



## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques REGULADORES DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CONFECCIÓ DE MENÚS DIARIS MITJANÇANT CÀTERING PELS ALUMNES DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL EL CARRILET DE CALELLA

### Dades del centre objecte de la prestació:

Escola Bressol  
Municipal El Carrilet  
Carrer Sant Jaume,  
número 341 08370  
Calella

**Capacitat màxima de l'escola bressol:** 107 infants

### Distribució:

- 0 - 1 anys: 8 infants
- 1 - 2 anys: 39 infants
- 2 - 3 anys: 60 infants

**Personal educatiu actual:** 11 persones

L'escola bressol municipal El Carrilet, depenent de l'Àrea d'Educació de l'Ajuntament de Calella, des de fa anys ofereix el servei de menjador als infants usuaris/usuàries del centre per tal de respondre a les necessitats actuals de les famílies i així permetre conciliar la vida familiar i laboral.

### Clàusula 1a. OBJECTE DEL CONTRACTE

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de menjador de l'escola bressol municipal El Carrilet de Calella, amb el detall següent:

#### ➤ **SERVEI DE CONFECCIÓ DE MENÚS DIARIS MITJANÇANT CÀTERING**

Consisteix en la prestació del servei d'elaboració i confecció de menús (dinars) en calent, inclòs el transport mitjançant sistema de càtering, per a ser servit en les condicions que correspon a cada aliment en el menjador de l'escola bressol municipal El Carrilet de Calella.

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

L'empresa adjudicatària prestarà els servei amb independència i autonomia organitzativa i metodologia, sense perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserva l'òrgan de contractació.



## Clàusula 2a. DEFINICIÓ DEL SERVEI

La prestació del servei comprèn les tasques següent:

### ➤ SERVEI DE CONFECCIÓ DE MENÚS DIARIS MITJANÇANT CÀTERING

El servei d'elaboració i confecció de menús diaris mitjançant càtering serà de dilluns a divendres i durant el calendari lectiu oficial de l'escola per a cada curs escolar, que comprèn de setembre (a data d'inici de curs) a juliol inclòs.

L'empresa haurà d'utilitzar una cuina aliena a l'EBM El Carrilet per elaborar el menjar i haurà de transportar-lo diàriament fins al centre educatiu per tal de ser servit en òptimes condicions de ser consumit (calent o fred segons correspongui a cada aliment) en el menjador de l'escola bressol municipal El Carrilet.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir el menjar disponible i de forma que es conservi a la temperatura que el marc legal estableixi, en l'horari indicat per la direcció de l'escola, segons l'horari que comunicarà l'escola bressol municipal El Carrilet abans de l'inici del curs escolar.

La distribució del menjar anirà a càrrec del personal de monitoratge que correspongui.

#### - Característiques del servei:

1. El transport, les operacions de descàrrega 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.
2. Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària a l'adreça de l'escola bressol municipal El Carrilet, essent transportats en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent d'ocupar-se així mateix l'adjudicatària de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.
3. El número de menús diaris serà comunicat per part del centre educatiu a l'empresa adjudicatària diàriament, aquest número variarà diàriament i estarà en funció de la demanda diària de les famílies.
4. La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, i adequada a l'edat de l'infant, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient.
5. La confecció i control de menús s'ha de realitzar d'acord amb les recomanacions en nutrició facilitades pels organismes oficials de salut pública. Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per una persona amb titulació de dietista, atès que l'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la disposició a la seva plantilla com a mínim d'una persona amb titulació de dietista. Els menús, excepte els àpats triturats, constaran de:
  - a. Primer plat
  - b. Segon plat (amb guarnició)
  - c. Postres
  - d. Pa

Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc. Les edats i característiques dels comensals: alumnes de 0 a 3 anys. Caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'adaptació al menjar dels infants, subministrant els productes adequats.



6. S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no hauran de tenir espines, carns sense tendons ni ossos petits...) i que no siguin recomanats per l'edat. Ex: musclos, fruits secs, crustacis, etc.
7. Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.
8. L'empresa adjudicatària es compromet a facilitar els menús especials i de règim per a aquells alumnes que així ho requereixin en raó de la seva edat, al·lèrgies, prescripció facultativa, motius religiosos...
9. L'empresa adjudicatària subministrarà a la direcció del centre la relació de menús del mes, com a mínim amb una setmana d'antelació per poder comunicar-ho a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional. S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes i picants.
10. L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte de la licitació, i ha de preveure les situacions que puguin originar-se.

- **Control de qualitat dels menús:**

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament d'Educació i del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixi, almenys, durant una setmana.

S'haurà de preparar menús especials per a casos específics derivats de prescripcions mèdiques (diabètics, celíacs, intoleràncies, etc.), sempre a requeriment del pare, mare o tutors, amb els informes mèdics pertinents, essent necessària l'autorització del centre. També caldrà comptar amb menús reserva per a casos d'urgència, degudament acreditats (interrupcions del subministrament elèctric, inclemències meteorològiques, etc.).

Pel que fa al nivell de qualitat de les matèries primeres que formen els menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

- Els productes frescos del gènere: carn de porc i de vedella, pollastre, au, peix, fruita, verdures, llet i derivats de la llet, i altres productes que es consumeixen a l'escola seran de primera qualitat.
- La fruita, verdures i hortalisses s'utilitzaran fresques de temporada i de proximitat.
- S'oferirà la varietat possible de verdures, hortalisses, llegums, cereals i fruita, tenint en compte la franja d'edat dels infants.
- Atesa l'edat dels infants del centre i la seva natural evolució, els menús podran sofrir canvis, fins arribar al menú considerat estàndard, tals com:
  - 
  - o Triturat d'iniciació.
  - o Triturat (dieta estandarditzada i variada).
  - o Menú estandarditzat.
  - o Menús especials (*sempre sota prescripció i/o orientació mèdica*):
    - Menús astringents.
    - Dietes toves.
    - Menús per infants amb intoleràncies i/o al·lèrgies.
    - Menús sense gluten, en cas d'infants celíacs.
    - Altres.



- o Menú per ideologies religioses.
- o Altres.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

L'empresa haurà de complir la normativa higienicosanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments; haurà d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la normativa; i haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre educatiu.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum. Aquest control sanitari dels aliments s'haurà de dur a terme amb l'obtenció de mostres dels diferents aliments per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

S'inclou també la presa de temperatura dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, i seguint els protocols de registre homologats.

L'empresa adjudicatària guardarà mostres del menjar elaborat perquè pugui ser realitzada una investigació davant la sospita d'una infecció alimentària o d'un problema de qualitat de l'àpat segons la normativa vigent. Aquestes mostres han d'estar degudament envasades i etiquetades amb el nom del plat, dia que s'ha elaborat i el dia que s'ha servit. S'hauran de conservar a temperatura de congelació el temps que senyali la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària establirà un sistema d'avaluació de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general, i comunicarà a la direcció del centre quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del servei. Tots els controls sanitaris hauran de ser realitzats per una empresa especialitzada i acreditada a l'efecte.

L'Ajuntament de Calella, a través de l'escola bressol municipal El Carrilet, es reserva el dret a realitzar els controls, comprovacions i inspeccions que consideri necessaris pel bon i efectiu funcionament del menjador escolar, en especial en allò referent a la prestació objecte d'aquesta contractació, a la qualitat i quantitat dels menús servits.

- **Menús a subministrar:**

Les dades concretes dels menús a subministrar es comunicarà directament des de l'escola bressol municipal a l'empresa adjudicatària. Per fer l'estimació dels menús previst a tipus orientatiu es basa en la mitjana del darrer curs escolar:

- Curs 2022/2023: mitjana de 19/20 menús. Amb puntes de mínim 10 i màxim 31 en funció del mes de l'any i les necessitats de les famílies durant el curs concret.

Si algun membre de l'equip educatiu ho sol·licita, podrà ser usuari del servei de menú (sense fer ús de l'espai de menjador dels infants), pagant el preu/menú de l'adjudicació.



L'estimació de subministrament de menús en aquesta contractació pel càlcul del valor estimat del contracte es fixa en 4.000 menús anuals.

### **Clàusula 3a. RESPONSABLE DEL SERVEI**

L'empresa que resulti adjudicatària haurà de designar a una persona que serà la responsable, en tot moment, de respondre davant l'escola bressol municipal El Carrilet de qualsevol incidència i que actuï com a interlocutor en la prestació d'aquesta contractació.

L'Ajuntament de Calella, a través de la direcció de l'escola bressol municipal El Carrilet o en qui delegui, podrà supervisar qualsevol clàusula d'aquest servei i en qualsevol moment.

### **Clàusula 4a. OBLIGACIONS**

L'empresa adjudicatària està obligada a:

- Prestar el servei amb subjecció a aquest Plec de prescripcions tècniques i al Plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan de contractació doni al contractista per interpretar-les.
- Complir amb el conveni col·lectiu del sector que resulti d'aplicació.
- Comptar amb els recursos humans suficients per garantir el correcte funcionament del servei i per cobrir immediatament les necessitats de cada servei.
- L'observació, anàlisi i avaluació de l'evolució del servei, informant al centre educatiu quan sigui necessari.
- Complir amb la netedat, decòrum, uniformitat, cortesia, tractament amable i educat del seu personal.
- Responsabilitzar-se davant l'Ajuntament de Calella de faltes comeses durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, sens perjudicis de les sancions que corresponguin en cada cas concret.
- Compliment de la normativa higiènica sanitària.
- Disposar d'una assegurança que cobreixi la responsabilitat civil per danys i perjudicis soferts derivats dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec o d'una deficient prestació del servei.

La tècnica d'Educació