

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS

CONTRACTE DE SERVEIS DEL CÀTERING DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL DE BANYERES DEL PENEDEÈS

Objecte	Servei de càtering de l'escola bressol municipal de Banyeres del Penedès
Expedient	755/2023
Tramitació	Ordinària
Procediment	Obert simplificat sumari
Tipus	Serveis
Òrgan de contractació	Alcaldia

Diligència de secretaria:

Per fer constar que el present exemplar de plec de prescripcions tècniques particulars ha estat aprovat per decret d'Alcaldia número 2023–0138 de data 13 de juliol de 2023.

Immaculada Rocio Santos Cuellas
Secretària interventora accidental

DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT





Índex

CLÀUSULA PRIMERA. Antecedents.....	3
CLÀUSULA SEGONA. Objecte.....	3
CLÀUSULA TERCERA. Característiques i descripció del servei.....	3
CLÀUSULA QUARTA. Personal.....	6
CLÀUSULA CINQUENA. Normativa.....	6
CLÀUSULA SISENA . Confidencialitat.....	6



CLÀUSULA PRIMERA. Antecedents

L'escola bressol municipal Marta Mata ofereix com a servei complementari el servei de menjador.

Aquest servei és demanat per les famílies per tal de poder conciliar la vida laboral i familiar i un espai educatiu de treball d'hàbits alimentaris i d'higiene.

És voluntat de l'Ajuntament oferir aquest servei, però atesa la complexitat del servei, l'Ajuntament no disposa de mitjans necessaris per oferir-lo amb els mitjans propis dels que disposa.

CLÀUSULA SEGONA. Objecte

L'objecte d'aquest contracte és la prestació, per part de l'empresa adjudicatària, del servei de càterring a l'escola bressol municipal Marta Mata, d'acord amb les condicions i característiques que figuren al plec de clàusules.

CLÀUSULA TERCERA. 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 municipal Marta Mata en l'horari convingut, sempre respectant la temperatura de consum dels àpats.

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. En aquest sentit, queden exclosos dels serveis els dies de lliure disposició, els dies d'adaptació a l'inici del curs, els dies de vacances, festius, festes locals, així com qualsevol altre dia que no hi hagi activitat en les escoles bressol, circumstància que es comunicarà a l'adjudicatari del servei amb antelació suficient.

El dinar es servirà a les 11:45 hores.

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

Es fa una estimació de 195 dies de servei cada curs escolar, amb la següent previsió de menús:

	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol
Dinars mensuals infants	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

El nombre de menús pot patir variacions 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.

Objectius principals del servei:

- Oferir un servei de restauració/càterring 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, educant els infants en el paler de menjar amb moderació.
- Promoure l'aprenentatge dels hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, així com també els aspectes socials i de convivència.

Planificació i elaboració dels menús:

- La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats específiques.
- Caldrà confeccionar un calendari mensual amb el detall dels menús, de dilluns a divendres, especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar, per lliurar als centres. Es publicarà el menú mensual.
- També s'especificarà el tipus de preparació i explicar tots i cada un dels ingredients que componen cada plat.
- Aquesta planificació haurà de presentar-se a la Direcció del centre amb una antelació mínima de 15 dies, qui podrà presentar les seves suggerències i proposar canvis raonables. Hauran d'estar dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes.
- Si puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la Direcció del centre educatiu.
- Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat amb acompanyament, postres i pa.
- Tots els menús estaran elaborats a partir de la GUIA DE RECOMANACIONS PER A L'ALIMENTACIÓ EN LA PRIMERA INFÀNCIA.
- La incorporació d'aliments s'haurà de basar segons el calendari orientatiu que segueix la mateixa guia.
- S'haurà de tenir en compte les particularitats de l'edat, així com també el gramatge habitual 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.

Fins a 6 mesos

De 6 a 12 mesos

D'1 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).

Menús respectant factors socials o culturals decisió de cada família (sense porc, sense carn, etc.)

- 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 a la primera infància (0-3 anys)" i la "Guia d'Alimentació saludable".
- Seguint doncs les recomanacions d'aquestes guies indiquem:





- 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 proximitat i 2 productes amb certificació ecològica.
- Els productes de proximitats 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, el 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 el peix blau i blanc, preferentment de pesca sostenible i de proximitat i en format de filet.
- Es prioritzarà la fruita fresca com a postre, 4 dies a la setmana.

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 la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i haurà d'estar inscrita en el 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.

Altres obligacions

- 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 Banyeres del Penedès a través de la direcció de cada 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.

CLÀUSULA QUARTA. Personal

L'adjudicatari assignarà:

- El personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- Un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites a tots els centres i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

En relació a personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.
- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als infants i equip de mestres.
- L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

CLÀUSULA CINQUENA. Normativa

L'adjudicatari ha de complir en tot moment la normativa vigent en matèries de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció del medi ambient, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals, igualtat efectiva de dones i homes, protecció de dades personals, residus, i les relatives al control de qualitat i higiene d'aliments.

Les empreses que llicitin han de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC): Pla de control de l'aigua potable; Pla de neteja i desinfecció; Pla de control de proveïdors; Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris; Pla de formació del personal; etc.

CLÀUSULA SISENA . Confidencialitat

Les dues parts s'obliguen a tractar de manera confidencial i a no divulgar a tercers les dades, la documentació i la informació de l'altra part.

