

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL "ERA CUNHÈRA"

1) Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és el servei de càtering menjador escolar dels alumnes de l'escola bressol municipal "Era Cunhèra".

2) Característiques i descripció del servei

El servei consisteix en l'elaboració del menjar en les instal·lacions pròpies del contractista i el transport fins a l'escola bressol "Era Cunhèra".

El servei es prestarà tots els dies lectius d'acord amb el calendari escolar que per a cada curs acadèmic aprovi la Junta de Govern Local de l'Ajuntament de Vielha e Mijaran, el qual s'estima en 224 dies.

Pel que fa a horari diari del servei, caldrà respectar l'horari següent:

- El dinar es serveix a les 12:00 hores
- El berenar es serveix a les 16:30 hores

Per a garantir el bon funcionament, l'escola bressol municipal "Era Cunhèra", informará diàriament a l'empresa, abans de les 10 del matí, dels menús que es requereixen.

El nombre de menús pot variar en funció de la demanda de les famílies. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant. L'Ajuntament no resta obligat a exhaurir l'esmentat import i únicament pagarà els serveis efectivament executats per l'adjudicatari.

3) Objectius principals del servei

Els objectius principals del servei de càtering, són:

- Oferir un servei de restauració/càtering que contempli una adequada diversificació alimentària en els àpats de dinar.
- Proporcionar un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- Generar la confiança de les famílies en l'alimentació que s'ofereix en els centres.
- Estimular l'aprenentatge d'hàbits sans i saludables dels infants enfront l'alimentació, introduint adequadament els aliments.
- Potenciar la varietat d'alimentació i la identitat gastronòmica de la nostra zona.
- Fomentar la identificació, la descoberta i l'acceptació progressiva dels diferents aliments i plats.
- Promoure l'aprenentatge dels hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, així com també els aspectes socials i de convivència.

4) Modalitat de menús

El sistema de producció dels menús serà de cuina central en calent transportat als centres escolars. Amb la finalitat de garantir la qualitat del menjar i l'arribada en calent, la distància entre la cuina central i el centre, no podrà ser superior a 25km per carretera.

L'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments o per avaries en la producció o en el transport del menjar.

Totes les tipologies de menús hauran d'estar elaborades d'acord amb les pautes pediàtriques d'introducció d'aliments i les indicacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, recollides en els documents "*Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)*" i la "*Guia d'alimentació saludable*".

https://scientiasalut.gencat.cat/bitstream/handle/11351/4354/recomanacions_alimentacio_primera_infancia_0_3_anys_2019_ca.pdf?sequence=1&isAllowed=y

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/2213?locale-attribute=ca>

Cada menú estarà compost, per àpats triturats, quan correspongui per edat, o bé, per un primer plat, un segon plat amb acompanyament, postres, pa i aigua.

L'estructura tipus de l'àpat del dinar, serà la següent:

- Primer plat, farinacis i/o llegums i/o verdures
- Segon plat: aliment proteic (carn, peix, ous o llegums)
- Guarnició: verdures i/o farinacis
- Pa i aigua
- Oli d'oliva verge extra per cuinar i amanir.

Pel que fa al berenar, consistirà en làctics i fruita.

La incorporació d'aliments, s'haurà de basar en el calendari orientatiu de la "*Guia de recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)*".

S'haurà de tenir en compte les particularitats de l'edat i les mesures recomanades de carn, peix i ou que estableix la mateixa guia.

Caldrà disposar de la possibilitat d'elaborar diverses tipologies de menú cada dia:

- De 12 a 18 mesos. Aquest menú es basarà en el sistema d'Alimentació autoregulable pel bebè.
- De 18 mesos a 3 anys.

Menús especials per a indisposicions esporàdiques.

Menús especials per qüestions mèdiques, com al·lèrgies, diabetis o intoleràncies (al gluten, a la lactosa, etc).

Seguint les recomanacions dels documents "*Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)*" i la "*Guia d'alimentació saludable*", indiquem:



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL "ERA CUNHÈRA"

- Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat.
- Subministrar en tots els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat o de temporada. Essent, com a mínim d'obligatorietat un mínim setmanal de 3 productes de temporada i 2 productes amb certificació ecològica.
- Els productes de proximitat i amb certificació ecològica hauran d'anar marcats de forma diferenciada en els menús que s'entreguen a les famílies.
- Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, vapor, forn, planxa, ... evitant al màxim els fregits.
- S'evitarà la presència d'aliments precuinats en la programació de menús, reduint la seva freqüència màxima a dues vegades al mes.
- No s'afegirà sucre, mel ni edulcorants en els aliments.
- S'utilitzarà oli d'oliva i s'evitarà la sal en la preparació dels àpats.
- S'evitarà sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.
- Es prioritzarà la fruita fresca com a postre, 4 dies a la setmana.

La documentació a que fa referència als menús, haurà de reflectir:

- Ingredients de cada plat (p.e. mongeta tendra amb patata enlloc de verdura).
- Cocció utilitzada (p.e. forn, bullit, vapor, planxa etc).
- Tipus d'aliment (p.e. filet de lluç, enlloc de peix).

Els menús, s'hauran de planificar mensualment, trametent-ne una còpia als pares/mares dels alumnes, a la direcció del centre i l'Ajuntament de Vielha e Mijaran. També, s'hauran d'exposar al públic en el centre docent.

L'adjudicatari, sempre que se l'avisí amb una antelació mínima de tres (3) dies, haurà de servir els pic-nics necessaris, respectant els diferents menús, els dies que tots o part dels alumnes de l'escola bressol realitzin una sortida escolar.

5) Conservació, transport i serveis dels menús

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments. Els menús hauran d'arribar amb el temps suficient, segons l'horari acordat.

El trasllat s'ha de dur a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia fresca com en línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los. Els aliments de la línia calenta han d'arribar a una temperatura mínima de 65°C.

S'ha de complir amb la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i haurà d'estar inscrita en RS/PAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) 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 serà responsable dels danys causats a persones i béns, tant si pertanyen a l'adjudicatari, a l'Ajuntament (titular de les instal·lacions) o a tercers, derivats de l'execució del contracte.

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

6) Altres obligacions

- L'empresa, haurà d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
- En quant al personal de cuina, aquest ha d'estar format d'acord amb la tasca que realitza i amb els riscos que les seves activitats comporten per a la seguretat alimentària (higiene alimentària, al·lèrgens ,etc) i ha d'estar en possessió de la formació adequada per a la manipulació d'aliments, requerida pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- Comunicar de forma immediata a l'empresa qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei, dicti l'Ajuntament de Vielha e Mijaran a través de la direcció del centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.
- El responsable del contracte podrà, en tot moment, verificar el compliment de les anteriors obligacions.

7) Pressupost del contracte

El preu màxim de la prestació d'aquest servei públic s'estableix en el **preu unitari de cinc euros amb setanta-cinc cèntims (5,75 €) per menú/alumne/dia**, IVA inclòs.

La quantitat indicada en el paràgraf anterior com a preu del contracte, constitueix la xifra màxima per sobre de la qual s'estimarà que les ofertes dels licitadors excedeixen el tipus de licitació.

Atenent al nombre màxim d'usuaris calculat segons el percentatge anual dels darrers anys, que s'estima en trenta (30) usuaris i l'estimació de la durada del curs escolar, resulta el següent pressupost base de licitació:



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL "ERA CUNHÈRA"

	Preu unitari (IVA inclòs)	Núm. usuaris	Núm. dies de servei anual	TOTAL
Dinar	4,653 €	29	224	30.225,88 €
Berenar	1,10 €	10	224	2.464,00 €
TOTAL	5,75 €			32.689,88 €

A tots els efectes, s'entendrà que el pressupost base de licitació, comprèn totes les despeses directes i indirectes que el contractista haurà de realitzar per la normal prestació del servei contractat i qualsevol altra despesa que pugui resultar d'aplicació segons les disposicions vigents, a excepció de l'iva que figurarà com a partida independent.

El preu real del contracte serà el resultat de multiplicar el preu unitari ofert per l'adjudicatari pel número real d'usuaris en cada moment del contracte.

8) Duració del contracte

La duració del contracte de servei de càtering al menjador escolar dels alumnes de l'escola bressol municipal "Era Cunhèra", serà de quatre (4) anys.

9) Assegurances

El contractista s'obliga a disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import igual o superior al del valor estimat del contracte.

10) Comprovacions de la qualitat de l'objecte del contracte

L'Ajuntament de Vielha e Mijaran, es reserva la realització de comprovacions sobre la qualitat de l'objecte del contracte a la seva recepció, pels següents mitjans:

- Control diari de temperatura dels menjars.
- Control visual i gustatiu dels menjars subministrats.

Diligència: Per fer constar que aquest plec s'ha aprovat per acord de la Junta de Govern Local de 2 de març de 2022.

(Document signat electrònicament)