Ajuntament de Vilablareix
c/ Perelló, 120 - 17180 Vilablareix (Gironès)
www.vilablareix.cat - Tel. 972 405 001
NIF P1722900F

AJUNTAMENT DE VILABLAREIX
PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

Servei de planificació, elaboració, transport i lliurament d'àpats de la Llar d'Infants La Farigola i casal d'estiu

Dada	Contingut
Entitat contractant	Ajuntament de Vilablareix
Centre destinatari	Llar d'Infants La Farigola i casal d'estiu
Emplaçament	Carrer dels Pirineus, 33, 17180 Vilablareix
Data prevista d'inici de la prestació (orientativa i condicionada a l'adjudicació)	Gener 2027. Si en aquesta data no s'ha completat l'adjudicació i la formalització del contracte, la prestació s'iniciarà en la data posterior que indiqui l'Ajuntament, una vegada formalitzat el contracte.
Expedient	SEC 60/2026

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Ajuntament de Vilablareix
c/ Perelló, 120 - 17180 Vilablareix (Gironès)
www.vilablareix.cat - Tel. 972 405 001
NIF P1722900F

Índex

Preàmbul
1. Objecte, finalitat i codificació del contracte
2. Antecedents, context i situació de partida
3. Abast detallat de la prestació i exclusions
4. Fases, metodologia i organització del servei
5. Resultats i lliurables tècnics
6. Planificació, calendari, horaris i terminis
7. Condicions tècniques d'execució
8. Seguiment, control de qualitat, acceptació i no conformitats
9. Annexos tècnics

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Preàmbul

Aquest Plec de prescripcions tècniques particulars estableix les directrius que han de regir la prestació del servei de càtering de la Llar d'Infants La Farigola. La seva funció és descriure amb precisió les característiques mínimes, els processos, els nivells de qualitat, els mitjans, els documents i els mecanismes de control necessaris perquè les empreses licitadores coneguin l'abast real del servei i puguin formular ofertes comparables.

Les prescripcions s'han redactat atenent la naturalesa especialment sensible del servei: els destinataris són infants de 0 a 3 anys; s'han de gestionar textures evolutives, dietes especials i dades de salut; i la cadena formada per l'elaboració i el transport de l'empresa, seguida de la recepció i preparació interna a càrrec del centre, ha de funcionar diàriament amb seguretat i sense interrupcions. La referència als 0 a 3 anys correspon al servei ordinari de La Farigola. La prestació eventual del Madrenc s'adreça als infants de 3 a 12 anys i es regeix per les adaptacions de l'apartat 3.11 i l'annex 17.

El PPT es complementa amb el PCAP. En cas de contradicció, s'aplicarà el règim de prelació establert en la documentació contractual, sense que el contingut tècnic pugui ser interpretat de manera que disminueixi la seguretat alimentària, la protecció dels infants o la qualitat mínima del servei.

CRITERID'INTERPRETACIÓ
Quan una obligació estigui formulada com a resultat o nivell funcional, l'empresa podrà emprar la metodologia o el mitjà tècnic que consideri més adequat, sempre que acrediti una prestació equivalent o superior, compleixi la normativa i no alteri els compromisos de l'oferta adjudicada.

1. Objecte, finalitat i codificació del contracte

1.1. Descripció general del servei

L'objecte tècnic és la prestació integrada del servei de planificació nutricional, compra de matèries primeres, elaboració, transport i lliurament de dinars i berenars, incloses totes les dietes especials requerides, a la Llar d'Infants La Farigola. El dimensionament inclou també dos dinars diaris destinats al personal municipal de la Llar. Complementàriament, es preveu una prestació eventual de planificació nutricional, elaboració, transport i lliurament de dinars per als programes municipals Matins Actius i casal d'estiu, per a infants de 3 a 12 anys, a l'Escola Madrenc.

El període orientatiu comprèn l'última setmana de juny fins a finals de juliol; les activitats es fan de 9.00 a 13.00 h i el dinar es presta després de les 13.00 h, segons el calendari i l'organització anuals comunicats per l'Ajuntament. Aquesta previsió permet assegurar una alternativa alimentària quan la contractació específica de Matins Actius o del casal d'estiu no s'hagi formalitzat, no inclogui el càtering o no en garanteixi la cobertura efectiva, sempre que el programa estigui efectivament organitzat i disposi dels mitjans i del personal necessaris per funcionar.

Abans d'activar-la, l'Ajuntament comprovarà que no existeix una altra cobertura contractual dels mateixos àpats. No inclou la gestió del programa, les activitats, el monitoratge, l'atenció dels infants, el servei directe de menjador ni la neteja dels espais i estris del centre.

La prestació integrada comprèn:

- Programar i validar nutricionalment els menús per als grups I0, I1 i I2.
- Preveure, cada dia de servei, dos menús addicionals per al personal municipal de la Llar, integrats en el menú basal del dia i amb una ració adequada a persona adulta.
- Comprar, conservar i controlar les matèries primeres.
- Elaborar diàriament els àpats en una cuina autoritzada.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

- Preparar totes les dietes especials necessàries sense recàrrec i garantir que les elaboracions permetin l'adaptació final de textures al centre.
- Transportar els àpats en condicions higièniques i de temperatura adequades.
- Lliurar-los en recipients reutilitzables, tancats, diferenciats i identificats.
- Mantenir la traçabilitat, els autocontrols, les mostres testimoni, els registres de sortida i lliurament i la documentació del servei de càtering.
- Garantir la continuïtat davant incidències, avaries, absències o errors de lliurament.

1.2. Finalitat i necessitats a satisfer

La contractació ha de permetre assolir simultàniament les finalitats següents:

Finalitat	Necessitat tècnica que es cobreix
Seguretat alimentària	Cadena controlada des de la compra fins al lliurament al personal educatiu, amb APPCC, temperatures, traçabilitat, mostres testimoni i gestió d'al·lèrgens.
Adequació a la primera infància	Menús, gramatges i textures ajustats al desenvolupament dels infants de 0 a 3 anys i a les indicacions del centre.
Inclusió	Menús mèdics, religiosos, vegetarians i vegans complets i segurs, sense discriminació ni recàrrec.
Continuïtat del servei	Capacitat de reposar àpats i activar alternatives davant incidències de cuina, transport o lliurament.
Qualitat i sostenibilitat	Predomini d'aliments frescos, de temporada i mínimament processats; recipients reutilitzables; prevenció de residus i malbaratament.
Eficiència organitzativa	Separació clara entre les obligacions de la contractista fins al lliurament i les operacions internes que assumeix el personal municipal del centre.

1.3. Codis CPV

Codi	Descripció	Caràcter
55520000-1	Serveis de subministrament de menjars des de l'exterior	Principal
55524000-9	Serveis de subministrament de menjars per a escoles	Complementari
55521200-0	Serveis de lliurament de menjars	Complementari

2. Antecedents, context i situació de partida

2.1. Context institucional i organitzatiu

La Llar d'Infants La Farigola és un centre municipal de primer cicle d'educació infantil. L'Ajuntament conserva la direcció i el control del servei. L'empresa adjudicatària assumeix la planificació, elaboració, transport i lliurament dels àpats i dietes especials fins al punt de recepció del centre. A partir de la recepció, la manipulació interna, l'adaptació final de textures, el servei directe als infants i la neteja dels espais i estris corresponen al personal municipal.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

La direcció de la Llar serà l'interlocutor operatiu diari. La persona responsable municipal del contracte efectuarà el seguiment tècnic, validarà la documentació i formalitzarà, quan correspongui, les no conformitats i propostes de mesures contractuals.

2.2. Característiques del centre i demanda estimada

Dada	Previsió tècnica
Centre	Llar d'Infants La Farigola
Adreça	Carrer dels Pirineus, 33, 17180 Vilablareix
Grups	I0, I1 i I2
Matrícula orientativa	64 infants: I0, 7; I1, 24; I2, 33. Dada actual orientativa; es poden produir petits increments de matrícula als diferents grups durant el curs.
Dinars orientatius	Demanda variable segons assistència. Mitjana pressupostària: 52 diaris (50 infants + 2 menús per al personal); 10.920 unitats anuals estimades. Com a referència actual, en dies de major assistència s'estimen aproximadament 58 dinars (56 infants + 2 personal), sense que aquesta xifra tingui caràcter de màxim contractual.
Berenars orientatius	Demanda variable segons assistència. Mitjana pressupostària: 45 diaris; 8.280 unitats anuals estimades. Com a referència actual, en dies de major assistència s'estimen aproximadament 48 berenars, sense que aquesta xifra tingui caràcter de màxim contractual.
Dies anuals equivalents	210 dies: 184 amb dinar i berenar i 26 de jornada intensiva sense berenar
Comanda definitiva	Abans de les 9.30 h de cada dia de servei
Lliurament	Entre les 11.00 i les 11.15 h
Dinar	Entre les 11.45 i les 12.00 h
Berenar	Entre les 15.45 i les 16.00 h, excepte jornada intensiva
Servei directe als infants	A càrrec del personal educatiu municipal

NATURALESA DE LES QUANTITATS
Les quantitats són estimatives, no constitueixen un consum mínim garantit i podran variar en funció de la matrícula, l'assistència, les altes i baixes, les dietes actives i el calendari. La producció s'ajustarà a les unitats efectivament encarregades.
Dins l'estimació ordinària de dinars s'inclouen dos menús diaris per al personal municipal de la Llar, al mateix preu unitari que el dinar.

2.3. Instal·lacions i mitjans disponibles

El centre disposa de cuina-office i menjador, frigorífic, congelador, forn, cuina, microones, rentavaixelles, termòmetre, recipients, vaixella i coberts. Abans de l'inici es formalitzarà l'inventari contradictori de l'annex 10.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Ajuntament	Empresa adjudicatària
Espais, subministraments d'aigua i electricitat, equips municipals inventariats i uniformitat pròpia del personal educatiu municipal.	Aliments, transport, contenidors isotèrmics, recipients reutilitzables de transport, etiquetes, termòmetre de sonda calibrat, material de mostres, estris diferenciats.
Manteniment estructural i reparació d'avaries no imputables a l'ús negligent.	Neteja i desinfecció dels recipients, contenidors i elements de transport aportats per l'empresa.
Control estructural de plagues i actuacions sobre l'edifici, sens perjudici de la comunicació d'incidències.	Vigilància diària de signes de plagues, correcta gestió dels residus i comunicació immediata.

2.4. Documentació tècnica de referència

- Calendari de la Llar d'Infants La Farigola del curs 2026-2027.
- Pla de control d'al·lèrgens i dietes especials del centre.
- Guia "L'alimentació saludable en la primera infància", edició 2022, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.
- Exemples de menús per a la primera infància i exemples de menús vegetarians i vegans de l'ASPCAT.
- Normativa alimentària, d'informació al consumidor, protecció de dades, residus, prevenció de riscos i protecció integral de la infància relacionada a l'annex 15.

3. Abast detallat de la prestació i exclusions

3.1. Delimitació general

L'empresa adjudicatària assumirà la responsabilitat tècnica de totes les operacions incloses entre la planificació del menú i el lliurament de les racions preparades, identificades i conformes al punt de recepció del centre, inclosa la neteja i desinfecció dels recipients i elements de transport aportats per l'empresa i els registres vinculats a aquestes operacions.

3.2. Bloc A. Planificació nutricional i programació de menús

- Elaborar cicles de menú d'un mínim de quatre setmanes, diferenciats per temporada.
- Preparar les versions basals i les versions completes de totes les dietes actives.
- Definir ingredients, tècnica culinària, al·lèrgens, gramatges i textura final prevista per grup.
- Incloure una proposta orientativa de sopars que complementi el dinar.
- Validar els menús mitjançant un/a dietista-nutricionista amb titulació acreditada.
- Atendre consultes de la direcció i revisar els menús quan es detectin incidències d'acceptació, seguretat o adequació nutricional.

3.3. Bloc B. Compra, elaboració i qualitat alimentària

- Adquirir aliments a proveïdors legalment habilitats i conservar la documentació de traçabilitat.
- Elaborar diàriament amb la mínima antelació compatible amb la seguretat i la logística.
- Aplicar tècniques culinàries variades: bullit, vapor, forn, guisat, planxa o equivalents adequats a l'edat.
- Evitar productes ultraprocessats, precuinats, arrebossats industrials, carns processades i fregits, llevat d'ús excepcional justificat en la programació.
- Utilitzar oli d'oliva verge o verge extra; no afegir sucre; limitar la sal i, quan s'utilitzi, emprar sal iodada.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

- Excloure aliments i formats amb risc d'ennuegament i aplicar les recomanacions vigents sobre mercuri, ous, llet no pasteuritzada i altres riscos específics.

3.4. Bloc C. Menús per edat, gramatges i textures

Els menús dels infants s'adaptaran al desenvolupament maduratiu i a les indicacions individualitzades del centre. Com a criteri general, els àpats infantils es lliuraran sense triturar, en una presentació culinària adequada i segura que permeti l'adaptació final de textura al centre.
El triturat, aixafat, tall o altra adaptació final indicada es realitzarà a la cuina-office de la Llar pel personal municipal immediatament abans del servei. La fitxa tècnica de cada plat haurà d'indicar la forma segura d'adaptació per a cada grup o necessitat individual. Els dos menús diaris destinats al personal municipal no estan sotmesos a les textures infantils: amb caràcter general correspondran al mateix menú basal del dia, en ració adequada a una persona adulta, i es lliuraran clarament diferenciats.

Grup orientatiu	Textura i presentació final al centre	Requisits específics
I0	Triturat fi, aixafat o textura progressiva, preparada a la Llar segons la introducció alimentària individual.	Sense sal ni sucre afegits; sense mel abans dels 12 mesos; ingredients introduïts i comunicats; racions petites i clarament identificades.
I1	Triturat gruixut, aixafat, textura tova o trossos petits progressius, preparats a la Llar segons necessitat.	Promoure varietat de sabors i textures; absència d'ossos, espines, pells dures o peces amb risc.
I2	Alimentació familiar adaptada, amb tall o adequació final segura quan sigui necessari.	Mateixa qualitat del menú basal, amb tall i gramatge adequats; evitar aliments durs, rodons o fibrosos sense adaptar.

GRAMATGES
El/la dietista-nutricionista proposarà gramatges orientatius per grup. El personal educatiu respectarà la gana i la sacietat dels infants. La quantitat servida no es podrà utilitzar per forçar el consum ni com a element disciplinari.

3.5. Bloc D. Dietes especials i al·lèrgens

El servei inclou sense recàrrec totes les dietes especials necessàries, sempre que hagin estat activades pel procediment del centre.

Tipus	Dietes incloses
Salut	Al·lèrgies, intoleràncies, celiaquia, diabetis, trastorns digestius o altres patologies justificades.
Exclusions habituals	Sense ou, sense llet o proteïna de llet, sense gluten, sense peix, sense fruits secs o altres al·lèrgens.
Religioses	Sense porc, sense carn o altres adaptacions raonables compatibles amb la seguretat alimentària.
Ètiques	Menú vegetarià i menú vegà nutricionalment validats.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Tipus	Dietes incloses
Temporals	Dieta astringent o altres pautes transitòries comunicades segons el protocol del centre.

1. La direcció del centre comunicarà l'alta, baixa o modificació d'una dieta mitjançant el canal segur establert.
2. L'empresa utilitzarà un identificador codificat; el nom complet només s'emprarà quan sigui imprescindible i amb accés restringit.
3. La dieta es produirà amb separació física o temporal, superfícies higienitzades i estris exclusius o descontaminats de manera validada.
4. El recipient indicarà codi, grup, dieta, data i al·lèrgens exclosos, sense informació clínica innecessària.
5. La cuina central efectuarà una doble verificació abans de tancar el recipient.
6. El personal municipal responsable de la recepció verificarà la identificació de les dietes especials abans de la seva manipulació i servei intern.
7. Davant qualsevol dubte, la dieta no se servirà. S'activarà el menú de contingència segur i es contactarà immediatament amb la direcció i la coordinació de l'empresa.

3.6. Bloc E. Transport, lliurament i recepció

1. El transport es farà en vehicle adequat, net, mantingut i destinat a càrregues compatibles amb aliments.
2. Els àpats es transportaran en recipients aptes per al contacte alimentari, reutilitzables, tancats, íntegres i fàcilment higienitzables.
3. Els recipients s'introduiran en contenidors isotèrmics reutilitzables que mantinguin les temperatures de conservació.
4. La contractista garantirà que els aliments calents arribin al punt de recepció del centre a una temperatura interna igual o superior a 63 °C. A partir de la recepció conforme, la custòdia, la conservació i el manteniment de les condicions fins al servei corresponen al personal municipal, d'acord amb el protocol intern del centre.
5. Els aliments refrigerats es mantindran a la temperatura definida per la normativa, l'etiquetatge i el sistema d'autocontrol; en particular, la fruita tallada i altres preparacions sensibles es mantindran a 4 °C o menys.
6. Cada lliurament inclourà un albarà amb data, hora, nombre de dinars d'infants, els dos menús destinats al personal de la Llar, nombre de berenars, plats, dietes especials i, quan correspongui, les necessitats d'adaptació de textura comunicades pel centre.
7. A la recepció es comprovaran l'hora, les quantitats, la integritat, l'etiquetatge i la temperatura de cada tipologia de preparació.
8. Els àpats no conformes es mantindran separats, no se serviran i s'activarà el procediment de reposició.

3.7. Bloc F. Neteja dels elements de transport i responsabilitats al centre

L'empresa adjudicatària és responsable de la neteja i desinfecció dels recipients gastronorm, contenidors isotèrmics i altres elements de transport que aporti. Aquests elements hauran d'arribar nets, íntegres i en condicions higièniques adequades a cada servei.

La recepció dels àpats, la manipulació posterior al lliurament, l'adaptació final de textures, el servei directe als infants, el rentat de vaixella i estris del centre i la neteja de la cuina-office i del menjador corresponen al personal municipal i no formen part de la prestació contractada.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

3.8. Bloc G. Prevenció d'envasos i plàstics d'un sol ús

PRESCRIPCIÓ MÍNIMA, NO CRITERI DE PUNTUACIÓ
La prevenció d'envasos es regula com una obligació tècnica vinculada al servei. No es demanen percentatges sobre les compres generals de l'empresa.

1. Els àpats es lliuraran en recipients reutilitzables i contenidors isotèrmics reutilitzables, integrats en un circuit de recollida, neteja i reposició.
2. No s'empraran plats, bols, gots, coberts, safates o altres elements de plàstic d'un sol ús en el servei ordinari.
3. No s'empraran envasos monodosi de sal, sucre, oli, salses o productes equivalents.
4. S'evitaran porcions individuals quan existeixi una alternativa segura, higiènica i compatible amb el consum del centre.
5. S'admetran excepcions únicament per seguretat de dietes especials, prevenció de contaminació creuada, obligació sanitària o incidència extraordinària. Cada excepció quedarà identificada a l'albarà o registre d'incidència.
6. L'empresa informarà anualment de les mesures implantades en l'aprovisionament vinculat a La Farigola, sense imposar percentatges o marques concretes.

3.9. Bloc H. Prevenció del malbaratament alimentari

- Presentar un pla específic durant el primer mes del contracte.
- Ajustar la producció a la comanda comunicada i evitar marges sistemàtics no justificats.
- Mesurar durant una setmana representativa de cada mes, com a mínim, les restes evitables i no evitables, diferenciant excedent no servit i restes de plat quan sigui operativament possible.
- Expressar l'indicador principal en grams de residu alimentari per àpat servit.
- Analitzar trimestralment les causes i proposar ajustos de recepta, textura, ració o acceptació sense reduir indegudament els gramatges.
- Gestionar qualsevol donació o aprofitament únicament quan sigui legalment i sanitàriament viable i autoritzat per l'Ajuntament.

3.10. Exclusions expresses

- El servei directe, l'ajuda per menjar, l'acompanyament i la vigilància dels infants.
- La recepció i manipulació interna posterior al lliurament, l'adaptació final de textures, el servei directe als infants i la neteja de la cuina-office, menjador, vaixella, coberts i equips municipals.
- Les reparacions estructurals, inspeccions reglamentàries i manteniment extraordinari dels equips municipals.
- La compra de llet de fórmula o la gestió de llet materna extreta, llevat que s'incorporin expressament mitjançant instrucció i cobertura contractual.
- La modificació de les condicions administratives, econòmiques o de durada del contracte, que es regeixen pel PCAP.

3.11 Servei eventual de dinars per a Matins Actius i casal d'estiu

Complementàriament, es preveu una prestació eventual de planificació nutricional, elaboració, transport i lliurament de dinars per als programes municipals Matins Actius i casal d'estiu, per a infants de 3 a 12 anys, a l'Escola Madrenc. El període orientatiu comprèn l'última setmana de juny fins a finals de juliol; les activitats es fan de 9.00 a 13.00 h i el dinar es presta després de les 13.00 h, segons el calendari i l'organització anuals comunicats per l'Ajuntament.

Aquesta previsió permet assegurar una alternativa alimentària quan la contractació específica de Matins Actius o del casal d'estiu no s'hagi formalitzat, no inclogui el càtering o no en garanteixi la cobertura efectiva, sempre que el programa estigui efectivament organitzat i disposi dels mitjans i del personal necessaris per funcionar. Abans d'activar-la, l'Ajuntament comprovarà que no existeix una

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

altra cobertura contractual dels mateixos àpats. No inclou la gestió del programa, les activitats, el monitoratge, l'atenció dels infants, el servei directe de menjador ni la neteja dels espais i estris del centre.

L'activació exigeix una instrucció municipal escrita, amb validació de la persona responsable del contracte, crèdit adequat i suficient i comprovació del saldo disponible. La instrucció identificarà el programa, les dates i dies efectius, les racions previstes, els grups d'edat, les dietes, la franja de lliurament, el punt receptor, les persones responsables de comanda i recepció i l'import màxim autoritzat.
Es comunicarà amb l'antelació necessària per complir els terminis de preparació del PPT, inclosos el dossier amb set dies hàbils d'antelació, el menú inicial amb deu dies naturals i la prova operativa amb tres dies hàbils; no començarà la prestació sense conformitat del circuit.

Els dinars d'aquesta prestació s'abonaran al mateix preu unitari contractual adjudicat del dinar, resultant de la baixa única de la licitació, sense oferta, baixa o preu específics i sense suplements per transport, lliurament, dietes especials o adaptació de racions a l'edat. La dotació màxima de 5.000,00 € no es redueix per la baixa. Només es facturaran els dinars expressament encarregats, efectivament lliurats i acceptats.

La previsió econòmica i la dotació anual de 5.000,00 € sense IVA es regulen al PCAP. No es garanteix un volum mínim ni es preveuen berenars o dos menús diaris de personal per a aquest programa. Les condicions específiques de l'annex 17 prevalen sobre les prescripcions exclusives de La Farigola relatives a edats, textures, horari, personal receptor i instal·lacions.

La prestació eventual no constitueix cap millora puntuable ni cap criteri d'adjudicació i no genera puntuació en cap dels criteris A a I. No es requereix cap oferta econòmica, documentació puntuable o compromís de millora diferenciats.

La bossa i els dinars del programa no s'incorporen a les 10.920 unitats de dinar ni a les 8.280 de berenar de ponderació, a O_i, a IL = 59.343,60 € ni als paràmetres d'anormalitat, inclòs el llindar de 44.507,70 €.

Les compres, racions, cicles de menú, vehicles, reposicions i evidències del Madrenc s'exclouen dels numeradors, denominadors, períodes i comprovacions dels compromisos puntuats del servei ordinari de La Farigola. S'hi apliquen les mateixes condicions tècniques i els compromisos contractuals adjudicats compatibles amb l'edat i el centre, amb control propi i separat.

4. Fases, metodologia i organització del servei

4.1. Fase 0. Preparació i posada en marxa

Entre la formalització i l'inici efectiu, l'empresa haurà de completar la posada en marxa següent:

Fita	Contingut	Termini màxim
Reunió inicial	Presentació dels equips, confirmació de canals i revisió de l'inventari, calendari, dietes i circuits.	Dins dels 5 dies hàbils següents a la formalització

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Fita	Contingut	Termini màxim
Dossier d'inici	Cuina i registre sanitari, APPCC, vehicle, personal, formacions i, quan sigui legalment exigible d'acord amb l'apartat 7.4, acreditació dels requisits en matèria de protecció de menors; contactes, contingència, neteja i mostres.	Com a mínim 7 dies hàbils abans del primer servei
Menú inicial	Menú basal, dietes actives, fitxes tècniques, gramatges i proposta de sopars.	Com a mínim 10 dies naturals abans del primer servei
Prova operativa	Simulació o comprovació del circuit de lliurament, recepció, temperatures, etiquetatge i registres.	Com a mínim 3 dies hàbils abans del primer servei
Acta de conformitat inicial	Validació dels mitjans i identificació d'esmenes pendents.	Abans del primer servei

4.2. Fase 1. Execució ordinària diària

Moment	Actuació principal	Responsable
Abans de les 9.30 h	Comunicació de comanda, dietes i incidències previstes.	Direcció del centre o persona en qui delegui
Preparació	Elaboració, verificació de dietes, mostres testimoni, etiquetatge i càrrega.	Cuina central
11.00-11.15 h	Lliurament, albarà i posada a disposició dels àpats al punt de recepció.	Transportista i personal municipal receptor
Després del lliurament	Recepció interna, porcionament, adaptació final de textures, servei als infants, rentat i neteja.	Personal municipal del centre

4.3. Fase 2. Seguiment i millora contínua

- Revisió mensual d'àpats, incidències, dietes, temperatures de transport i lliurament, higiene dels elements de transport i puntualitat.
- Reunió trimestral de seguiment, presencial o telemàtica, amb acta breu.
- Revisió estacional dels menús i de la disponibilitat de productes.
- Anàlisi trimestral del malbaratament i de l'acceptació de preparacions.
- Proposta de mesures correctores amb responsable i data de tancament.

4.4. Fase 3. Gestió d'incidències i contingència

Incidència	Resposta tècnica mínima
Avaria del vehicle	Vehicle alternatiu apte i manteniment de temperatures; comunicació immediata. El vehicle substitutori haurà de tenir la mateixa classificació ambiental o una de millor que el vehicle puntuat.
Avaria de la cuina	Activació de cuina alternativa, acord de suport o solució equivalent inclosa al pla de continuïtat i contingència.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Incidència	Resposta tècnica mínima
Àpat incomplet o incorrecte	Si l'empresa coneix la incidència abans de la franja ordinària de lliurament, activarà immediatament la contingència per procurar que la reposició arribi dins d'aquesta franja. Si la incidència es detecta a la recepció o després, la reposició completa s'haurà d'efectuar dins del termini compromès en l'oferta, amb un màxim de 120 minuts.
Error o dubte en dieta especial	No servir; aïllar; activar menú segur; informar immediatament; registrar i investigar.
Temperatura no conforme	Rebuig del producte afectat, separació, reposició i registre.
Alerta alimentària	Traçabilitat, immobilització, retirada, comunicació i col·laboració amb l'autoritat competent.

4.5. Fase 4. Tancament anual i final del contracte

- Informe anual de servei i lliurament dels registres pendents.
- Higienització i retirada ordenada dels recipients, contenidors i altres materials aportats per l'empresa, i comprovació final de l'inventari que correspongui.
- Retirada ordenada dels materials de l'empresa sense interrompre el servei.
- Transferència de la informació tècnica necessària a l'Ajuntament o al nou contractista, respectant la protecció de dades.
- Eliminació o devolució segura de les dades personals una vegada finalitzades les obligacions de conservació.

5. Resultats i lliurables tècnics

5.1. Relació de lliurables

Lliurable	Contingut mínim	Periodicitat / termini
Dossier de posada en marxa	Organització, personal, cuina, vehicle, autoritzacions, APPCC, al·lèrgens, neteja, mostres, contingència, contactes i inventari.	Abans de l'inici
Menú mensual	Menú basal i dietes, tècniques, al·lèrgens, validació nutricional i proposta de sopars.	10 dies naturals abans del mes
Fitxes tècniques	Ingredients, proveïdor o traçabilitat, gramatges, al·lèrgens, elaboració, textura, conservació i vida útil.	Abans de servir el plat; actualització quan canviï
Albarà diari	Hora, plats, racions, textures, dietes, lots o referències i incidències.	Cada lliurament
Informe mensual	Unitats, puntualitat, incidències, reposicions, absències, no conformitats, residus i accions.	5è dia hàbil del mes següent

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Lliurable	Contingut mínim	Periodicitat / termini
Informe trimestral de qualitat	Compromisos adjudicats, productes ecològics/circuit curt/temporada/frescos/peix sostenible, vehicle i evidències.	10è dia hàbil posterior al trimestre
Informe anual	Resum d'indicadors, incidències, formació, revisions, malbaratament i proposta de millora.	15 dies naturals després de finalitzar el curs
Actes de seguiment	Acords, responsables i terminis.	Dins dels 3 dies hàbils posteriors a la reunió

5.2. Format, idioma i canal

- Idioma: català, sens perjudici que es pugui facilitar una traducció quan l'Ajuntament ho requereixi.
- Documents: PDF amb text cercable i, quan es requereixi tractament de dades, format editable DOCX/XLSX o equivalents oberts.
- Registres diaris: paper o sistema digital autoritzat, sempre disponibles al centre.
- Lliurament: canal corporatiu indicat per l'Ajuntament, amb control de versions i sense dades de salut per correu no segur.
- Els documents hauran de ser clars, accessibles, sense publicitat comercial i amb una nomenclatura homogènia.

5.3. Propietat, disponibilitat i conservació

Els documents específicament elaborats per al contracte quedaran a disposició de l'Ajuntament per al seguiment, l'arxiu i la continuïtat del servei. L'empresa conservarà la documentació durant els terminis legals i contractuals aplicables i la lliurarà quan sigui requerida, preservant els secrets comercials i les dades personals.

6. Planificació, calendari, horaris i terminis

6.1. Inici i calendari

Amb caràcter general, el servei de càtering es prestarà durant el període anual d'obertura de la Llar d'Infants La Farigola, ordinàriament entre el mes de setembre i el 31 de juliol de cada curs, d'acord amb el calendari anual aprovat per l'Ajuntament. El servei alimentari pot iniciar-se uns dies després de l'obertura del centre al setembre —habitualment no hi ha servei durant els primers dies del mes— i no es prestarà els dies festius, de tancament o sense servei alimentari que determini el calendari.

Pel que fa al servei ordinari de La Farigola, no es configura cap servei de casal d'estiu diferenciat. Els serveis prestats durant el mes de juliol formen part del funcionament ordinari de la Llar i es regeixen per les mateixes condicions tècniques que la resta del curs, sens perjudici de les condicions econòmiques i administratives establertes al PCAP. Aquesta precisió es refereix exclusivament al funcionament ordinari de la Llar i no exclou el servei eventual a l'Escola Madrenc regulat a l'apartat 3.11 i a l'annex 17.

El calendari concret es comunicarà a l'empresa adjudicatària abans de l'inici de cada curs. A efectes de dimensionament, s'estima un equivalent anual de 210 dies de servei, dels quals 184 inclouen dinar i berenar i 26 corresponen a jornada intensiva sense berenar.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

La demanda real dependrà de l'assistència. A efectes pressupostaris i de ponderació de les ofertes s'utilitza una mitjana de 52 dinars per dia de servei —50 d'infants i 2 de personal— i 45 berenars per dia amb berenar, és a dir, 10.920 dinars i 8.280 berenars anuals estimats. En dies de major assistència la comanda podrà ser superior, sempre dins del pressupost màxim contractual disponible.

Les quantitats d'aquest PPT tenen caràcter tècnic i estimatiu i no constitueixen un consum mínim garantit. La producció i el lliurament s'ajustaran a les unitats efectivament encarregades. El pressupost màxim, els preus unitaris, les modificacions contractuals i la resta de condicions econòmiques es regulen a la documentació administrativa de la licitació. Les magnituds ordinàries de La Farigola no inclouen els dinars del Madrenc, que depenen de l'activació expressa i de la seva dotació específica i no s'utilitzen per ponderar les ofertes.

Excepcionalment, el primer tram del curs 2026-2027 serà parcial. Es preveu iniciar la prestació el gener de 2027. Si en aquesta data no han finalitzat l'adjudicació i la formalització, el servei començarà en la data posterior que indiqui l'Ajuntament un cop formalitzat el contracte, i les unitats del primer tram s'ajustaran a l'inici efectiu. La durada contractual es computarà des de la data efectiva d'inici, sense superar el màxim previst.

Element	Condició
Data prevista d'inici contractual	Gener 2027, si la tramitació no ha finalitzat, data posterior indicada per l'Ajuntament un cop formalitzat el contracte.
Primer servei efectiu	Coincidirà amb la data efectiva d'inici.
Primer tram parcial del curs 2026-2027	s'ajustaran a la data efectiva d'inici.
Equivalent anual	210 dies: 184 amb berenar i 26 de jornada intensiva.
Cursos successius	El calendari aprovat es comunicarà abans de l'inici de cada curs.
Festes, tancaments i canvis	No hi haurà servei els dies de tancament o sense servei alimentari previstos o comunicats pel centre; els canvis urgents es comunicaran tan aviat com sigui possible.

6.2. Comanda i modificacions diàries de les unitats

La comanda ordinària es comunicarà preferentment per telèfon, mitjançant el canal operatiu acordat amb l'empresa, i quedarà reflectida en el registre o albarà diari. Les altes, baixes o modificacions de dietes especials que incorporin dades de salut es comunicaran pel canal segur establert pel centre.

- La comanda definitiva es comunicarà abans de les 9.30 h de cada dia de servei.
- Inclourà el nombre de dinars d'infants, els dos menús destinats al personal de la Llar, els berenars i les dietes especials actives. Els dos menús de personal formen part de la comanda ordinària de dinars, no inclouen berenar i s'abonaran al mateix preu unitari adjudicat del dinar. Quan sigui rellevant, el centre podrà comunicar també les necessitats de textura per tal que la cuina garanteixi una elaboració i una presentació compatibles amb l'adaptació final que farà el personal municipal.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

- Les anul·lacions comunicades dins d'aquest termini no es consideraran servei efectuat.
- Una alta o modificació urgent de dieta s'atendrà el mateix dia quan pugui garantir-se amb seguretat; en cas contrari s'activarà el menú segur de contingència i la dieta ordinària s'implantarà com a màxim en dos dies hàbils des de la recepció de la informació completa.

6.3. Terminis de comunicació i resposta

Assumpte	Termini
Incidència amb risc per a la salut o dieta especial	Immediatament per telèfon i registre escrit el mateix dia.
Incidència que afecti el lliurament, una dieta especial o la seguretat alimentària	Immediatament quan sigui coneguda.
Resposta inicial a una reclamació ordinària	Dins d'1 dia hàbil.
Informe de causa i mesura correctora d'una no conformitat crítica	Dins de 2 dies hàbils.
Pla corrector d'una no conformitat major	Dins de 3 dies hàbils.
Esmena documental ordinària	Dins de 5 dies hàbils, llevat de termini inferior justificat.

7. Condicions tècniques d'execució

7.1. Ubicació i accés

- La producció es farà a la cuina autoritzada de l'empresa. A La Farigola, la recepció, la preparació interna, l'adaptació final de textures, el servei, el rentat i la neteja seran a càrrec del personal municipal.
- El personal extern respectarà les normes d'accés, identificació, emergència i convivència del centre.
- El transportista efectuarà l'entrega pel circuit acordat i no accedirà a les zones d'infants més enllà del necessari.
- No es podran captar fotografies, vídeos o àudios dels infants ni utilitzar el nom o la imatge del centre amb finalitats comercials.

7.2. Personal de l'empresa i coordinació del servei

Perfil	Funcions mínimes i disponibilitat
Coordinador/a	Interlocució, organització, incidències, informes i seguiment. Localitzable durant la franja operativa dels dies de servei.
Dietista-nutricionista	Validació de menús, dietes, textures i fitxes; resposta ordinària en 1 dia hàbil i immediata davant incidències de seguretat.
Transportista	Transport, custòdia, lliurament i manteniment de les condicions higièniques i de temperatura.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

7.3. Formació i higiene personal

- Formació inicial acreditada en higiene alimentària, APPCC, al·lèrgens, contaminació creuada, dietes especials i ús segur dels productes de neteja.
- Formació de reciclatge almenys anual i sempre que canviïn els procediments.
- Uniformitat neta i exclusiva, cabell recollit o cobert, calçat tancat i absència de joies o elements que puguin contaminar.
- Comunicació i exclusió temporal de les tasques alimentàries davant símptomes o lesions incompatibles amb la manipulació segura.

7.4. Protecció dels infants

Abans de l'accés habitual al centre, l'empresa garantirà que qualsevol persona del seu personal que hagi de mantenir contacte habitual, repetit i directe amb els infants compleix els requisits legals de protecció de menors. Els lliuraments merament puntuals, sense aquest contacte habitual, no comporten per si sols aquesta exigència.

- La comprovació es farà mitjançant certificat negatiu o consulta autoritzada abans de l'adscripció.
- L'empresa comunicarà qualsevol canvi de personal abans de l'accés al centre.
- No s'exigirà aquesta documentació al personal de cuina sense accés al centre ni al personal d'entrega merament ocasional, llevat que les seves funcions passin a implicar contacte habitual.
- La documentació serà tractada amb accés restringit i sense incorporar dades penals innecessàries als registres ordinaris del contracte.

7.5. Confidencialitat i protecció de dades

- Aplicació dels principis de minimització, limitació de finalitat, exactitud, confidencialitat i conservació limitada.
- Accés a les dades de dietes només per les persones que necessitin conèixer-les.
- Ús preferent de codis; la correspondència entre codi i infant romandrà al centre o al sistema segur acordat.
- No compartir informació de salut per canals personals o no autoritzats.
- Notificació immediata de qualsevol pèrdua, accés indegut o error de destinatari.

7.6. Coordinació d'activitats empresarials i prevenció

- Aportar abans de l'inici la documentació de coordinació d'activitats empresarials requerida.
- Avaluar els riscos propis de la cuina central, càrrega, transport i lliurament dels àpats, inclosos els riscos de manipulació de càrregues, temperatura i desplaçaments.
- Informar i formar el personal sobre els protocols d'emergència i evacuació de La Farigola.
- Comunicar accidents, incidents i situacions de risc al responsable municipal.

7.7. Compromisos obtinguts en l'adjudicació

Els compromisos de qualitat i sostenibilitat que hagin estat puntuats al PCAP es convertiran en obligacions d'execució. A l'oferta es valorarà el compromís declarat per l'empresa; durant l'execució, el compliment s'acreditarà amb les evidències previstes en aquest PPT.

El PPT defineix la seva verificació tècnica, sense reproduir el barem de puntuació. La prestació eventual no constitueix cap millora puntuable ni cap criteri d'adjudicació i no genera puntuació en cap dels criteris A a I.

No es requereix cap oferta econòmica, documentació puntuable o compromís de millora diferenciats. La bossa i els dinars del programa no s'incorporen a les 10.920 unitats de dinar ni a les 8.280 de berenar de ponderació, a O_i, a IL = 59.343,60 € ni als paràmetres d'anormalitat, inclòs el llindar de 44.507,70 €.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Les compres, racions, cicles de menú, vehicles, reposicions i evidències del Madrenc s'exclouen dels numeradors, denominadors, períodes i comprovacions dels compromisos puntuats del servei ordinari de La Farigola. S'hi apliquen les mateixes condicions tècniques i els compromisos contractuals adjudicats compatibles amb l'edat i el centre, amb control propi i separat.

Compromís possible	Evidència d'execució
Aliments ecològics	Factures, albarans i certificació oficial o equivalent.
Venda directa o circuit curt	Identificació del productor i nombre d'intermediaris, factures o albarans.
Temporada	Menús, calendari de temporada, factures i racions servides.
Fresc o mínimament processat	Fitxes de producte, ingredients i classificació de compres.
Proteïna vegetal	Menús i fitxes tècniques dels plats principals.
Peix sostenible	Certificació reconeguda o prova equivalent.
Vehicle	Matrícula, fitxa, distintiu o acreditació equivalent i adscripció efectiva.
Temps de reposició dels àpats	Registre horari de la comunicació de la incidència i de la reposició efectiva.

8. Seguiment, control de qualitat, acceptació i no conformitats

8.1. Sistema de seguiment

- Validació diària dels registres essencials per la direcció o persona designada.
- Revisió mensual de l'informe de servei.
- Reunió trimestral amb coordinació i dietista quan sigui necessari.
- Controls municipals anunciats o no anunciats a La Farigola i, quan legalment i contractualment sigui procedent, a la cuina central.
- Presa de fotografies de les instal·lacions, etiquetes o registres exclusivament per documentar el control, evitant captar infants o dades personals innecessàries.

8.2. Indicadors tècnics

Indicador	Objectiu tècnic	Font
Lliuraments dins de la franja	≥ 98 % mensual	Albarans i registre de recepció
Dietes especials correctes	100 %	Doble verificació i incidències
Àpats a temperatura conforme	100 % dels àpats acceptats	Registre de temperatures
Menús lliurats en termini	100 %	Registre documental
Registres diaris complets	≥ 98 % mensual; 100 % per dietes i temperatures	Fulls diaris

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Indicador	Objectiu tècnic	Font
Incidències crítiques de seguretat	0	Registre d'incidències
Temps de resposta	Dins del termini mínim o del compromís adjudicat	Acta d'incidència

INTERPRETACIÓ DELS INDICADORS
Els indicadors de puntualitat o completitud serveixen per detectar tendències i no autoritzen cap incompliment de seguretat. Un únic error greu en una dieta especial, una contaminació o una falsedat documental serà tractat segons la seva naturalesa, encara que la resta d'indicadors mensuals siguin favorables.

8.3. Classificació tècnica de no conformitats

Nivell	Definició objectiva	Exemples	Resposta
Observació	Desviació sense afectació del servei ni risc, corregible en el moment.	Omissió formal menor, ordre o presentació.	Correcció immediata i anotació si es repeteix.
No conformitat menor	Incompliment puntual sense risc sanitari ni afectació essencial.	Retard documental, neteja puntual corregible.	Correcció dins del termini indicat.
No conformitat major	Afecta el funcionament, la qualitat contractual o la continuïtat, però s'ha controlat abans d'exposar els infants a un risc.	Retard que afecta l'horari, temperatura no conforme rebutjada o dieta errònia detectada abans de servir.	Mesura immediata i pla corrector en 3 dies hàbils.
No conformitat crítica	Risc o dany potencial greu per a la salut, protecció dels infants, dades o continuïtat total.	Al·lergen prohibit servit, contaminació creuada confirmada, manca total del servei, cuina no autoritzada, falsedat.	Actuació immediata, informe de causa en 2 dies hàbils i trasllat a l'òrgan competent.

8.4. Procediment tècnic davant una no conformitat

1. Detecció i adopció de la mesura de seguretat o continuïtat necessària.
2. Registre objectiu de data, hora, fets, productes, racions, personal i evidències.
3. Comunicació a la coordinació i, quan pertoqui, a la família o autoritat per mitjà del centre.
4. Anàlisi de causa arrel per l'empresa.
5. Proposta de correcció i prevenció amb responsable i termini.
6. Verificació de l'eficàcia per la persona responsable municipal.
7. Trasllat al procediment administratiu del PCAP quan els fets puguin comportar penalitat o resolució.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

8.5. Acceptació de la prestació i facturació tècnica

- La direcció validarà mensualment les unitats de dinar i berenar efectivament encarregades, lliurades i acceptades.
- Els àpats no lliurats, rebutjats per manca de conformitat o anul·lats dins del termini no es consideraran prestació acceptada.
- La validació tècnica no impedeix que posteriorment es detectin errors documentals, de traçabilitat o de compromisos adjudicats.

9. Annexos tècnics

Els models inclosos en aquests annexos tenen caràcter de contingut mínim. L'empresa podrà utilitzar els seus propis registres d'APPCC, control d'aigua, temperatures, neteja, al·lèrgens, mostres o altres controls equivalents, sempre que recullin com a mínim tota la informació exigida en aquest PPT, siguin accessibles al centre i a la persona responsable municipal i siguin validats en la fase de posada en marxa.

ANNEX 1. Fitxa de dades del servei

Concepte	Dada inicial
Centre	Llar d'Infants La Farigola i casal d'estiu
Adreça	Carrer dels Pirineus, 33, Vilablareix
Data prevista d'inici	Gener 2027; orientativa i condicionada a l'adjudicació i formalització
Primer servei efectiu previst	Coincidirà amb la data efectiva d'inici comunicada per l'Ajuntament
Darrer dia del calendari aportat	29/07/2027
Matrícula orientativa	64 infants: I0 7; I1 24; I2 33. Dada actual orientativa; es poden produir petits increments de matrícula durant el curs.
Dinars diaris orientatius	Mitjana pressupostària: 52 (50 infants + 2 personal). Com a referència actual, en dies de major assistència s'estimen aproximadament 58, sense caràcter de màxim contractual.
Berenars diaris orientatius	Mitjana pressupostària: 45. Com a referència actual, en dies de major assistència s'estimen aproximadament 48, sense caràcter de màxim contractual.
Dies anuals equivalents	210
Dies amb berenar	184
Dies sense berenar	26
Comanda	Abans de les 9.30 h
Lliurament	11.00-11.15 h
Dinar	11.45-12.00 h

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Concepte	Dada inicial
Berenar	15.45-16.00 h

ANNEX 2. Flux operatiu diari

Hora / fita	Cuina i transport	Centre	Observacions
Abans de 9.30	Recepció de la comanda i preparació de producció.	Comanda i dietes definitives.	
Producció	Elaboració, etiquetatge, mostres, temperatures i càrrega.	—	
11.00-11.15	Lliurament i albarà.	Recepció, quantitats, integritat, dietes i control intern.	
Després del lliurament	Disponibilitat per incidències i reposició si cal.	Preparació interna, textures, servei, rentat i neteja.	

ANNEX 3. Matriu mínima de programació alimentària

ÚS DE LA MATRIU
Les freqüències concretes es validaran segons les recomanacions vigents de l'ASPCAT per a la primera infància. Aquesta matriu fixa principis mínims i no substitueix la validació del/de la dietista-nutricionista.

Element	Prescripció mínima
Hortalisses	Presència diària, com a primer plat, ingredient principal o guarnició, amb textura adequada.
Fruita fresca	Postres habituals; variada, de temporada i adaptada. Les compotes industrials no substitueixen habitualment la fruita.
Llegums / proteïna vegetal	Com a mínim 4 plats principals per cada cicle ordinari de quatre setmanes; s'admet una freqüència superior quan la programació sigui equilibrada.
Peix	Varietat, absència d'espines i exclusió de les espècies desaconsellades per mercuri.
Carn	Prioritat a carns blanques i preparacions tendres; limitació de carn vermella i exclusió de carns processades com a oferta ordinària.
Ous	Preparacions completament cuinades i adaptades.
Cereals i farinacis	Varietat; incorporació progressiva de versions integrals adequades a l'edat.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Element	Prescripció mínima
Làctics	Sense sucre afegit; productes pasteuritzats i adequats a l'edat.
Fregits	Excepcionals; no constituiran la tècnica ordinària.
Aigua	Beguda de referència; sense refrescos, begudes ensucrades o sucs com a substitut habitual de fruita.
Temporada	Mínim 70 % de les racions de fruita i hortalisses, segons el calendari de temporada de referència de l'annex 16.
Fresc/mínimament processat	Mínim 80 % de l'import de compra imputable al servei.
Definició de fresc	Aliment no transformat o sotmès únicament a operacions bàsiques de neteja, selecció, refrigeració o conservació que no n'alteren substancialment la naturalesa.
Definició de mínimament processat	Aliment sotmès a operacions com rentat, pelat, tall, trituració, pasteurització, refrigeració, congelació o envasament, sense formulacions complexes ni transformacions que n'alterin substancialment la naturalesa.
Productes no computables com a frescos o mínimament processats	Preparacions industrials ultraprocessades o formulacions amb múltiples ingredients, additius o transformacions que no mantinguin la identitat essencial de l'aliment original, llevat d'excepcions justificades per necessitats nutricionals o dietes especials.
Venda directa / circuit curt	A efectes de seguiment dels compromisos adjudicats, venda directa és l'adquisició directament al productor i circuit curt és la cadena amb un màxim d'una persona intermediària. Quan el criteri es calculi en termes percentuals, el denominador serà l'import net anual total de tots els aliments adquirits específicament per a l'execució del contracte.

ANNEX 4. Fitxa de plat i textura

Camp	Contingut a completar
Nom del plat	
Codi / versió	
Grup / textura	Presentació base lliurada i textura final prevista a la Llar (I0 / I1 / I2 / específica)
Ingredients i quantitats	
Al·lèrgens presents	
Al·lèrgens exclosos / variants	
Tècnica d'elaboració	
Gramatge orientatiu	
Temperatura i conservació	

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Camp	Contingut a completar
Vida útil i moment d'elaboració	
Presentació segura	Tall, retirada d'espines/ossos/pells, consistència i instruccions d'adaptació final de textura al centre.
Traçabilitat	Proveïdors, lots o sistema de vinculació
Validació dietista	Nom, data i signatura o validació digital

ANNEX 5. Full de recepció diària dels àpats

Moment	Comprovació	Fet	Incidència / observació
Lliurament	Hora dins la franja 11.00-11.15 h.	☐	
Quantitats	Coincidència amb la comanda del dia.	☐	
Integritat	Recipients tancats, íntegres i etiquetats.	☐	
Dietes especials	Identificació correcta de totes les dietes actives.	☐	
Temperatures	Control de recepció segons el protocol del centre.	☐	
Acceptació	Servei conforme / no conforme i incidència comunicada.	☐	

ANNEX 6. Registre de recepció, temperatures i mostres testimoni

Data	Hora	Preparació / dieta	Racions	Temp. sortida	Temp. recepció	Conforme	Mostra cuina	Mostra servei	Observacions
						☐ Sí ☐ No	☐	☐	
						☐ Sí ☐ No	☐	☐	
						☐ Sí ☐ No	☐	☐	
						☐ Sí ☐ No	☐	☐	
						☐ Sí ☐ No	☐	☐	
						☐ Sí ☐ No	☐	☐	
						☐ Sí ☐ No	☐	☐	
						☐ Sí ☐ No	☐	☐	

Condicions de mostres: mínim 100 g per preparació representativa; identificació i data; conservació protegida durant almenys 7 dies a ≤4 °C o a ≤−18 °C. La contractista recollirà, identificarà, conservarà i gestionarà la mostra testimoni corresponent a la cuina de producció. Quan sigui exigible una mostra al centre de servei, el personal municipal designat de La Farigola la recollirà, etiquetarà, conservarà i eliminarà d'acord amb el protocol del centre, utilitzant el material i les instruccions de traçabilitat facilitats per la contractista.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

ANNEX 7. Full de dieta especial i doble verificació

Camp	Contingut
Codi de l'infant	
Grup	
Tipus de dieta	
Aliments / al·lèrgens exclosos	
Document d'activació i data	
Data d'inici / fi	
Menú o substitucions aplicables	
Mesures de separació	
Verificació cuina 1	Nom / hora / resultat
Verificació cuina 2	Nom / hora / resultat
Verificació municipal a la recepció	Nom / hora / resultat
Verificació municipal abans del servei	Nom / hora / resultat
Incidències	

ANNEX 8. Acta d'incidència i rebuig d'àpats

Camp	Contingut
Data i hora de detecció	
Persona que detecta	
Tipus d'incidència	☐ Retard ☐ Quantitat ☐ Temperatura ☐ Dieta ☐ Etiquetatge ☐ Integritat ☐ Altres
Preparacions / racions afectades	
Fets objectius i evidències	
Mesura immediata	☐ Acceptació condicionada ☐ Separació ☐ Rebuig ☐ Reposició ☐ Menú segur
Hora de comunicació a l'empresa	
Hora de sortida de reposició	
Hora de recepció de reposició	

CVE: 20260-07154-32288-52381

Camp	Contingut
Resultat final	
Classificació tècnica provisional	☐ Observació ☐ Menor ☐ Major ☐ Crítica
Signatures / validació	

ANNEX 9. Pla de neteja i desinfecció

Zona / element	Producte i concentració	Mètode	Freqüència	Responsable	Verificació
Recipients gastronorm i contenidors isotèrmics	Segons APPCC empresa	Rentat i desinfecció validats	Després de cada ús	Contractista	Control propi
Elements i superfícies de transport	Segons APPCC empresa	Neteja i desinfecció	Freqüència definida a l'APPCC	Contractista	Control propi
Cuina-office, menjador, vaixella i estris del centre	Productes municipals	Segons protocol intern	Després del servei i quan calgui	Personal municipal	Control del centre

ANNEX 10. Inventari i matriu de responsabilitats

Element	Quantitat / estat inicial	Propietat	Neteja ordinària	Manteniment / reposició	Observacions
Frigorífic		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament, excepte mal ús	
Congelador		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament, excepte mal ús	
Forn		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament, excepte mal ús	
Cuina / plaques		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament, excepte mal ús	
Microones		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament, excepte mal ús	
Rentavaixelles		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament, excepte mal ús	
Termòmetre del centre		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament	
Termòmetre de sonda operatiu		Empresa	Empresa	Empresa	
Vaixella i coberts		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament / empresa segons causa	
Recipients de transport		Empresa	Empresa	Empresa	

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Element	Quantitat / estat inicial	Propietat	Neteja ordinària	Manteniment / reposició	Observacions
Contenidors isotèrmics		Empresa	Empresa	Empresa	
Productes i consumibles de neteja		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament	No formen part de la prestació de càtering contractada.
Cubells i contenidors de residus		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament, excepte dany imputable a la contractista	
Batedora/triturador i petits estris per adaptar textures		Ajuntament	Ajuntament	Ajuntament	S'ha de comprovar la disponibilitat abans del primer servei. L'adaptació final de textures és municipal.

ANNEX 11. Contingut mínim del pla de continuïtat i contingència

Risc	Recurs o procediment mínim	Contacte / ubicació	Temps d'activació
Avaria vehicle	Vehicle alternatiu apte i sistema de transbordament segur. El vehicle substitutori haurà de tenir la mateixa classificació ambiental o una de millor que el vehicle puntuat. Cal disposar de contenidors isotèrmics alternatius.		
Avaria cuina	Cuina alternativa o acord de suport legalment habilitat, amb capacitat per elaborar el nombre complet d'àpats i totes les dietes especials.		
Tall elèctric / gas	Procediment de seguretat i producció alternativa.		
Manca de matèria primera	Proveïdor alternatiu i menú equivalent validat.		
Error dieta	Menú d'emergència complet per I0, I1 i I2, amb versions sense gluten, sense llet, sense ou, sense porc, vegetariana i vegana.		

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Risc	Recurs o procediment mínim	Contacte / ubicació	Temps d'activació
Retirada / alerta	Immobilització, traçabilitat i comunicació.		
Incidència simultània	Escalat a direcció operativa i priorització de seguretat.		

Requisits transversals del pla:
• Relació nominal o funcional de responsables i telèfons operatius durant tota la franja del servei.
• Procediment de comunicació immediata a la Llar i al responsable municipal, amb indicació de l'hora prevista de reposició.
• Sistema de doble verificació d'al·lèrgens, textures, etiquetatge i temperatures en la reposició.
• Registre de l'incident, anàlisi de causa i mesures preventives: màxim de 2 dies hàbils quan es tracti d'una no conformitat crítica i màxim de 3 dies hàbils per a les no conformitats majors o altres incidències que requereixin pla corrector.
• Simulacre documental anual del pla i actualització immediata quan canviïn la cuina o el vehicle de contingència.

ANNEX 12. Informe mensual de servei

- Nombre de dinars i berenars encarregats, lliurats, rebutjats i reposats.
- Nombre i tipologia de dietes especials actives.
- Percentatge de lliuraments dins de franja.
- Incidències de temperatura, quantitat, etiquetatge, dietes especials, transport i lliurament.
- No conformitats obertes, mesures correctores i estat de tancament.
- Registres de malbaratament i observacions d'acceptació.
- Canvis de menú i justificació.
- Compromisos adjudicats que requereixin seguiment mensual.
- Propostes de millora i necessitats de decisió municipal.
-

Indicador	Resultat del mes	Objectiu	Desviació / acció
Lliuraments en franja		≥98 %	
Dietes correctes		100 %	
Temperatures conformes		100 % acceptades	
Registres complets		≥98 % / 100 % crítics	
Incidències crítiques		0	
Malbaratament g/àpat		Evolució	

ANNEX 13. Matriu d'acceptació tècnica

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Prestació	Criteri d'acceptació	Evidència	Resultat
Lliurament	Dins la franja, complet, íntegre i identificat.	Albarà i recepció	☐ Conforme ☐ No conforme
Temperatures	Dins dels límits aplicables.	Registre	☐ Conforme ☐ No conforme
Dietes	Correspondència i doble verificació.	Full de dieta	☐ Conforme ☐ No conforme
Textures	L'àpat lliurat permet l'adaptació final segura al grup o instrucció individual.	Fitxa tècnica i verificació del centre	☐ Conforme ☐ No conforme
Neteja	Espais i material en estat higiènic.	Checklist	☐ Conforme ☐ No conforme
Mostres	100 g, identificació i conservació 7 dies.	Registre	☐ Conforme ☐ No conforme
Documentació	Lliurada en termini i completa.	Registre documental	☐ Conforme ☐ No conforme
Compromisos adjudicats	Resultat igual o superior a l'ofert.	Evidències trimestrals	☐ Conforme ☐ No conforme

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Ajuntament de Vilablareix
c/ Perelló, 120 - 17180 Vilablareix (Gironès)
www.vilablareix.cat - Tel. 972 405 001
NIF P1722900F

ANNEX 14. Calendari de la Llar d'Infants La Farigola 2026-2027

El calendari s'incorpora com a informació tècnica de partida. Els calendaris dels cursos successius, aprovats per l'Ajuntament, substituiran aquest annex per a cada anualitat.

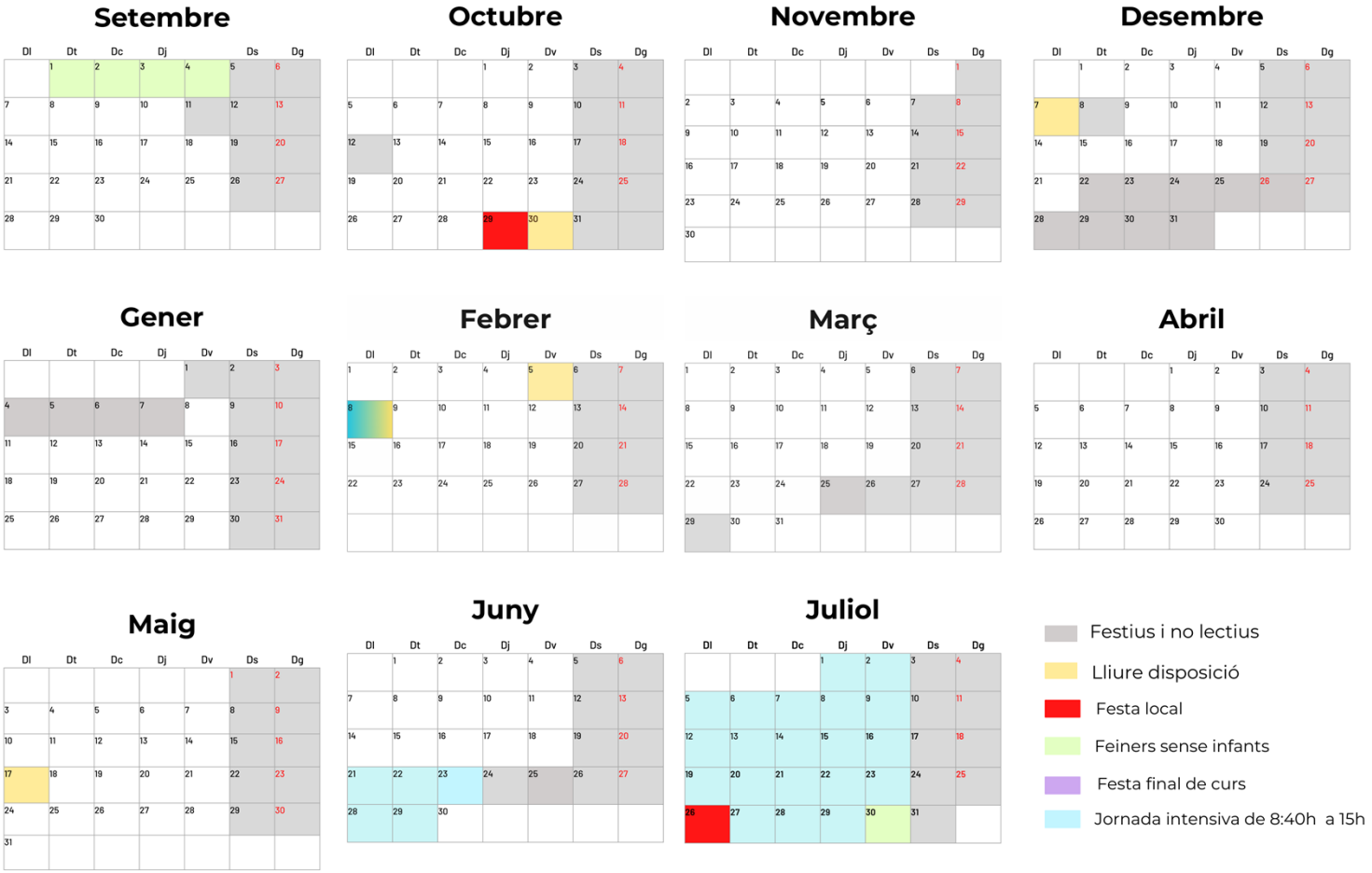
Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

Ajuntament de Vilablareix
c/ Perelló, 120 - 17180 Vilablareix (Gironès)
www.vilablareix.cat - Tel. 972 405 001
NIF P1722900F

Calendari LLar d'Infants "La Farigola" Curs 2026-2027



CVE: 20260-07154-32288-52381

ANNEX 15. Marc normatiu i tècnic de referència

La relació següent és orientativa i s'entén referida a la normativa vigent en cada moment, incloses les normes que la substitueixin o modifiquin:

Àmbit	Referència
Contractació pública	Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.
Seguretat alimentària	Reglament (CE) 178/2002; Reglament (CE) 852/2004; Llei 17/2011, de 5 de juliol.
Menjars preparats	Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, especialment l'article 30 en la redacció vigent; Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre.
Informació alimentària	Reglament (UE) 1169/2011, de 25 d'octubre.
Registre sanitari	Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, i normativa autonòmica aplicable.
Residus i envasos	Llei 7/2022, de 8 d'abril; Reial decret 1055/2022, de 27 de desembre.
Malbaratament	Llei 1/2025, d'1 d'abril; Llei catalana 3/2020, d'11 de març.
Protecció de dades	Reglament (UE) 2016/679 i Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre.
Protecció de la infància	Llei orgànica 8/2021, de 4 de juny; Reial decret 1110/2015, modificat pel Reial decret 407/2024.
Recomanacions 0-3	Agència de Salut Pública de Catalunya: L'alimentació saludable en la primera infància, edició 2022, i recursos complementaris.
Referència complementària	Per al servei ordinari de primer cicle de La Farigola, Reial decret 315/2025, de 15 d'abril, únicament com a referència de qualitat i sostenibilitat quan sigui compatible, atès que el seu àmbit obligatori no inclou el primer cicle d'educació infantil.
Calendari de temporada	Generalitat de Catalunya / Canal Salut: «Calendari de temporada de Catalunya» i «Calendaris de temporada», com a referència per verificar la temporalitat de fruites i hortalisses.

TEMPERATURES I MOSTRES TESTIMONI
La contractista ha de garantir les temperatures reglamentàries fins al punt de recepció del centre. Des de la recepció conforme fins al servei, la custòdia i conservació corresponen al personal municipal segons el protocol intern. Quan producció i servei es facin en centres diferents i sigui exigible mostra testimoni en ambdós punts, la contractista gestionarà la mostra de producció i el personal municipal designat gestionarà la mostra de servei, amb traçabilitat coordinada.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

ANNEX 16. Calendari de temporada de referència

Per verificar el compromís de fruita i hortalisses de temporada s'utilitzarà com a referència el «Calendari de temporada de Catalunya» publicat per la Generalitat de Catalunya, complementat, quan sigui necessari, pels calendaris de temporada difosos per Canal Salut. La referència aplicable serà la versió vigent o publicada en el moment de la licitació, sense perjudici de variacions estacionals justificades per condicions climàtiques o disponibilitat del mercat.

Quan un producte presenti una estacionalitat dubtosa o diferent segons la zona de producció, l'empresa haurà d'aportar l'evidència de temporada corresponent i l'Ajuntament resoldrà el còmput de manera motivada.

ANNEX 17 Servei eventual de dinars a l'Escola Madrenc

Complementàriament, es preveu una prestació eventual de planificació nutricional, elaboració, transport i lliurament de dinars per als programes municipals Matins Actius i casal d'estiu, per a infants de 3 a 12 anys, a l'Escola Madrenc. El període orientatiu comprèn l'última setmana de juny fins a finals de juliol; les activitats es fan de 9.00 a 13.00 h i el dinar es presta després de les 13.00 h, segons el calendari i l'organització anuals comunicats per l'Ajuntament.

17.1 Activació i preparació

L'activació exigeix una instrucció municipal escrita, amb validació de la persona responsable del contracte, crèdit adequat i suficient i comprovació del saldo disponible. La instrucció identificarà el programa, les dates i dies efectius, les racions previstes, els grups d'edat, les dietes, la franja de lliurament, el punt receptor, les persones responsables de comanda i recepció i l'import màxim autoritzat. Es comunicarà amb l'antelació necessària per complir els terminis de preparació del PPT, inclosos el dossier amb set dies hàbils d'antelació, el menú inicial amb deu dies naturals i la prova operativa amb tres dies hàbils; no començarà la prestació sense conformitat del circuit.

17.2 Adequació nutricional i dietes especials

Els menús seran complets, equilibrats i validats pel personal dietista-nutricionista, amb racions, gramatges, tècniques culinàries i presentació adaptats als grups d'edat de 3 a 12 anys i a les necessitats individuals. No s'aplicaran automàticament els gramatges ni les textures d'I0, I1 i I2.

S'aplicaran les mateixes condicions i els compromisos contractuals de qualitat dels aliments, temporalitat i programació nutricional que resultin compatibles amb aquestes edats. Es respectarà la normativa alimentària i de menjadors escolars que resulti aplicable al centre i al servei.

Les dietes especials es prestaran sense recàrrec, amb el canal segur, la identificació codificada, la separació, la doble verificació, el control d'al·lèrgens i els menús de contingència establerts al PPT, adaptant la identificació al programa i al centre receptor. Les dades de salut es limitaran a les necessàries i no s'enviaran per canals personals no autoritzats.

17.3 Comandes transport i lliurament

La comanda definitiva es comunicarà abans de les 9.30 h de cada dia de servei, en registre separat amb programa, centre, data, nombre de dinars i dietes especials. Les anul·lacions dins del termini no es consideren servei efectuat. Les altes urgents de dieta es regeixen pel procediment segur del PPT. No s'inclouran automàticament berenars ni menús de personal.

La franja de lliurament es concretarà abans de l'activació i serà compatible amb el dinar després de les 13.00 h. La franja de 11.00 a 11.15 h i l'hora de dinar de La Farigola no s'apliquen automàticament al Madrenc.

CVE: 20260-07154-32288-52381

Els àpats es lliuraran en recipients aptes, reutilitzables, tancats i identificats, amb manteniment de temperatures i traçabilitat; els aliments calents arribaran a una temperatura interna igual o superior a 63 °C i els refrigerats respectaran les condicions exigibles del PPT.

El vehicle serà sanitàriament apte i complirà les mateixes condicions contractuals adjudicades. La reposició completa, segura i correcta es farà dins del termini contractual adjudicat des del coneixement de la incidència, amb un màxim obligatori de 120 minuts; mentre no es pugui servir amb seguretat, s'activarà la contingència. El compliment d'aquestes condicions es documentarà separadament i no generarà puntuació específica del programa eventual.

17.4 Recepció i responsabilitats
Per al servei eventual, la persona responsable del contracte disposarà del suport de l'àrea municipal organitzadora dels programes. Abans del primer servei, l'Ajuntament designarà les persones responsables de la comanda, la recepció, la conservació posterior, el porcionament, el servei directe, la supervisió dels infants, les mostres al punt de servei quan siguin exigibles i la neteja del centre. Aquesta designació no modifica l'abast del càtering ni pressuposa que el personal o els mitjans de La Farigola s'adscriguin al Madrenc.

Abans del primer servei, l'Ajuntament comprovarà el punt receptor, els accessos, els equips de conservació, els termòmetres, els recipients, la vaixella i les condicions higièniques efectivament disponibles al Madrenc. No es presumeix que aquest centre disposi de l'inventari de La Farigola. La contractista facilitarà les instruccions de conservació i manipulació necessàries per continuar la cadena alimentària de manera segura després del lliurament.

Els registres de recepció comprovaran l'hora, les quantitats, les dietes, la integritat, l'etiquetatge i les temperatures. Les mostres testimoni i la seva conservació i traçabilitat s'aplicaran amb la distribució de responsabilitats del PPT: producció a càrrec de la contractista i punt de servei a càrrec de la persona designada quan siguin exigibles. Els àpats no conformes es separaran, no se serviran i s'activarà la reposició.

17.5 Control econòmic i verificació
Les comandes, els albarans, els controls i les factures identificaran separadament el programa Matins Actius o casal d'estiu, l'Escola Madrenc, les dates, les racions encarregades, lliurades i acceptades, el preu unitari adjudicat i la despesa consumida de la bossa. El seguiment comprovarà el saldo disponible de cada anualitat i la imputació pressupostària corresponent abans de noves comandes.

Els dinars d'aquesta prestació s'abonaran al mateix preu unitari contractual adjudicat del dinar, resultant de la baixa única de la licitació, sense oferta, baixa o preu específics i sense suplements per transport, lliurament, dietes especials o adaptació de racions a l'edat. La dotació màxima de 5.000,00 € no es redueix per la baixa. Només es facturaran els dinars expressament encarregats, efectivament lliurats i acceptats.

La prestació eventual no constitueix cap millora puntuable ni cap criteri d'adjudicació i no genera puntuació en cap dels criteris A a I.

No es requereix cap oferta econòmica, documentació puntuable o compromís de millora diferenciats. La bossa i els dinars del programa no s'incorporen a les 10.920 unitats de dinar ni a les 8.280 de berenar de ponderació, a O_i, a IL = 59.343,60 € ni als paràmetres d'anormalitat, inclòs el llindar de 44.507,70 €.

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).
CVE: 20260-07154-32288-52381

Les compres, racions, cicles de menú, vehicles, reposicions i evidències del Madrenc s'exclouen dels numeradors, denominadors, períodes i comprovacions dels compromisos puntuats del servei ordinari de La Farigola. S'hi apliquen les mateixes condicions tècniques i els compromisos contractuals adjudicats compatibles amb l'edat i el centre, amb control propi i separat.

La prestació eventual queda subjecta a les mateixes obligacions contractuals i a les penalitats del PCAP que siguin aplicables a les prestacions efectivament activades. El compliment dels compromisos de qualitat s'hi comprovarà amb registres separats, sense incorporar aquests àpats als indicadors ni a les evidències del servei ordinari de La Farigola i sense generar puntuació addicional.

Els annexos de dietes, recepció, traçabilitat, temperatures, incidències, higiene i contingència s'aplicaran amb les adaptacions d'edat, centre, horari i responsabilitats d'aquest annex. Les comprovacions dels mínims obligatoris del programa es documentaran separadament i no es barrejaran amb les evidències dels compromisos puntuats de la llar d'infants La Farigola.

Vilablareix, a data de signatura electrònica

Document signat electrònicament. La seva autenticitat es pot consultar a la seu electrònica a través del codi de verificació electrònica (CVE).

CVE: 20260-07154-32288-52381