



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DE CÀTERING DEL MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL DE LA JONQUERA

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

1.1.- Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de dinar elaborat (càtering en calent) per al menjador de la llar d'infants municipal "Terra de Vents".

2.- CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

2.1.- El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

2.2.- El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista, que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

2.3.- Així mateix tindrà en consideració les "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)", editat per Direcció General de Salut Pública i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

3.- REQUISITS DEL SERVEI DE CÀTERING I MATÈRIES PRIMERES

3.1.- L'Agència de Salut Pública de Catalunya l'any 2012 va editar una nova piràmide alimentària, que serà pauta per a l'elaboració dels menús. Destaca la importància del consum diari de fruita, verdura i llegums, la preferència dels aliments frescos, locals i de temporada i dels cereals integrals. Els percentatges correctes segons la nova piràmide són: 50% verdura, hortalisses i fruita; 15% proteïna i 35% carbohidrats.

3.2.- Les llars d'infants tenen el menjador com un espai per alimentar, educar i acompanyar.

3.3.- En base a aquests objectius, els menús compliran els següents requisits:

3.3.1.- Menjar nutritiu i gustós

- Oferir varietat de verdures, llegums i cereals.

3.3.2.- Utilitzar productes frescos, de temporada i de proximitat

- Utilitzar hortalisses fresques de temporada i potenciar el consum d'aliments frescos.



3.3.3.- Evitar el malbaratament dels aliments

- Treballar amb aliments de qualitat, formar el personal de cuina i establir el gramatges necessaris per cada grup d'edat. Són tres factors que ens ajuden a reduir el malbaratament dels aliments.

3.3.4.- Respectar criteris ambientals

- S'utilitzaran contenidors reutilitzables en el subministrament de menús
- S'utilitzarà paper d'estrassa en comptes de paper d'alumini

3.4.- Descripció de les matèries que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

- Fruita: variada, fresca i de temporada.
- Verdures i hortalisses: variades, fresques i de temporada.
- Carn: variada, fresca i que no hagi estat a una temperatura de conservació inferior a 0°.
- Peix: variat i capturat o produït amb criteris de consum responsable. No se servirà peix tipus perca, halibut o panga.
- Oli: d'oliva.
- Cereals i farines: no precuinats.
- Llegums: variats
- Làctics: en proporció adequada

3.5.- Es podrà demanar a l'adjudicatari informació de les matèries primeres:

- Origen i nom del proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Norma de qualitat dels aliments, el tipus d'envàs, si els productes arriben a l'escola manipulats i/o tallats i sistema de conservació emprat en el transport.

3.6.- Els aliments han d'arribar a les llars a la temperatura adequada i preparats per servir, sense necessitat de cap manipulació prèvia.

3.7.- El personal de l'empresa adjudicatària serà el responsable de descarregar i entrar al centre els contenidors amb els aliments, a no ser que la direcció de les llars doni una altra instrucció.

4.- QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES

4.1.- El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor. També ha de tenir un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria primera.

4.2.- El contractista efectuarà anàlisi dels productes a elaborar amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats trimestralment a l'Ajuntament de La Jonquera.



4.3.- L'empresa adjudicatària guardarà a les seves cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant almenys 72 hores.

4.4.- Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament de La Jonquera, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higiènico-alimentàries dels productes emprats.

4.5.- Atenent a la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de l'Ajuntament de La Jonquera.

5.- CALENDARI LECTIU

5.1.- El servei es prestarà segons el calendari lectiu oficial aplicable a la llar d'infants municipal per a cada curs escolar.

5.2.- A títol orientatiu, el curs escolar comença a principis de setembre i acaba a finals d'agost, ja que inclourà també els mesos del casalet d'estiu (juliol i agost).

5.3.- Cada curs serà objecte d'adaptació i aplicació, a partir de la data en què es formalitzi el contracte.

6.- VOLUM I HORARI DEL SERVEI

6.1.- El dies lectius per curs escolar oscil·len entre 230 i 240, segons calendari escolar anual i els mesos de casalet d'estiu de la llar d'infants.

6.2.- L'arribada del dinar als centres serà entre les 10:30h i les 11:00h. L'Ajuntament podrà modificar els horaris d'entrega dels menús en els termes establerts en el Plec de clàusules administratives.

6.3.- El màxim de menús és de 30. Aquest màxim inclou places ocupades per infants lactants, als quals durant un nombre variable de mesos inicials de cada curs no s'haurà de servir dinar perquè s'alimenten amb biberó. Aquests infants durant el curs s'aniran incorporant al servei de càterring amb menús triturats.

6.4.- El nombre necessari de dinars diaris serà comunicat per la responsable de la llar d'infants a l'adjudicatari entre les 9:15h i les 9:30h.

6.5.- Quan un o més grups d'infants facin alguna sortida, festa o excursió programada, la responsable de la llar ho comunicarà a l'adjudicatari amb 5 dies d'antelació.

7.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI

Dinar cuinat en cuina externa (càterring calent).



8.- TIPOLOGIA DE MENÚS

8.1.- El contractista presentarà la proposta de menú mensual amb un mínim de 15 dies d'antelació. El menú detallarà productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional. La proposta haurà de ser aprovada per la direcció de les llars, qui haurà d'autoritzar qualsevol canvi.

8.2.- Es tindrà en compte el calendari de recol·lecció de les principals verdures i fruites de temporada segons les fitxes de productes vegetals de temporada de la Generalitat (www.gencat.cat).

8.3.- Se serviran menús tipus degudament confeccionats, amb les següents varietats:

- Menú de nadons: fins a 1 any d'edat aproximadament.
- Menú de transició: menú mixt entre triturat i normal
- Menú a partir d'1 any.

8.4.- S'utilitzaran tècniques de cocció saludables; vapor, bullit, forn, planxa, etc.

8.5.- La direcció de la llar en qualsevol moment podrà supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació.

8.6.- Es respectaran les variants alimentàries per prescripció mèdica i altres menús que puguin sorgir fruit de les necessitats de les llars. Es confeccionaran menús específics amb els ingredients adequats per a infants celíacs o que pateixin alguna al·lèrgia o trastorn del sistema digestiu. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

8.7.- Atesa l'edat de matriculació al centre i consegüentment a l'evolució d'edats, els menús sofriran setmanalment o quinzenalment canvis fins a arribar a l'edat que reben el menú de 2 anys.

9.- COMUNICACIÓ A LES FAMÍLIES

9.1.- Abans de finalitzar el mes el contractista haurà de trametre a l'adreça electrònica que se li indicarà el calendari de menús del mes següent en un format adequat per ser publicat en una web.

9.2.- El calendari de menús citat a l'apartat anterior inclourà un suggeriment de menú de sopar per a cada dia lectiu del mes.

10.- PERSONAL

10.1.- L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte de la licitació, i ha de preveure les situacions que puguin originar-se per absències per vacances o malaltia del personal.



10.2.- El personal anirà uniformat a càrrec de l'empresa i ha de presentar un aspecte correcte d'higiene personal.

10.3.- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

11.- AVALUACIÓ PERIÒDICA DEL SERVEI

11.1.- L'adjudicatari haurà de designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

12.- INSPECCIÓ SANITÀRIA

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

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

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

13.- NORMATIVA

13.1 Normativa higiènic-sanitària en tota la cadena alimentària

- Codi Alimentari Espanyol.
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- Reial Decret 1086/2020, de 9 de novembre, pel que es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la UE en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.
- Directiva europea 852/2004 relativa a la higiene dels productes alimentaris. DOCE 25/6/2004, L226/3 a L/21.
- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al menor.

- Qualsevol altra normativa que, en un futur, reguli aquesta matèria.

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

Ordre 21/2/77, sobre normes higiènic-sanitàries, per a la instal·lació, el funcionament d'indústries dedicades a la preparació i distribució de menjars per al seu consum en col·lectivitats i mitjans de transport.

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

La Jonquera, maig de 2023.