

Institut Municipal de Serveis als Discapacitats

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL
CONTRACTE DE SERVEIS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI
DE MENJADOR A L'AULA INTEGRAL DE SUPORT (AIS) DE L'
INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS ALS DISCAPACITATS
(IMSD).**

Expedient IMSD 186_2023

INDEX

PRESCRIPCIÓ 1. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
PRESCRIPCIÓ 2. L'ALIMENTACIÓ	2
PRESCRIPCIÓ 3. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE.....	3
PRESCRIPCIÓ 4. MATÈRIES PRIMERES.....	3
PRESCRIPCIÓ 5. NIVELL DE QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES	4
PRESCRIPCIÓ 6. PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI	4
PRESCRIPCIÓ 7. ÀPATS A SUBMINISTRAR	4
PRESCRIPCIÓ 8. RECURSOS HUMANS I HORARIS	5
PRESCRIPCIÓ 9. TIPOLOGIA DE MENÚS.....	5
PRESCRIPCIÓ 10. INSPECCIÓ SANITÀRIA	6

Prescripció 1. Objecte del contracte

És objecte del contracte el servei de menjador del l'Aula Integral de suport (AIS) de l'Institut Municipal de Serveis als Discapacitats de Mollet del Vallès (en endavant IMSD), que compren les prestacions següents:

- La prestació del servei de càtering per els alumnes que assisteixen a l'AIS de l'Institut Municipal de Serveis als Discapacitats, i que es desplacen a les dependències de la cantina de l'IES Gallecs a la hora de dinar.

L'AIS és un espai autònom i independent que depèn administrativament del centre d'Educació Especial Can Vila i està ubicat a l'antic parvulari de l'Escola Salvat Papasseit, al barri de Plana Lledó, lluny de l'Escola, que es troba ubicada al barri de Lourdes.

A les aules del AIS no es pot oferir servei de menjador atès que no es compleixen els requisits ni sanitaris ni educatius adequats per oferir el servei de menjador ja que per les característiques de l'alumnat és necessari diferenciar els espais de tractament dels espais per dinar. És per això que és necessari trobar un espai tranquil i a prop de la ubicació del AIS.

El servei de menjador per les raons terapèutiques i educatives del col·lectiu de persones que integren l'aula integral de suport (AIS) només pot ser dut a terme en un espai preservat d'estímuls externs (amb pocs alumnes) i en un espai educatiu on es puguin sentir identificats amb l'entorn (Institut de secundària). L'alumnat de l'AIS pot tenir moments de pèrdua de control i agressivitat, i és del tot necessari preservar la seva integritat física i moral, així com la de les persones que estan al seu voltant. La cantina de l'IES Gallecs de Mollet del Vallès reuneix aquestes condicions tant d'adequació educativa com de tranquil·litat i intimitat.

La ubicació de la cantina del IES Gallecs es troba molt a prop de l'AIS, els nois i noies poden anar caminant, i és un espai tranquil i segur per les seves característiques d'espai ja que a l'hora de dinar no hi ha alumnes.

Després de valorar alternatives no hem trobat cap espai adient a la vora de la ubicació del AIS i per això proposem que es pugui prestar el servei a la cantina del IES Gallecs.

Prescripció 2. L'alimentació

Entenem que l'alimentació és un aspecte de vital importància en el treball pedagògic que realitzem dins el marc escolar i ajust en la vida adulta.

Els trastorns alimentaris en aquest alumnat estan molt generalitzats. Poden aparèixer anorèxies, bulímies, trastorns per afartament, hipersensibilitat a certs aliments, alimentació selectiva, etc. Aquests trastorns van associats a altres problemes de personalitat, agreujats per manca d'hàbits personals i socials que distorsionen les relacions familiars, escolars i que precisen de la nostra intervenció educativa i terapèutica.

Les pautes nutricionals estan marcades per les recomanacions i informes tècnics de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), el Comitè de Nutrició de l'Acadèmia Europea de Pediatria i el Comitè de Nutrició de la Societat Europea de Nutrició i Gastroenterologia Pediàtrica (ESPGAN), i s'adapten a tres etapes ben diferenciades.

És per això que considerem que l'alimentació és una àrea que s'ha de treballar dins de la programació individual de cada usuari del servei de menjador.

Molts nens/es i usuaris/es prenen medicació durant el dinar, és imprescindible el control d'aquests medicaments i hem d'assegurar-nos de la signatura del protocol de medicació, que es prenen. És el centre qui designa el responsable d'aquesta signatura.

A l'hora de dinar és també un espai per celebrar les festes tradicionals, els aniversaris dels nens/es i usuaris/es ja que és un lloc de trobada del centre.

En el servei de menjador hi participen tots els mestres, tècnics i professionals.

- Pel que fa al AIS el servei s'inicia a les 13:00 fins a les 15:00, es realitzaran els torns que correspongui en funció de les necessitats dels alumnes.

Prescripció 3. Condicions generals d'execució del contracte

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

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i els de règim a les modificacions donades per l'IMSD. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi.

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

L'adjudicatari haurà d'establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar a l'IMSD quants suggeriments estimi convenients per millorar el funcionament del mateix.

L'adjudicatari presentarà un pla de reciclatge dels residus generats fruit de la seva activitat, mantenint els criteris de sostenibilitat i respecte al medi ambient.

Prescripció 4. Matèries primeres

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada preferentment de producció ecològica.

Verdures i Hortalisses: Variada, fresca i de temporada preferentment de producció ecològica.

Carns: S'optarà per la carn fresca preferentment de procedència ecològica.

Peixos: Peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.

Ous: Ús d'ous ecològics i seguint la normativa alimentaria establerta en la restauració col·lectiva.

Oli: Ús d'oli d'oliva, extra preferentment ecològic.

Cereals i farines: Ús de cereals ecològics i preferentment integral. Així mateix es consumirà pa ecològic

Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic i s'exclou l'ús dels greixos trans i de greixos hidrogenats.

Aliments precuinats – Es limitarà els aliments precuinats en els menús a 1 per setmana però en tot cas sense adicions de greixos hidrogenats, ni adició de greixos trans ni glutamat monosòdic

Organismes modificats genèticament: Per a garantir la qualitat ambiental i social dels menús s'evitarà, sempre que sigui possible, l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament, produït a partir d'organismes modificats genèticament o que continguin ingredients modificats genèticament en l'elaboració dels menús.

Prescripció 5. Nivell de qualitat de les matèries primeres

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministrin els seus proveïdors. Es valorarà la disposició d'un sistema d'autocontrol amb anàlisis de qualitat de la matèria primera. A aquests efectes l'empresa caldrà que tingui una xarxa de proveïdors homologats.

Prescripció 6. Període d'execució del servei

El servei es prestarà durant el curs escolar segons el calendari.

Prescripció 7. Àpats a subministrar

El dinar se servirà diàriament de dilluns a dijous al llarg de tot el calendari. Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts.

La previsió diària de menús a elaborar calculada en funció de la demanda actual del servei és d'un total aproximat de 15 menús diaris.

La variació i anul·lació d'àpats haurà de ser comunicada pel director del centre a l'adjudicatari amb 24 hores d'antelació. Tot i així l'empresa gestora haurà de tenir capacitat de reacció en situacions imprevistes (avaries a les instal·lacions, talls de subministres d'aigua, gas o electricitat, ...)

Les sortides s'avisaran amb una antelació de vuit dies naturals.

Prescripció 8. Recursos humans i horaris

L'empresa adjudicatària presentarà una planificació dels horaris i dels recursos humans destinats per tal de prestar el servei, amb la màxima eficàcia i eficiència.

El contractista ha d'aportar per a la realització de l'objecte del contracte el personal necessari que haurà de disposar de l'especialització i formació adequades.

El contractista designarà un responsable encarregat de la coordinació del servei amb la direcció dels centres i amb la Direcció de Serveis de l'IMSD, el qual resoldrà les incidències que es produeixin.

Prescripció 9. Tipologia de menús

L'adjudicatari presentarà una proposta de menús per temporada (tardor, hivern, primavera, estiu) tenint com a referència la proposta de menús setmanal i de temporada que de manera orientativa es detalla a l'annex 1 on es detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòric i valor nutricional.

Es presentaran menús tipus degudament confeccionats i variats

- Menú normal
- Menú verdura-planxa
- Menú vegetarià
- Menú celíac
- Menú sense porc
- Menús especials per a usuaris amb al·lèrgies específiques

Es respectaran les variants alimentàries per prescripció mèdica i altres menús que puguin sorgir fruit de les necessitats dels centres.

Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

A banda dels trets puntuals abans esmentats, es cobriran amb menús adequats (pic-nics) sortides, excursions, etc.

En cada àpat es lliurarà a tots els nens/es i usuaris un tovalló de paper (tipus roba, doble full).

En les sortides i excursions el menú s'adaptarà a les característiques dels nens/es i usuaris. La empresa adjudicatària haurà d'aportar diferents opcions en el moment que aparegui la necessitat de preparar àpats per una sortida.

Prescripció 10. Inspecció sanitària

L'IMSD i l'Ajuntament de Mollet del Vallès podran inspeccionar les condicions higièniques i sanitàries dels aliments utilitzats, tant en cru com en cuit, les condicions de manipulació dels aliments i l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i personal adscrits al servei.