divendres, especificant els ingredients de cada plat, tipus de preparació o cocció, i amb recomanacions genèriques que les famílies poden tenir en compte per a sopar.

Tots els menús hauran d'estar elaborats o, com a mínim, validats per un/a dietista/nutricionista titulat/da.

L'empresa elaborarà diferents menús en funció de les edats i les diferents necessitats dels infants, atenent també els casos de dietes especials per al·lèrgies i intoleràncies. Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant i segons la guia de recomanacions esmentada en el primer punt d'aquest apartat. Els canvis d'alimentació sempre seran pactats amb la família.

Tots els menús estaran composts per un primer plat, un segon amb acompanyament, postres i pa. Quan correspongui i es demani, l'àpat serà triturat.

Cal que el menú respongui a les necessitats nutricionals específiques d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya *Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)*. Per aquest motiu, s'haurà de disposar d'un menú per cada franja d'edat, atenent també els possibles casos de dietes especials i a la incorporació progressiva dels aliments:

- Per a infants de fins a 6 mesos
- Per a infants de 6 a 9 mesos
- Per a infants d'1 a 3 anys
- Menús especials per a indisposicions esporàdiques
- Menús especials per casos mèdics, al·lèrgies, diabetis, intoleràncies o per motius religiosos o ètics (detallats en l'apartat b) d'aquest punt)

Els menús s'enviaran amb 10 dies hàbils d'antelació a la direcció de la llar d'infants per fer-los arribar 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-lo, informant al centre educatiu, sempre que sigui possible, amb un mínim de 24 hores. En tot cas, el nou menú sempre haurà d'estar validat per un/a dietista/nutricionista titulat/da i haurà de complir amb la normativa vigent.

a. Característiques dels menús d'obligat compliment:
   - Tots els menús estaran elaborats amb productes de temporada. I sempre que sigui possible, s'utilitzaran productes de proximitat.
   - Es prioritzaran els productes frescos i es minimitzaran els productes congelats.
   - No se serviran productes ultra processats.
   - Cal moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal de qualitat. El consum de carn es limita a dos o tres dies a la setmana. En general, seran de baix contingut en greix i no es podrà acompanyar de guarnicions fregides. Es limitarà la carn vermella o carn picada a un cop a la setmana.
   - S'oferirà la màxima varietat de verdures per tal de potenciar el coneixement de sabors i textures. Així mateix, s'oferirà varietat de cereals i fruita.

- En els menús triturats cal fer diferents combinacions de un farinaci + una proteïna + una verdura. L'ús d'una sola verdura per àpat fomenta i facilita el reconeixement dels diferents sabors per part de l'infant.
- Els àpats de dinar, inclouran com a postres, una peça de fruita fresca, de temporada i el màxim variada possible, 4 dies a la setmana, com a mínim. Com a màxim, un dia a la setmana, es podrà servir iogurt natural.
- En el cas dels menús triturats, la fruita ha de ser fresca triturada o aixafada. No s'admeten compotes ni productes envasats industrialment, en tot cas, ha d'estar envasada per l'empresa.
- El peix ha de ser natural i variat. No s'admeten conglomerats de peix. Es prioritzarà el peix blau i blanc, preferentment de pesca sostenible i de proximitat i en forma de filet. En tots els casos, sense espines.
- Es garantirà en cada àpat de dinar, la presència de verdures o hortalisses fresques i l'acompanyament d'una amanida, tot de temporada. L'amanida ha de constar com a mínim de 3 ingredients i s'haurà d'anar variant al llarg de la setmana.
- No s'acceptarà la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanya, croquetes, crestes o preparats industrials). En tot cas, si s'ofereixen aquests tipus de plats, hauran de ser d'elaboració pròpia.
- Únicament s'utilitzarà oli d'oliva per cuinar, inclosos els fregits. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.
- Es limitarà el contingut de la sal.
- No s'afegirà sucre, mel ni edulcorants als aliments.
- Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva en cru i, fins als 12 mesos, han de ser sense sal.
- El pa sempre i únicament pot ser pa de pagès rodó tallat. No s'admetrà pa en barra ni panets individuals.
- Els iogurts que s'ofereixin seran sempre de proximitat (elaborats a les comarques gironines), o d'elaboració casolana o de producció ecològica. Seran sempre naturals i sense edulcorants.
- No s'admeten els productes següents:
  - embotits (s'admet gall d'indi que no es considera embotit)
  - brioixeria d'elaboració industrial
  - galetes
  - altres productes ensucrats
  - sucs de fruita

b. Menús especials:

L'empresa elaborarà menús especials en els següents casos:

- Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
- Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
- Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentaries vegetarianes.

- Altres dietes per infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Es traslladarà a l'empresa totes les indicacions que hagi de tenir en compte per a cada infant que necessiti un menú especial. Es comunicarà el nombre de menús especials amb anterioritat.

c. Conservació i transport dels aliments:
Cal assegurar el servei dels aliments a la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels contenidors suficients pel trasllat i conservació d'aliments tant en fred com en calent per a garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.

El trasllat diari dels menús serà a càrrec de l'empresa adjudicatària i es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentaries legalment establertes, utilitzant els contenidors homologats, preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

Els menús hauran d'arribar com a màxim a les 11:15 h perquè el personal de la llar tingui temps de prendre mostres dels menús testimonis i per preparar-lo, si s'escau, abans de servir-lo.

S'ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i l'empresa haurà d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) en clau 26, i complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments.

L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.

L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats així com a conservar-lo en les condicions exigides per normativa, durant almenys 7dies.
Pel que fa als aliments, es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complert.

6. NOMBRE DE MENÚS DIARIS

La previsió diària de menús s'ha calculat en funció de la demanda actual del servei, tirant a l'alça. No obstant això, és de caràcter orientatiu i no són vinculats, donat que els usuaris del servei poden ser fixos o esporàdics.

El dies lectius per curs escolar oscil·len entre 205 i 240, segons calendari escolar anual i el mes o mesos de casalet d'estiu de la llar d'infants.

El nombre màxim previst de menús és de 30. Per tant, estem en una franja de previsió que pot oscil·lar entre els 6.150 i 7.200 menús, sempre i quan s'arribi a aquest nombre màxim d'usuaris del servei.

En aquest sentit i amb la finalitat de facilitar el funcionament del servei i ajustar les quantitats diàries, la direcció de la llar informarà diàriament a l'empresa, com a molt tard a les 9:15 h, del número de menús que es requereixen a cada centre especificant possibles individualitats: triturats, intoleràncies i menús especials.

L'hora d'arribada dels menús al centre serà entre les 10:45 i les 11:15 h.

L'empresa adjudicatària emetrà factures pel nombre de menús servits que han de coincidir amb els demanats des de la llar d'infants municipal. Únicament es pagaran els menús efectivament sol·licitats i servits.

7. COMUNICACIÓ

a. Seguiment i valoració del servei:

L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per tal que del centre o des de la regidoria corresponent de l'Ajuntament es puguin comunicar o consultar informacions i en general, fer un seguiment del funcionament i donar resposta davant qualsevol possible incidència.
La persona responsable designada, estarà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o incidència que pugui sorgir.
S'establirà una reunió a l'inici de curs, que pot ser telemàtica, entre la direcció de la llar i el personal tècnic de l'Ajuntament. I una reunió mes al segon trimestre de cada curs.
L'empresa haurà de comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
L'empresa té l'obligació de sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei, dicti l'Ajuntament de la Jonquera a través de la direcció i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.

b. Comunicació amb les famílies:

- Abans de finalitzar el mes el contractista haurà de trametre a l'adreça electrònica que se li indicarà el calendari de menús del mes següent en un format adequat per ser publicat en una web.
- El calendari de menús citat a l'apartat anterior inclourà un suggeriment de menú de sopar per a cada dia lectiu del mes.

8. DETERMINACIÓ DEL PREU

La determinació del preu del contracte s'ha concretat realitzant un estudi econòmic dels costos anuals del menú de manera estimada, d'acord amb el calendari del curs escolar i el nombre de menús que caldrà servir, tot amb caràcter estimat.

S'han definit a l'informe tècnic de la següent manera:

Preu pel servei de menú de dinar: aquest preu s'ha determinat com a preu unitari, per elaboració, transport i lliurament amb un pressupost màxim i limitatiu. Actualment, el preu del menú que de l'actual empresa, "Teca % Xerinola" és de 4,72 € (iva exclòs) per cada menú. Aquest preu inclou: Menú (1er plat + 2n plat + guarnició + postres + pa) + transport. L'empresa anterior, la "Fundació privada Altem", per la mateixa composició de menú, era de 4,90 € (iva exclòs) per cada menú. La mitjana dels dos preus és de 4,81 €, iva exclòs, (mitjana dels preus esmentats anteriorment). A l'anterior licitació, el preu de sortida fou 4,90 €. Segons dades de l'Institut Nacional d'Estadística, a data de 16/07/2026, l'IPC interanual se situa al 3,2 %. Proposem aplicar aquest percentatge a la mitjana dels 4,81 € i establir com a preu de sortida a cada menú 4,96 €.
El preu final que es facturarà dependrà del nombre de menús requerits, que en aquest cas es determina en 30 menús diaris.
Un nombre estimatiu a l'alça de dies d'obertura del centre (curs escolar mes casalet).

Així doncs, segons aquests elements, el preu es concreta en:

Preu de sortida per cada menú:	4,96 € (iva exclòs)
Previsió màxima de menús per dia:	30 menús
Nombre de dies màxims anuals:	240 dies
Preu del contracte per els 12 mesos:	**35.712,00 € (iva exclòs)**

9. INSPECCIÓ SANITÀRIA

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

- Les condicions higiènic-sanitàries i de manipulació dels aliments, l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i el personal adscrit al servei.
- El magatzem, vehicles de transport i altres elements utilitzats pel contractista.
- L'empresa adjudicatària haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents menjars preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.

L'empresa està obligada a facilitar la informació i la documentació que li sigui requerida.

10. NORMATIVA

a. Normativa higiènic-sanitària en tota la cadena alimentària:

- Codi Alimentari Espanyol.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.

- 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. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, quan sigui aplicable.
- Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als 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 informació sobre al·lèrgens i intoleràncies.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes de desplegament 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, en allò que sigui aplicable.
- Normativa aplicable en matèria d'autocontrols, prerequisits i sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC), d'acord amb el Reglament (CE) núm. 852/2004.
- Normativa aplicable en matèria de registre sanitari d'indústries i productes alimentaris, inclosa la inscripció al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), quan correspongui.
- Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- 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 menor.
- Qualsevol altra normativa que, en un futur, reguli aquesta matèria.

b. Normativa higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments:

- Reglament (CE) núm. 852/2004, pel que fa a les condicions d'higiene en l'elaboració, manipulació, conservació, transport i servei dels aliments.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011, pel que fa a la identificació, control i comunicació d'al·lèrgens i intoleràncies alimentàries en els menús servits.
- Reglament (CE) núm. 2073/2005, pel que fa als criteris microbiològics i controls analítics dels aliments preparats.
- Normativa aplicable sobre conservació de menjars testimoni, control de temperatures, traçabilitat, neteja i desinfecció, control de plagues, formació de manipuladors i gestió d'incidències sanitàries.
- Qualsevol altra normativa que, en un futur, reguli aquesta matèria.

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes les fases de la prestació del servei compreses en el present Plec.