

EXP. X2023001250

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ
DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR EN LA MODALITAT DE CÀTERING PER A
LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE CELRÀ**

1. CONTEXTUALITZACIÓ

A Celrà hi ha dues Escoles Bressol de titularitat municipal autoritzades pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, Trapelles i Gínjols que atenen nens i nenes de 6 mesos a 3 anys. El curs escolar es desenvolupa de setembre a juny, de dilluns a divendres en horari comprès entre les 8.30 i les 17 h, i el mes de juliol s'ofereix el "casalet" de 8.30 a 15.30 h.

Atès que el servei atén infants en el seu horari de dinar i berenar, les escoles ofereixen com a servei complementari i opcional, el servei de menjador escolar, en la modalitat de càtering, per oferir menús de dinar i de berenar.

El menjador de l'escola bressol té caràcter de servei complementari i opcional però és necessari tant per a complir una funció bàsica d'alimentació i nutrició dels infants, com per donar resposta a la necessitat de moltes famílies que per diferents motius personals o de conciliació, necessiten tenir els seus fills i filles atesos en l'horari interlectiu del migdia.

A banda de cobrir aquestes necessitats, el servei de menjador compleix una funció social i educativa important en el desenvolupament dels infants i des de les escoles bressol, es presta com una activitat educativa més, integrada en la vida i organització del centre.

El servei de menjador doncs, ha d'oferir una alimentació equilibrada i variada, que fomenti hàbits saludables i s'ajusti a les necessitats nutricionals dels infants del primer cicle d'educació Infantil.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei per de menjador (dinars i berenars) de les escoles bressol municipals Trapelles i Gínjols en la modalitat de càtering. El servei queda descrit en el punt 6 d'aquest PPTP.

A data d'avui, ambdues escoles bressol atenen infants d'entre 1 i 3 anys i a l'escola Bressol Trapelles, a més a més, i ha una aula amb nadons a partir de 6 mesos d'edat.

El servei es prestarà en compliment de la normativa vigent sobre seguretat alimentària i les disposicions legals que siguin d'aplicació en matèria de salut relacionada amb l'objecte d'aquest contracte i d'acord amb les condicions que figuren en aquest plec de prescripcions tècniques particulars.

Caldrà tenir en compte les orientacions i directrius de la Generalitat de Catalunya en relació a l'alimentació dels infants de fins a 3 anys d'edat, i la supervisió de la direcció del servei municipal de les escoles bressol municipals de Celrà.

3. PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

El contracte tindrà una durada de dos anys a comptar des de l'inici de la prestació objecte del contracte. La data d'inici de la prestació del servei es fixarà en el contracte d'acord amb l'article 35.1.g) de la Llei de contractes del sector públic.

El contracte serà prorrogable de forma expressa. En cas que s'acordi, la pròrroga serà pels mesos necessaris per finalitzar el curs 2025-2026 (juliol del 2026 inclòs). En tot cas, la durada màxima del contracte, inclosa la possible pròrroga, serà de 3 anys.

El servei es prestarà durant tots els dies que les escoles ofereixin atenció a infants, de dilluns a divendres, entre els mesos de setembre i juliol, d'acord amb el calendari escolar que s'aprovarà cada curs.

No es realitza el servei els dies que les escoles no ofereixin atenció als infants encara que tinguin consideració de dies laborables. S'estima un total de 203 dies de servei per curs, inclòs el "casalet" del mes de juliol, atenent al nombre de dies lectius del curs 2023-2024. Cada curs el nombre de dies lectius pot variar de pocs dies.

4. NOMBRE DE MENÚS

Vist que el nombre d'infants matriculats per al curs 2023-2024 és molt similar al nombre d'infants atesos els cursos 2021-2022 i 2022-2023, la previsió diària de menús a elaborar en els propers cursos, s'ha calculat en funció de la demanda actual del servei, tirant a l'alça.

La demanda del servei de menjador en els darrers dos cursos queda reflectida en els següents quadres d'històrics de menús servits en les dos darrers cursos:

EB TRAPELLES											
curs 2021-2022						curs 2022-2023					
mes	dies lectius	menús dinar	mitjana diària de dinars	menús berenar	mitjana diària de berenars	mes	dies lectius	menús dinar	mitjana diària de dinars	menús berenar	mitjana diària de berenars
setembre	17	218	12,82353	127	7,470588	setembre	20	215	10,75	125	6,25
octubre	18	454	25,22222	279	15,5	octubre	19	367	19,31579	210	11,05263
novembre	21	461	21,95238	339	16,14286	novembre	21	435	20,71429	328	15,61905
desembre	13	304	23,38462	227	17,46154	desembre	12	241	20,08333	156	13
gener	16	337	21,0625	280	17,5	gener	17	349	20,52941	231	13,58824
febrer	19	430	22,63158	407	21,42105	febrer	18	352	19,55556	240	13,33333
març	23	484	21,04348	411	17,86957	març	23	489	21,26087	347	15,08696
abril	15	330	22	275	18,33333	abril	14	363	25,92857	260	18,57143
maig	21	459	21,85714	325	15,47619	maig	20	471	23,55	364	18,2
juny	19	427	22,47368	339	17,84211	juny	21	551	26,2381	310	14,7619
juliol	18	165	9,166667	0	0	juliol	18	?	?	0	0
total	200	4069		3009		total	203	3833		2571	
MITJANA DINARS 21-22						MITJANA DINARS 22-23(sense juliol)					
Mitjana dinars 21-22 excloent setembre i juliol				20,345		Mitjana dinars 22-23 excloent setembre i juliol				20,71892	
mitjana més elevada dinars (mitjana)				25		mitjana més elevada dinars (mitjana)				26	
mitjana berenars curs 21-22						mitjana berenars curs 22-23 (sense juliol)					
mitjana berenars 21-22 excloent setembre i juliol				16,53297		mitjana berenars 22-23 excloent setembre i juliol				13,8973	
núm. més elevat berenars (mitjana)				21		núm. més elevat berenars (mitjana)				19	

EB GÍNJOLES

curs 2021-2022

curs 2022-2023

mes	dies lectius	menús dinar	mitjana diària de dinars	menús berenar	mitjana diària de berenars	mes	dies lectius	menús dinar	mitjana diària de dinars	menús berenar	mitjana diària de berenars
setembre	17	192	11,29412	70	4,117647	setembre	20	180	9	72	3,6
octubre	18	225	12,5	115	6,388889	octubre	19	230	12,10526	120	6,315789
novembre	21	285	13,57143	198	9,428571	novembre	21	290	13,80952	214	10,19048
desembre	13	185	14,23077	115	8,846154	desembre	12	195	16,25	125	10,41667
gener	16	295	18,4375	205	12,8125	gener	17	302	17,76471	201	11,82353
febrer	19	285	15	199	10,47368	febrer	18	272	15,11111	192	10,66667
març	23	380	16,52174	255	11,08696	març	23	389	16,91304	250	10,86957
abril	15	290	19,33333	175	11,66667	abril	14	283	20,21429	180	12,85714
maig	21	349	16,61905	242	11,52381	maig	20	358	17,9	237	11,85
juny	19	398	20,94737	256	13,47368	juny	21	408	19,42857	265	12,61905
juliol	18	252	14	0	0	juliol	no comptat	?	?	0	0
total	200	3136		1830		total	185	2907		1856	
MITJANA DINARS 21-22						MITJANA DINARS 22-23 (sense juliol)					
Mitjana dinars 21-22 excloent setembre i juliol				15,68		Mitjana dinars 22-23 excloent setembre i juliol				15,71351	
mitjana més elevada dinars (mitjana)				21		mitjana més elevada dinars (mitjana)				20	
mitjana berenars curs 21-22						mitjana berenars curs 22-23 (sense juliol)					
mitjana berenars 21-22 excloent setembre i juliol				10,05495		mitjana berenars 22-23 excloent setembre i juliol				10,03243	
núm. més elevat berenars (mitjana)				13		núm. més elevat berenars (mitjana)				13	

Atenent aquestes dades, s'estima la següent previsió de menús:

Centre	Dinars	Berenars
Trapelles	26	20
Gínjols	21	13
Total	47	33

Els infants poden ser usuaris fixos o esporàdics del servei.

Aquests nombres d'usuaris són orientatius i no són vinculants. No es garanteix que s'arribi a aquest nombre de menús diaris que s'han calculat a l'alça i que podran variar en funció del nombre de dies lectius, del nombre d'infants que no assisteixin al servei per malaltia o altres motius, etc. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i haurà d'acceptar les variacions en el nombre de menús, amb independència que el nombre total sigui inferior o superior a la previsió inicial.

Per facilitar el funcionament del servei i ajustar les quantitats diàries, la direcció de les escoles informará diàriament a l'empresa, com a molt tard, a les 10 h, del número de menús que es requereixen a cada centre especificant possibles individualitats: triturats, intoleràncies i menús especials.

L'empresa adjudicatària emetrà factures pel nombre de menús reals servits que han de coincidir amb els que es demanen des de l'EB Trapelles i l'EB Gínjols diàriament.

5. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

El contracte s'executarà amb subjecció a aquest Plec de Prescripcions Tècniques i al Plec de Clàusules Administratives Particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció de les escoles bressol Trapelles i Gínjols.

L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament de Celrà, sens perjudici de les facultats de supervisió, l'inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

L'empresa adjudicatària ha de disposar de l'autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació a la normativa higiènica i sanitària quant a l'elaboració, manipulació o trasllat dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, i en qualsevol cas, sempre abans de les 11.30 h, ajustant el nombre d'àpats totals informats pels centres.

El transport, les operacions de descàrrega o dipòsit d'aliments i altres articles al centre serà efectuat per l'empresa adjudicatària que haurà de disposar de mitjans de trasllat i conservació d'aliments que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

L'empresa adjudicatària ha d'oferir al personal adscrit al servei la formació necessària que exigeixi actualment, i durant el període de vigència del contracte, el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.

6. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei consisteix en el següent:

- Adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge i elaboració dels menús (dinars i berenars).
- El disseny o la confecció dels menús mensuals que enviarà a la direcció de les escoles per difondre entre les famílies i l'elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei.
- El transport dels aliments fins a l'EB Trapelles i l'EB Gínjols.
- Aportar els models de documents necessaris per tal de registrar i controlar tots els aspectes sanitaris que marca la normativa corresponent com el registre de

temperatures dels aliments i dels elements de fred, el registre de la neteja i desinfecció de vaixel·la i estris d'ús alimentari i el control d'aigua potable, sens perjudici que la legislació vigent n'estableixi altres, que s'hauran d'afegir.

6.1. Planificació, redacció i elaboració dels menús

La planificació dels menús, així com la quantitat de menjar per cada menú, ha de ser la suficient per un comensal atenent la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques, segons les pautes descrites en el document editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)".

L'empresa adjudicatària 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 a l'arribada dels menús a cada centre.

L'empresa adjudicatària confeccionarà els menús mensuals per trams setmanals, dels dinars i berenars diaris. Els menús han de detallar el productes i ingredients de tots els plats i tipus de preparació o cocció.

Tots els menús hauran d'estar elaborats o, com a mínim, validats per un/a dietista/nutricionista titulat/da.

L'empresa elaborarà diferents menús en funció de les edats i les diferents necessitats dels infants, atenent també els casos de dietes especials per al·lèrgies i intoleràncies. Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant. Els canvis d'alimentació sempre seran pactats amb la família.

6.1.1. Característiques dels menús d'obligat compliment

Tots els menús estaran elaborats amb productes de temporada. I sempre que sigui possible, s'utilitzaran productes de proximitat.

La quantitat de menjar per cada ració ha de ser la suficient per un comensal, s'ha d'ajustar a l'edat dels infants per tal de donar respostes a les necessitats nutricionals específiques. Tanmateix, cal evitar el malbaratament d'aliments, per tant, cal ajustar les quantitats de menjar a les necessitats i l'apetència dels infants de les escoles bressol. Les racions han de seguir el gramatge recomanat pel Departament de Salut.

Es prioritzaran els productes frescos i es minimitzaran els productes congelats. No se serviran productes ultraprocessats.

Cal moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal de qualitat. El consum de carn es limita a dos o tres dies a la setmana. En general, seran de baix contingut en greix i no es podrà acompanyar de guarnicions fregides. Es limitarà la carn vermella o carn picada a un cop a la setmana.

S'oferirà la màxima varietat de verdures per tal de potenciar el coneixement de sabors i textures. Així mateix, s'oferirà varietat de cereals i fruita.

En els menús triturats cal fer diferents combinacions de un farinaci + una proteïna + una verdura. L'ús d'una sola verdura per àpat fomenta i facilita el reconeixement dels diferents sabors per part de l'infant.

Tots els àpats de dinar, inclouran com a postres, una peça de fruita fresca, de temporada i el màxim variada possible.

El peix ha de ser natural i variat. No s'admeten conglomerats de peix.

Es garantirà en cada àpat de dinar, de verdures o hortalisses fresques i l'acompanyament d'una amanida, tot de temporada. L'amanida ha de constar com a mínim de 3 ingredients, i cada mes s'hauran d'incloure com a mínim una vegada, les diferents propostes d'amanida ofertes per part de l'empresa adjudicatària de conformitat amb el criteri d'adjudicació número 4 que consta en el Plec Particular de Clàusules Administratives.

No s'acceptarà la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanya, croquetes, crestes o preparats industrials). En tot cas, si s'ofereixen aquests tipus de plats, hauran de ser d'elaboració pròpia.

Únicament s'utilitzarà oli d'oliva per cuinar, inclosos els fregits. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.

Es limitarà el contingut de la sal.

Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva en cru i fins els 12 mesos, han de ser sense sal.

La fruita sempre ha de ser fresca i s'ha servir sencera o triturada i envasada al buit per la pròpia empresa. No s'acceptarà fruita envasada industrialment.

S'anirà alternant la varietat del pa que acompanyi el menú.

Els menús de berenar seran saludables i sempre s'inclourà fruita fresca acompanyada de:

- pa amb formatge (alternant varietats, com a mínim 3 tipus)
- pa amb pernil salat
- com a màxim, cada 15 dies, pa amb xocolata que haurà de ser negra
- Iogurt

Els iogurts que s'ofereixin, que únicament se serviran en els berenars, seran sempre de proximitat (elaborats a les comarques gironines), d'elaboració casolana o de producció ecològica. Seran sempre naturals i sense edulcorants.

No s'admeten els productes següents:

- Embotits
- brioixeria d'elaboració industrial
- galetes
- Altres productes ensucrats
- Sucs de fruita

6.1.2. Menús especials

L'empresa elaborarà menús especials en els següents casos:

- Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
- Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
- Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentaries vegetarianes.
- Altres dietes per infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials derivats de causes mèdiques com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies hauran de ser el més similars possibles als menús genèrics, utilitzant matèries primeres que permetin alterar-los el mínim possible. Per exemple, en el cas dels menús per infants celíacs, es valora que s'utilitzin farines, cereals i pasta sense gluten enlloc de canviar el menú.

6.2. Transport dels aliments

El trasllat diari dels menús es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentaries legalment establertes, utilitzant els contenidors homologats, preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels contenidors suficients pel trasllat i conservació d'aliments tant en fred com en calent.

És el personal de l'ajuntament el que recull el testimoni dels aliments preparats per l'empresa a cada escola bressol.

6.3. Seguiment i valoració del servei

L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per tal que des dels centres o l'ajuntament es puguin comunicar o consultar informacions i en general, fer un seguiment del funcionament i donar resposta davant qualsevol possible incidència.

Així mateix, i sens perjudici dels mecanismes d'avaluació interns de l'empresa adjudicatària, la persona que l'empresa designi com a interlocutora es reunirà periòdicament, com a mínim una vegada al trimestre i sempre que des de la direcció de les escoles bressol es consideri necessari, amb les persones que la direcció designi, per tal de fer un seguiment i valoració del servei, fer suggeriments, aclarir dubtes o comentar possibles incidències o aspectes a millorar. En aquestes reunions hi podran assistir famílies d'infants usuaris del servei que formin part de la comissió de menjador escolar.

7. PERSONAL

En qualsevol moment del contracte, i sempre que es requereixi per part de l'Ajuntament, el contractista haurà d'indicar les persones que executaran les prestacions i fer constar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social, així com la corresponent acreditació professional o altra documentació relacionada amb el contracte.

L'entitat adjudicatària es compromet a cobrir les absències del seu personal per vacances o altres eventualitats. Els períodes de vacances i els permisos del personal de les empreses adjudicatàries, d'acord amb els convenis laborals, no eximeixen del compliment de la prestació dels serveis per part de les empreses adjudicatàries. El canvi, bé per suplència o necessitats del servei, no eximeix de la realització de les prestacions encomanades per l'ajuntament i programades per l'entitat adjudicatària.

Corresponen a l'empresa adjudicatària les funcions de reciclatge, formació permanent, supervisió i suport tècnic del seu personal.

8. RESPONSABILITAT

El contractista assumeix la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys que el seu personal pugui patir i/o ocasionar, per qualsevol causa, en els espais municipals on es desenvolupen els diferents serveis.

9. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Garantir el funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec i el de clàusules administratives particulars.
- Garantir el compliment de la clàusula 6.1.1 d'aquest plec de prescripcions tècniques particulars titulada "característiques dels menús d'obligat compliment".
- Assegurar la coordinació, amb una mateixa persona interlocutora durant tot el curs escolar, sempre que el cas ho requereixi, entre els/les professionals de l'entitat adjudicatària i la direcció de les escoles bressol.
- Comunicar per escrit al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament del servei.

10. DRETS I OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

1. L'Ajuntament ostentarà les potestats següents:

- Controlar i informar diàriament del nombre d'infants usuaris del servei.
- Controlar de forma permanent la prestació del servei, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
- Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- Sol·licitar a l'entitat adjudicatària els informes i la documentació que s'estimin permanents.
- Qualsevol altra que estableixi la legislació vigent.

2. L'Ajuntament, d'altra banda, es compromet a:

- Garantir l'autonomia de gestió de l'adjudicatari en els marges de les condicions definides en aquest plec de prescripcions tècniques particulars.
- Designar el personal tècnic responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual.

11. DOCUMENTACIÓ

Correspon a l'Ajuntament de Celrà la titularitat de la documentació derivada de la relació amb els usuaris/àries, de la prestació del servei o la que es derivi de la gestió tècnica del contracte.

El contractista es compromet a aportar tota la informació i documentació que li sigui requerida per la corporació municipal per tal de garantir el seguiment i avaluació del servei.

Document signat electrònicament