



Ajuntament de Vilanova del Vallès

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR, EN LA MODALITAT DE CUINA IN SITU, DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL LA BALDUFA.

Clàusula 1. Objecte.

L'objecte del present document és l'establiment de les prescripcions tècniques relatives a la contractació del servei global de la gestió alimentària dels infants que assisteixen a l'escola bressol municipal i que inclou també la neteja dels espais i del material utilitzat en el servei de menjador.

El servei consistirà en:

- La confecció, elaboració i subministrament diari dels 3 àpats de dilluns a divendres (esmorzar, dinar i berenar) pels usuaris del servei en els horaris següents:
 - o Esmorzar: 10 h
 - o Dinar: 12 h
 - o Berenar: 16 h
- La neteja i manteniment de la cuina del centre, els estris i aixovar utilitzats diàriament pels àpats, neteja de totes les superfícies, dels utensilis emprats per cuinar.
- Recollida selectiva dels residus, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tots els estris necessaris per servir els àpats i que no es trobin actualment a les instal·lacions.

Per a infants al·lèrgics és necessari un joc d'estrils que s'identifiqui i es diferenciï amb la resta d'estrils, amb una distinció determinada.

Tot el material haurà de ser a base de matèries renovables, preferiblement de vidre en lloc de plàstic i, els productes de paper seran de reciclatge.

Clàusula 2. Obligacions de l'empresa adjudicatària

1. L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en la clau 50 o registre que el substitueixi i complir la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
2. L'empresa adjudicatària ha de presentar a la direcció del centre, la programació mensual dels menús diaris organitzada per trams setmanals.
3. L'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre incidències





Ajuntament de Vilanova del Vallès

puntuals que es puguin produir per avaries en la producció, manca de subministraments o en el transport del menjar.

4. L'adjudicatari instaurarà i aplicarà un sistema d'autocontrol en l'anàlisi de punts i perills de control crític (APPCC), que contingui els requisits i els corresponents registres:
 - a. Pla de control de l'aigua
 - b. Pla de neteja i desinfecció
 - c. Pla de control de plagues i animals indesejables
 - d. Pla de manteniment d'equipaments i instal·lacions
 - e. Pla de control de proveïdors
 - f. Pla de traçabilitat
 - g. Pla de formació i capacitació dels manipuladors d'aliments
 - h. Pla de control de temperatures
 - i. Pla de controls d'al·lèrgens
 - j. Pla de control de l'oli de fregir
 - k. Pla de reducció de residus
 - l. Pla de reducció de malbaratament alimentari
5. Disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat objecte del contracte i estar vigents durant tota la seva durada.
6. Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació.
7. L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.
8. Per a la cobertura de la possible responsabilitat derivada de danys i perjudicis que es produeixin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, l'empresa haurà d'haver contractat una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats l'activitat d'elaboració i subministrament de menjador a l'escola bressol.
9. L'empresa adjudicatària ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, en el cas que es sol·licités. Les fitxes tècniques també han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
10. 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.
11. L'adjudicatari disposarà i acreditarà els serveis de nutrició humans i dietètica especialitzat o amb coneixement suficients per a infants de 0 a 3 anys per a garantir la correcta elaboració dels àpats. Actuarà també com a consultor del centre educatiu als efectes de confessió i seguiment de les dites establertes.
12. L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment amb la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.





Ajuntament de Vilanova del Vallès

13. Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.
14. Disposar de l'acreditació conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten.
15. Disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari d'acord amb la Llei 3/2020.
16. Disposar d'un pla de reducció de residus tal com marca el Reial Decret 210/2018.
17. Facilitar a l'Ajuntament la documentació relativa al funcionament del servei i tenir-lo puntualment informat.
18. Facilitar les inspeccions municipals en exercici de la superior direcció del servei.
19. Fer-se càrrec de les obligacions socials exigibles en matèria de salaris, seguretat social, accidents de treball, mutualisme laboral, formació, seguretat i higiene i tots els drets laborals reconeguts al conveni col·lectiu d'aplicació.
20. Complir amb les prescripcions que es prevegin a la normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal previstes a la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i de garantia dels drets digitals. L'adjudicatari s'obliga també a implementar les mesures tècniques i d'organització necessàries per garantir la seguretat de les dades.
21. Presentar a l'Ajuntament tota la documentació que li sigui requerida relativa a la prestació del contracte per comprovar la plena legalitat de l'empresa en l'ordre fiscal, laboral, administratiu i en els terminis que estimi convenients i també un testimoni notarial de qualsevol dels seus acords que modifiquin els seus fins socials, quant al que puguin afectar, directament o indirecta, el compliment del contracte, en el termini dels quinze (15) dies posteriors a la seva adopció.
22. L'adjudicatari haurà de notificar a l'Ajuntament de qualsevol canvi de la legislació, durant la vigència del contracte, que obligui a la modificació total o parcial de les instal·lacions o dels equips, o canvis en el procediment de manteniment, inspecció o control de les màquines. Si no es realitzés aquesta notificació i l'Ajuntament fos, com a conseqüència, objecte de sanció administrativa, l'import d'aquesta li seria descomptada de les factures que presenti l'adjudicatari.

CLÀUSULA 3. Composició i programació dels menús

La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins al condiment final, tot complint les condicions de neteja i higiene. Per causes majors excepcionals, es podrà servir càterring.

Els menús se serviran diàriament de dilluns a divendres d'acord amb el calendari lectiu del Departament d'Ensenyament. L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats, ajustant el nombre d'àpats totals i





Ajuntament de Vilanova del Vallès

els corresponents a cadascuna de les tipologies a les modificacions donades per la direcció del centre.

Tots els menús són per a infants entre 0 i 3 anys, En aquest sentit, la composició i la quantitat total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat i l'estat de salut.

L'empresa adjudicatària proposarà a la Direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats (tant els ordinaris com els específics d'acord amb les característiques dels infants) dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes.

La composició dels menús del dinar constarà de primer plat, segon plat amb guarnicions i postres. Els berenars constaran d'una peça de fruita i cereals (pa) més aliment proteic (embotit o formatge), o bé un iogurt (d'unitats individuals) amb galetes i una peça de fruita. Tots dos àpats hauran de seguir amb les indicacions de la clàusula 4.

L'escola bressol treballa amb els infants el calendari festiu i les tradicions catalanes. Molt sovint aquestes festes van vinculades a menjars tradicionals amb aliments de temporada. Per aquesta raó, l'empresa tindrà en compte, a l'hora de l'elaboració dels menús, la introducció d'aquests menjars tradicionals vinculats al calendari festiu (tots Sants, Nadal, dijous gras etc.)

La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats seguint amb les directius taxades a la clàusula 4 d'aquest plec, tenint en compte les diferents fases d'adaptació d'aliments dels infants recollides a la mateixa clàusula. A més a més, s'aniran introduint en els menús plats tradicionals de la cuina catalana perquè els infants coneguin i es vagin familiaritzant amb la tradició culinària de la nostra terra.

L'Ajuntament es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats. 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.

Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels alumnes. No seran menys de 30 kcal. per kg. de pes i dia, a no ser que sigui per prescripció facultativa adaptant-se a l'edat i característiques dels alumnes.

En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte la preparació d'alguns menús especials per aquelles persones que requereixen una dieta específica perquè presenten algun trastorn alimentari, al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia





Ajuntament de Vilanova del Vallès

diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria. (diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semi triturat, triturat, texturitzat, etc. Per a tots aquestes cassos es seguirà les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament.

En la programació de menús, l'empresa ha d'oferir menús adaptats per als casos en que la família ho sol·licitin per motius ètics o religiosos, per exemple: menús sense carn de porc, vegetarians o vegans.

El nombre total dels àpats a servir diàriament podrà variar respecte a les previsions inicials. La direcció del centre comunicarà les variacions dels àpats, ja sigui en nombre per increment o per reducció per absències, o en confecció per dietes especials.

CLÀUSULA 4 Característiques i elaboració dels menús

L'empresa adjudicatària adquirirà els aliments i primeres matèries en quantitats suficients per garantir la cobertura de la demanda, així com emmagatzematge, conservació, preparació, condimentació, elaboració i lliurament als menjadors dels diferents edificis, en la cuina pròpia del centre.

L'empresa adjudicatària és l'encarregada de la programació i l'elaboració dels menús i haurà d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats. Cal variar-ne la presentació, (primer plat, guarnicions, etc) detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc... així com el tipus de carn i peix, seguint amb les pautes fixades a continuació:

- a. Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser:
hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana. Una vegada a la setmana s'ha d'incloure arròs o pasta integral. Si es posa carn o peix de primer, els segons no n'han de dur.
- b. Les freqüències dels aliments en els segons plats seran les següents:
aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); carns, 1-2 vegades/setmana (≤ 6 vegades/mes); carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana; peixos 1 vegada/setmana, i ous 1 vegada/setmana. No es serviran peixos que portin mercuri com ara el peix espasa, tonyina vermella i lluç de riu.

Les freqüències dels aliments en les guarnicions seran les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana.





Ajuntament de Vilanova del Vallès

La matèria prima ha de ser de proximitat i ecològica.

La pasta, l'arròs i les llegums han de ser de proximitat i/o ecològics. Elaborat amb farines preferentment integrals i ecològiques.

El àpats han d'anar acompanyats de pa de farina integral i/o ecològica.

No s'utilitzarà cap element transgènic.

4 dels postres setmanals seran de fruita de proximitat i/o ecològica/ fresca variada, amb un màxim d'un dia amb postres làctics (preferentment iogurt o quefir de proximitat i/o ecològics).

La presència de fregits no serà més de dues vegades al mes.

Les amanides, les coccions i els fregits s'utilitzarà l'oli d'oliva verge. No s'utilitzarà ni mantegues, ni margarina ni llard.

Els àpats s'han de preparar amb poca sal i aquesta ha de ser sala iodada, segons les recomanacions d'institucions com l'OMS.

L'aigua mineral natural serà la beguda principal de l'àpat.

La fruita, les hortalisses i les verdures han de ser de temporada, de venda de proximitat i/o ecològics.

Els menús han de contenir un mínim de 4 productes ecològics setmanals.

Les tècniques de cocció hauran de ser saludables: bullit, cuit al forn, el vapor, guisat, estofat i planxa.

Es reduirà els envasos el màxim possible per respecte al medi ambient.

En l'elaboració dels menús i la combinació dels plats que els integren, es seguiran les recomanacions de la guia "L'alimentació saludable a l'etapa escolar", elaborada pels Departaments d'Educació i de Salut de la Generalitat de Catalunya L'alimentació saludable en l'etapa escolar. Guia per a famílies i escoles i les Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància de 0 a 3 anys", elaborada pel Departament d'Educació i de Salut de la Generalitat de Catalunya AAFF triptic ALIMENTACIO 22_05_19-correccions.indd

L'empresa vetllarà en tot moment perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries i la qualitat dels menús que se serveixen sigui òptima, tant des del punt de vista nutricional, com sanitari i de respecte al medi ambient.





Ajuntament de Vilanova del Vallès

L'empresa adjudicatària farà una descripció de les matèries primeres que utilitzarà, certificant:

- L'origen del producte.
- La qualitat.
- El tipus d' envasat.
- El sistema de conservació emprat en el transport.

En els productes no peribles s'especificarà:

- El producte
- La qualitat
- L'envàs
- El pes de producte per a cada unitat (paquet, llauna, etc.)

CLÀUSULA 5 Instal·lacions

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tots els estris necessaris per servir els àpats.

Tots els utensilis, estris, maquinària i utillatge que siguin necessaris per prestar el servei de cuina, objecte del contracte i que no formin part de l'equipament de la cuina/menjador, aniran a càrrec del contractista adjudicatari i serà de la seva propietat. En l'annex 1 es relaciona l'estat actual de l'equipament de la cuina i tot el material serà cedit a l'adjudicatari.

Durant la vigència del contracte, la reposició i reparació de la maquinària que forma part de l'Ajuntament anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. També serà responsable del manteniment, quan hi hagi un mal ús i dels danys que se'n derivin, inclús la substitució de l'aparell en cas que fos necessari. En aquest cas, l'aparell formaria part de l'Ajuntament.

Al finalitzar el contracte, l'adjudicatari haurà de retornar la totalitat dels estris i maquinària en les mateixes condicions que les va rebre. També es realitzarà l'inventari dels estris i equipament de la cuina.

L'aigua, l'energia elèctric i el gas seran subministrats per l'escola bressol i els costos d'aquests també. L'adjudicatari tindrà en compte els criteris d'estalvi.

CLÀUSULA 6 Neteja

La neteja de la cuina i de totes les instal·lacions (inclou finestres, portes, rebost, roba de cuina, càmeres frigorífiques, aniran a càrrec de l'adjudicatari i en farà un ús responsable del consum de l'aigua i energia.





Ajuntament de Vilanova del Vallès

L'empresa presentarà una planificació de neteja i desinfecció incloent els elements a netejar, la freqüència, els productes utilitzats i la persona responsable. Haurà de complir els controls sanitaris i estarà penjada a la cuina de l'escola.

CLÀUSULA 7 Personal

L'empresa adjudicatària organitzarà sota la seva responsabilitat el personal que prestarà el servei a l'escola bressol perquè sigui eficaç i eficient, amb personal amb un perfil adient per a aquest tipus de servei.

Per cobrir el servei de cuina, caldrà un/a cuiner/a. De forma general, les seves funcions són:

- És la persona responsable de la cuina.
- S'encarrega, sota les directrius de la direcció de la llar i amb l'ajut del personal adscrit a les seves ordres, si s'escau, de la preparació, manipulació i control dels aliments servits a la llar i de tenir cura dels diferents règims alimentaris que s'hagin de preparar per als infants.
- Transportar i emmagatzemar les matèries primeres i els materials utilitzats a la cuina i el rebost.
- Executar les tasques de neteja de les diferents àrees de la cuina (fogons, forns, maquinària, electrodomèstics,...) i del paviment.
- Netejar els estris de cuina i aixovar.
- Recollir i endreçar la cuina
- Classificar i llençar les deixalles.
- Col·laborar en les festes i sortides que es facin a la llar, preparant menús apropiats.

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de subrogar el personal de cuina que actualment està treballant al centre.(una cuinera)

En relació al personal de cuina s'estableix que

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per garantir la puntualitat 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 matèria d'higiene i seguretat alimentària del personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb els recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats del personal del servei en els casos de vacances, absentisme, baixes, permisos, etc.
- L'adjudicatari serà responsable davant l'ajuntament de les faltes comeses pels seus





Ajuntament de Vilanova del Vallès

empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats i tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació, una prestació defectuosa del servei sens perjudici de les sancions que es puguin establir. S'indica a les empreses licitadores, en relació al personal que atén el servei de menjador i que forma part de la plantilla de personal de l'escola bressol, que les seves funcions, de forma general, són:

- Atendre directament els infants durant l'hora del menjador per a cobrir les seves necessitats nutricionals i fomentar el desenvolupament dels seus hàbits alimentaris, socials, d'higiene personal i salut.
- Participar en l'elaboració, l'execució i l'avaluació del Pla de funcionament del menjador.
- Programar, desenvolupar i avaluar els processos educatius i d'atenció als infants en aquesta franja horària.
- Assegurar que es respecta la capacitat d'autoregulació dels infants a l'hora de decidir quantitats d'ingesta d'aliments.
- Resoldre les incidències que puguin presentar-se.
- Supervisar el personal auxiliar (monitoratge), si n'hi ha.
- Supervisar i avaluar el personal en pràctiques present en aquesta franja horària, si n'hi ha.
- Qualsevol altra funció que tingui la finalitat d'afavorir el funcionament adequat del menjador.

CLÀUSULA 8 COORDINACIÓ ENTRE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA I L'AJUNTAMENT

L'empresa designarà un/a representant que serà la persona responsable de la coordinació general del servei, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant de qualsevol incidència en relació al desenvolupament del servei. Aquesta figura es coordinarà amb la direcció de l'escola bressol i semestralment amb la tècnica d'educació.

