

## PLEC DE PREINSCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI DE CÀTERING A LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE VALLIRANA

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per a les escoles bressol públiques, amb la pretensió de donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, sol·liciten la prestació del servei de menjador escolar en el període interlectiu del migdia.

### 1. Objecte

Constitueix l'objecte de contracte la prestació del servei de càtering per les Escoles Bressol Municipals de Vallirana, els centres Talaia (Av. Parellada, 7) i Els Barrufets (c. Comerç, 17).

Aquest servei inclou:

- Servei de càtering:
  - a.- Subministrament de dinars
  - b.- Subministrament de berenars

El codi del CVP corresponent a aquest contracte és el següent:

55523100-3 Serveis de menjar per escoles

### 2. Responsabilitats de l'empresa adjudicatària

L'adjudicatari està obligat a portar a terme la prestació del servei amb estricta subjecció a tota la legislació general i sectorial aplicable, a aquest plec i a l'oferta presentada, de conformitat amb les instruccions donades per l'Ajuntament de Vallirana.

Responsabilitats: les especificades al punt .5 d'aquest plec de preinscripcions tècniques.

### 3. Durada del contracte

a.- La durada d'execució del contracte de servei de càtering per les escoles bressol municipals de Vallirana serà de dos anys, coincidint amb el cursos escolars 2024-2025 i 2025-2026.

Aquest període es podrà prorrogar un per a dos anys més, coincidint amb el cursos escolars 2026-2027 i 2027-2028.

b.- El període de prestació del servei serà l'establert per l'Ajuntament de Vallirana, segons calendari escolar de les escoles bressol municipals, de setembre a juliol.

El curs equival a 11 mesos de prestació efectiva.

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	a18b78ea56b1449fa188f4e9dcec8d9b001
Url de validació	<a href="https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091">https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091</a>
Metadades	Origen: Origen administració    Estat d'elaboració: Original



#### 4. Oferta econòmica

El preu unitari de sortida del menú (dinar i berenar) és de 5,50 euros (IVA exclòs)

#### 5. Règim jurídic

El servei es prestarà amb estricta compliment de la normativa següent:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE nº 160 de 06/07/2011).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC nº 5495 de 30/10/2009).
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE nº 126 de 27/05/2006).
- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril i Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentosos, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.

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

#### 6. Característiques del servei de càtering

a.- L'empresa adjudicatària ha de subministrar els menús dels infants i d'aquelles educadores que eventualment ho requereixin.

b.- Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdors. A aquests efectes interessa que l'empresa tingui un autocontrol amb l'anàlisi de qualitat de la matèria prima.



L'empresa adjudicatària efectuarà analítica complementària dels productes, en cru i en cuinat, amb assídua continuïtat, i de tots aquells aliments que puguin ser potencialment perillosos, que es lliurarà trimestralment a la Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Vallirana.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de la Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Vallirana, la qual cosa no significa que aquesta es responsabilitzi de les garanties higiènico-sanitàries dels productes emplets.

Atenent a la màxima cura sanitària està prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de la Regidoria d'Educació de l'Ajuntament de Vallirana. I un cop autoritzats, l'empresa haurà d'informar als centres dels canvis produïts.

**c.-** El transport, les operacions de càrrega, descarrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

**d.-** Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària a les adreces dels centres corresponents, essent transportats en recipients o envasos hermètics, isotèrmics i termosellats per evitar vessaments, degudament homologats per al transport d'aliment, i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent d'ocupar-se així mateix l'empresa adjudicatària de la correcta neteja dels recipients, envasos o material general que s'utilitzi per al seu transport.

**e.-** L'arribada del càtering als centres objectes de prestació serà entre les 10,45h i les 11,15 hores, excepte els dies amb programació de sortides i excursions que l'arribada del càtering als centres serà entre les 8,00 i les 9,00 hores.

**f.-** El número de menús no serà sempre el mateix, estarà en funció de la demanda diària de les famílies. Quan es doni la situació que el centre sol·liciti més menús dels habituals, aquests hauran de ser de línia calenta, evitant menús congelats.

**g.-** La quantitat de menjar a proporcionar en cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, tenim en compte el menú testimoni i possibles incidències que puguin sorgir, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient.

**h.-** El menú testimoni serà de 2 unitats per centre i haurà d'estar correctament envasat a part.

**i.-** L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar, a banda dels menús sol·licitats, els següents ingredients i parament per complementar els menús, a demanda dels centres:

- Aigua mineral
- Oli d'oliva, sal, sucre, vinagre i cacau en pols
- Tovallons de paper
- Guants de vinil
- Paper film
- Paper alumini

3





j.- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals establerts en la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent, i ha de seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quan a quantitats, composició i tipus de cocció, etc. les edats i característiques dels comensals: infants de 4 mesos a 3 anys.

Com a norma, tant el producte com l'elaboració serà el més natural possible, tenint en compte aliments de temporada i proximitat. En qualsevol cas, un especialista dietètic autoritzat haurà de certificar la correcció i equilibri de les dietes. Els menús hauran d'indicar la composició, el valor nutricional i l'execució dels diferents plats.

Per tant, aquesta elaborarà un menú base segons els nivells d'edat i segons els tipus (triturat i/o trossejat) i les modalitats astringents i restringent.

k. Els productes frescos del gènere: carn de porc i de vedella, pollastre, peix, verdures, fruita, llet, derivats de llet, pa i altres productes seran de primera qualitat i en l'oferta s'especificarà:

- origen
- denominació del producte
- categoria
- varietat
- norma de quantitat de cadascun dels aliments
- classe
- pes
- mida

l S'oferirà amb caràcter preceptiu, oli d'oliva, fruita i verdura fresca i productes de temporada.

l.- S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no hauran de tenir espines, carns sense tendons ni óssos petits, carns fibroses i seques al ser cuinades ...), així com els arrebossats, productes processats en excés (ex. frankfurts, patates fregides industrials, sopes instantànies, brous concentrats), aliments que puguin provocar ennuegaments (ex. pells dels cigrons, fruits secs...), les salses fortes i/o picants així com els greixos, sucres i sal i espècies en excés.

m.- Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau òptim de maduresa de la fruita.

n.- Els controlarà de forma rigorosa la temperatura dels menús al arribar als centres, que no ha de ser inferior als 65° C.

n.- El menú a servir estarà format per un primer i segon plat, les postres, pa i beguda, així com el menú berenar.

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:	
Codi Segur de Validació	a18b78ea56b1449fa188f4e9dcec8d9b001
Url de validació	<a href="https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091">https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091</a>
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





a) Els primers plats hauran d'alternar productes bàsics: pasta, arròs, verdures (tomàquet, albergínia, bròcoli, mongetes verdes, carbassa, carbassó, coliflor, ceba, porros, moniatos...), llegums (cigrons, mongetes, quinoa, lleties...), patates, etc. i les seves variants integrals.

b) Els segons plats alternaran carn, peix i ous, en una quantitat mínima de 100 grs, i aniran acompanyats amb la corresponent guarnició de verdures, hortalisses, patates o combinacions d'aquest aliments. Quan es tracti d'aliments unitaris la quantitat mínima serà de 100 grs.

c) Les postres alternaran fruita del temps tres dies a la setmana i làctics naturals sense sucre dos dies a la setmana.

d) El menú berenar alternarà setmanalment:

- 2 dies làctics naturals sense sucre acompanyat amb galetes (mínim 4 unitats per infant) o cereals (mínim un paquet de 400 grs per grup –classe) o bastonets de pa (mínim 6 unitats per infant)

- 2 dies entrepans salats de pa de Viena ó pa integral de formatge cremós, pernil dolç o fuet acompanyat amb suc baix en sucre de taronja, pinya, préssec o poma

- 1 dia pa amb xocolata de rajola (amb llet i sense llet) o cremós i llet amb cacau ó una peça de fruita i llet amb cacau.

El menú berenar per triturats estarà compost per mínim 5 varietats de fruites (plàtan, pera, poma, taronja i mandarina) i fruites de temporada (maduixa, meló, síndria, mango, raïm, advocat, kiwi, nectarina...) que es subministraran senceres en estat òptim de maduració i d'un calibre mínim de 60mm de diàmetre o 90grs de pes.

e) Per a sortides i excursions, la composició del menú serà, com a mínim, del següent:

- 1 plat de carmanyola i 1 entrepà

- 1 peça de fruita del temps (preferiblement plàtan)

- 1 ampolla d'aigua de 33cl

- 1 menú berenar consistent en dolç (palmeres, galetes...) i suc baix en sucre de taronja, pinya, préssec o poma

S'acompanyarà el menjar amb pa blanc o variant integral i aigua.

En el cas dels menús triturats la seva consistència serà la adequada a l'edat dels infants



**o.-** S'hauran de preveure menús especials per a casos específics:

- a) Per a infants que certifiquen alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celíaca, lactosa, diabetis, sense sal, sense ou...) una vegada consultades les famílies sobre la preinscripció mèdica indicada.
- b) Per motius religiosos.
- c) Per infants vegans
- d) Per infants vegetarians

En el cas de servir menús especials, per cobrir necessitats d'aquest tipus, caldrà que els menús es subministrin envasats a part i degudament indicats amb el corresponent etiquetatge, per diferenciar-los de la resta dels menús.

En aquest casos, l'empresa assumirà completament la responsabilitat legal en cas d'error o manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i tramesa de l'aliment.

**p.-** Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin plats almenys durant una setmana. Aquest criteri cal que contempli, a més de la varietat en els aliments, la de les seves formes d'elaboració, diversificació de processos culinaris i de presentació dels plats.

**q.-** L'empresa adjudicatària es compromet a fer arribar a les direccions dels centres la programació mensual dels menús per escrit amb una setmana d'antelació i còpies suficients dels diferents tipus de menús per poder facilitar-les a les famílies. La proposta de menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional.

**r.-** L'empresa adjudicatària es compromet a proporcionar als centres els mitjans necessaris (forns, escalfadors, microones, bany maria i utillatge i petit electrodomèstic com turmis, batidora americana, espremedora...) per mantenir i preparar el menjar subministrat en condicions òptimes.

**s.-** L'empresa adjudicatària designarà un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte

**t.-** El sistema de producció serà de línia calenta i l'empresa adjudicatària es compromet a resoldre les incidències que puguin ocórrer de forma immediata, per tal que el servei de càtering no es vegi alterat. Així com a informar a les direccions del centre dels fets i la solució presa i entregar un informe per escrit a la Regidoria d'Educació dels fets.

## 7. Personal per la prestació del servei

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.





### 8. Deure de confidencialitat

D'acord amb l'article 133.2 de la LCSP, el contractista haurà de respectar el caràcter confidencial de la informació a la qual tingui accés degut a l'execució del contracte.

El deure de confidencialitat tindrà una vigència de cinc anys, a comptar des del coneixement de la informació de referència.

De conformitat amb l'art. 133.1 del LCSP, l'òrgan de contractació no podrà divulgar la informació facilitada pels licitadors i designada per aquests com a confidencial.

Cap d'Educació

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:			
Codi Segur de Validació	a18b78ea56b1449fa188f4e9dcec8d9b001		Data document: 13/02/2024
Url de validació	<a href="https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091">https://sedesimplifica03.absiscloud.com/absis/idi/ax/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=091</a>		
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original		