



Expedient núm: 159/2023

Plec de Clàusules Tècniques Particulars

Procediment: Contracte de Subministrament per Procediment Obert

Assumpte: Subministrament de menús per al Servei d'Intervenció Educativa - SIS- . Estiu 2023/2025

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER AL CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT DE MENÚS PER SERVEI D'INTERVENCIÓ SOCIOEDUCATIVA -SIS- ESTIU 2023/2025

Tècnica 1. Prestació del subministrament

1.1 La prestació del subministrament consisteix en:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús (dinars) i el trasllat al centre corresponent

1.2 L'empresa adjudicatària utilitzarà la modalitat d'elaboració dels menús pel sistema de càteríng.

L'empresa haurà d'utilitzar la seva cuina pròpia per elaborar el menjar i el seu posterior transport fins al centre per tal de ser servit en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui) i d'acord amb les característiques de cada centre

1.3 La distribució del menjar entre els alumnes anirà a càrrec del personal aportat pel Consell Comarcal del Baix Ebre.

1.4 L'empresa adjudicatària, tindrà el menjar disponible i de forma que es conservi a la temperatura que el marc legal estableix, en un període màxim de 15 minuts abans del dinar, segons l'horari que li comunicarà el Consell Comarcal del Baix Ebre abans de l'inici de curs escolar.

1.5 L'empresa haurà de prestar qualsevol altre servei alimentari obligatori dels que estan definits en el punt 1.1, amb caràcter extraordinari, pugui sol·licitar-li el Consell Comarcal, a petició del centre, amb motiu de celebracions especials, amb una antelació de 48 hores.





Tècnica 2. Característiques del subministrament

2.1 Usuaris

- Són usuaris del servei els menors que el Consell Comarcal del Baix Ebre designarà com a usuaris del de cada lot/centre
- Són usuaris, sense cost addicional, els treballadors del Consell Comarcal que fan les funcions d'acompanyants dels menors durant el període del servei de menjador. L'empresa facilitarà els menús corresponents per aquests acompanyants

El nombre d'acompanyants és

- Lot 1: 2
- Lot 2: 2
- Lot 3: 2
- Lot 4: 2

El Consell Comarcal lliurarà a l'empresa la llista del nombre d'usuaris previstos cada cop que hi hagi una variació, amb una antelació de, si més no, tres dies naturals

El Consell Comarcal es reserva el dret a realitzar els controls, comprovacions i inspeccions que consideri necessaris per al bon i efectiu funcionament del menjador escolar en especial, i en allò referent a la prestació de l'objecte d'aquest contracte, a la qualitat i quantitat dels menús servits.

3.2 Característiques dels menús

3.2.1 Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.

3.2.2 La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els següents criteris nutricionals dels Departaments d'Ensenyament i de Salut de la Generalitat de Catalunya. Els menús s'adaptaran a l'època de l'any que afecta aquest contracte.

L'empresa informará quinzenalment al Consell Comarcal del contingut dels menús a servir.





COMPOSICIÓ DELS MENÚS	ALIMENTS	SETMANA				RACIONS RECOMANADES PER SETMANA (5 DÍES)
		1	2	3	4	
Primer plat	Arròs	1	1	1	1	1
	Pasta	2	2	2	3	1
	Llegums	1	1	1	0	1/2
	Patata	0	0	0	0	
	Verdures i hortalisses	1	1	1	1	1-2
Segon plat	Peix (blanc, blau, sèpia, calamars)	3	2	3	1	1-3
	Carn (aus, porc, vedella, bou, xai, conill/	2/0	0/0	0/2	2/1	1-3/0-1 màxim 3 a la setmana en total
	Carns grasses (salsitxes, hamburgueses,...)					
	Ous (truita, dur, al forn)	0	1	0	1	1-2
	Proteic vegetal (llegums i derivats, seitan,...)	0	0	0	0	0-5
	Precuinats (canelons, croquetes, pizzas, etc..)	1	2	1	0	0-3 al mes
	Fregits (arrebossats, croquetes, enfarinats, etc)	1	3	1	0	0-2
Guarnició	Amanida (verdura fresca crua)	1	1	1	0	3-4
	Altres (patates, salses, bolets, hortalisses, etc)	4	1	4	4	1-2
	Fregits (patates, patata xips, arrebossats, etc.)	1	0	0	1	0-1
Postres	Fruita fresca	2	3	2	3	4-5
	Lactis (iogurt, formatge fresc, quallada)	2	2	1	2	0-1
	Fruita no fresca (seca, assecada, al forn, etc.)	0	0	0	0	0-1
	Dolços (flam, natilles, gelats, pastissos, fruita en almívar, etc)	1	0	1	0	0-1 al mes

		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
VERDURES I HORTALISSES	Plat Principal	120-150 g	120-150 g	200-250 g	200-250 g
	Guarnició	60-75 g	60-75 g	120-150 g	120-150 g
FRUITES	Fruita fresca	80-100 g	150-200 g	150-200 g	150-200 g
LLEGUMS, TUBERCLES I CEREALS	Llegums (plat principal)	30 g	60 g	60 g	90 g
	Llegums (guarnició)	15 g	30 g	30 g	30 g
	Patates (plat principal)	150-200 g	200-250 g	200-250 g	200-250 g
	Patates (Guarnició)	90-100 g	90-100 g	190-200 g	190-200 g
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60 g	60-80 g	80-90 g	80-90 g
	Arròs, pasta (sopa)	20-25 g	20-25 g	20-25 g	20-25 g
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25 g	20-25 g	20-25 g	35-40 g
	Pa tipus barra (acompanyament)	30 g	30 g	60 g	60 g
	Pa tipus pagès (acompanyament)	30 g	30 g	60g	60 g
LÀCTICS	Formatge (ració)	25-30 g	50-60 g	50-60 g	50-60 g
	logurt natural (no ensucrat)	1/2 unitats-1 unitat	1 unitat/125 g	1 unitat/125 g	1 unitat/125 g
CARN I DERIVATS,	Filet	50-60 g	80-90 g	110-120 g	110-120 g





PEIX, OUS I LLEGUMS					
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa)	30-60 g	80-90 g	110-120 g	110-120 g
	Carn picada (per arròs, pasta)	15-20 g	20-30 g	20-30 g	20-30 g
	Pollastre (guisat, rostit) (pes brut)	80-90 g	150-160 g	230-250 g	300-320 g
	Peix (filet)	70-80 g	100-120 g	150-160 g	150-160 g
	Ous	1 unitat	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Llegums (plat principal)	30 g	60 g	60 g	90 g
	Llegums (guarnició)	15 g	30 g	30 g	30 g

NO S'UTILITZARÀ PORC EN L'ELABORACIÓ DELS MENUS

3.2.3 S'hauran de preparar menús especials per a casos específics, de prescripcions mèdiques (diabètics, cel·líacs, entre d'altres), sempre a requeriment dels pares o tutors, amb els informes mèdics pertinents, essent necessària l'autorització del centre.

3.2.4 Cada menú de dinar estarà compost per un **primer plat i un segon plat, postres, pa i beguda**.

L'aigua que se servirà ha de provenir d'envasos, individuals o de gran capacitat i amb posterior distribució mitjançant gerres o altres estris. La temperatura de la beguda haurà de ser l'adequada, d'acord amb les condicions meteorològiques.

En cap cas es podrà servir aigua provinent directament de la xara de distribució pública.

Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, s'ha de comunicar per escrit a les persones interessades el motiu del canvi.

3.2.5 En la confecció dels menú d'esmorzar es podran incloure làctics, suc de fruita, fruita natural, dolços de confecció artesanal, entrepans, ... de forma equilibrada

Es limitarà al màxim la bolleria industrial

3.2.6. Caldrà comptar amb menús reserva per a casos d'urgència, degudament acreditats (interrupcions del subministrament elèctric, inclemències meteorològiques, etc.). L'empresa haurà de tenir previst un subministrament suficient d'aigua embotellada per als usuaris per si falla el subministrament d'aigua.

3.3 Control de qualitat dels aliments

3.3.1 La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

3.3.2 L'empresa haurà d'acomplir la normativa higienicosanitària, pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.

3.3.3 El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat mé





importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon al Consell Comarcal del Baix Ebre, a l'empresa contractant i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higienicosanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a les escoles, desinfecció i qualitat higiènica.

3.3.4 Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats.

Les mostres es guardaran un mínim de 72 hores en condicions de refrigeració (0-10°C). Les mostres recollides en dijous, per raons funcionals, s'haurien de conservar fins dilluns (96 h), per aquest motiu el dilluns s'hauran de llençar les mostres dels dijous i les del divendres.

Degut a que les mostres estaran tancades en pots hermètics no es precís que es guardin en una cambra exclusiva per a aquest ús. Es pot destinar un prestatge, o una part del mateix, a la cambra refrigeradora de cada cuina que estigui a més baixa temperatura, per a conservar-hi les mostres. És evident que, en cap cas, han d'estar en contacte amb altres aliments dipositats a la cambra.

3.3.5 L'empresa adjudicatària presentarà a l'inici de la prestació i al fins del contracte una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat. El Consell Comarcal del Baix Ebre podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets.

Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, qui haurà de facilitar al Consell Comarcal i a la direcció del centre, els resultats de les proves que periòdicament es vagin realitzant, tant al personal com als aliments.

Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques i de l'elaboració.

Tècnica 4. Personal

4.1.1 El personal necessari per a l'elaboració dels menús serà contractat i dependrà exclusivament de l'empresa. El Consell Comarcal del Baix Ebre, no assumeix cap tipus de responsabilitat pel personal propi de l'empresa.

4.1.2 El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de disposar del carnet vigent de manipuladors d'aliments i/o del qualsevol altre document necessari per a la prestació d'aquesta tasca.

4.1.3 L'empresa haurà de designar una persona que serà la responsable, en tot moment, de respondre davant del Consell Comarcal de qualsevol incidència i que actuï com a interlocutor en la prestació d'aquest contracte.





4.1.4. El personal d'acompanyament de l'alumnat i de tasques de supervisió, serà contractat pel Consell Comarcal del Baix Ebre i dependrà d'aquesta administració a tots els efectes.

Tècnica 5. Control i vigilància

El Consell Comarcal ha de vetllar pel correcte funcionament del subministrament de menús i per tant, exercirà les facultats de control i vigilància que consideri adients a l'objecte del contracte.

En tot moment, el Consell Comarcal pot realitzar inspeccions i controls periòdics per comprovar, per si mateix, l'acompliment de les obligacions contraetes per l'empresa en relació al subministrament prestat.

Tortosa, abril de 2023.

