



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI DE MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL**



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de menjador (dinars) en línia calenta de la llar d'infants municipal Coloraines en modalitat de càtering (elaboració i transport).

A data d'avui, la llar d'infants atén infants d'entre 1 i 3 anys.

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 les condicions que figuren en aquest plec de prescripcions tècniques. 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.

La prestació del servei es realitzarà sota la supervisió de la direcció de la llar d'infants i d'acord amb les condicions que figuren en aquest plec de prescripcions tècniques particulars.

2. PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

EL contracte tindrà una durada d'un any (de l'1 de setembre de 2024 al 31 d'agost de 2025), amb possibilitat d'una pròrroga d'un any més.

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 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. S'estima una mitjana de 205 dies de servei per curs.

3. NOMBRE DE MENÚS

La previsió diària de menús a elaborar es calcula en funció del nombre d'alumnes i la demanda actual del servei, tirant a l'alça, estimant-se 44 alumnes diaris.

Aquests nombres d'usuaris són orientatius i no són vinculants, per la qual cosa, 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 la llar d'infants informarà diàriament a l'empresa, com a molt tard a les 10 h, del número de menús que es requereixen especificant possibles individualitats: triturats, intoleràncies i menús especials.

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 i dietes a les modificacions informades pel centre.

L'empresa adjudicatària emetrà factures pel nombre de menús reals servits que han de coincidir amb els que es demanen des de la llar d'infants diàriament.



4. 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 la Llar d'infants.
- 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 dependent de l'Ajuntament de Fornells de la Selva, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven a l'òrgan de contractació.
- 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.
- El transport, les operacions de descàrrega o dipòsit d'aliments i altres articles al centre serà efectuat per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició 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.

5. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei consisteix en el següent:

- Adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- 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 la Llar d'infants Coloraines.
- Aportar els documents de registres i controls sanitaris pertinents 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.

5.1. 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



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

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 al centre.

L'empresa adjudicatària confeccionarà els menús mensuals per trams setmanals, dels dinars diaris. Els menús tindran la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant quinze dies. Els menús s'adaptaran a les diferents èpoques de l'any.

Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en **nutrició humana i dietètica** que coneguin i segueixin les recomanacions proposades pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i/o d'altres organismes oficials, i per la normativa vigent aplicable.

Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon plat, postres, pa i aigua.

El sistema d'elaboració i subministrament ha de ser en línia calenta i d'acord amb els requeriments especificats a les presents prescripcions tècniques així com la normativa vigent emesa per l'autoritat competent al llarg de la vigència del contracte.

En tots els casos, l'empresa tindrà el menjar disponible als menjadors en equips preparats per a la conservació de la temperatura, amb el temps mínim d'antelació abans del dinar, segons els horaris establerts per a cada centre, seguint en tot moment la normativa vigent emesa per l'autoritat competent a llarg de la vigència del contracte.

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.

L'empresa adjudicatària està obligada a presentar a la direcció del centre, abans del dia 15 de cada mes, la proposta de menús a subministrar el mes següent, la qual serà revisada per la direcció del centre. Un cop fets els canvis que es considerin oportuns, l'empresa adjudicatària enviarà el menú per correu electrònic a la Direcció del centre, per tal que pugui ser reenviat a les famílies, abans del dia 25 de cada mes.

En el pla de menús també caldrà incloure una proposta de sopar per tal que aquest complementi a nivell de les necessitats nutricionals del menor el menú del migdia. Els menús han de detallar el productes i ingredients de tots els plats i tipus de preparació o cocció, així com els productes ecològics o de proximitat.

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. Així mateix, les fitxes tècniques 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; en tot cas caldrà que quedi



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

especificat de forma clara el nom del proveïdor (indicant el seu Registre Sanitari). Caldrà entregar-les quan així ho requereixi l'Ajuntament de Fornells de la Selva.

Així mateix caldrà lliurar, quan així ho requereixi l'Ajuntament de Fornells de la Selva, la llista de proveïdors homologats especificant el producte que subministren així com les fitxes tècniques

5.1.1. 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. Tanmateix, cal evitar el malbaratament d'aliments, per tant, cal ajustar les quantitats de menjar a les necessitats i l'apetència dels infants de la llar. 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.

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 postres es prioritzarà la fruita fresca, de temporada i el màxim variada possible. S'ha de servir sencera o triturada i envasada al buit per la pròpia empresa. No s'acceptarà fruita envasada industrialment

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

Es garantirà en cada àpat de dinar, la presència de verdures o hortalisses fresques, de temporada.

Els productes làctics que s'ofereixin seran sempre de proximitat, d'elaboració casolana o de producció ecològica. Seran sempre naturals i sense edulcorants.

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.

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

El tipus i la freqüència d'aliments que haurà de complir l'empresa en la programació i elaboració dels menús escolars serà la següent:



FREQÜÈNCIES DELS ALIMENTS I DE LES TÈCNiques CULINÀRIES EN LA PROGRAMACIÓ DELS MENÚS DEL MENJADOR ESCOLAR

En la programació de menús de cinc dies del menjador escolar, s'han de complir les freqüències d'aliments i tècniques culinàries següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses ¹	1-2
Llegum	1-2 (≥ 6 al mes)
Arròs ²	1
Pasta ²	1
Altres cereals (mill, blat de moro, fajol, etc.) o tubercles (patata, moniato, etc.)	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.</i>	
Segons plats	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)*	1-2 (≥ 6 al mes)
Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous, han d'incloure una ració d'aliment proteic vegetal (preferentment llegum i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca).	5
Carns ³	1-2 (≤ 6 al mes)
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres (patates, hortalisses, llegums, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres no ensucrades (iogurt, formatge fresc, matò, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats (arrebossats, canelons, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, hamburgueses i salsitxes de tofu, etc.)	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat
Utilització d'oli d'oliva o de gira-sol altooleic per cuinar i per fregir	
Utilització d'oli d'oliva verge per amanir	
Presència diària de pa integral	

*Cuinats sense carn, ni peix ni ous.

1. No inclou les patates.
2. O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
3. Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, així com també la del conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, el curat, la fermentació, el fumat o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (s'hi inclouen el pernil, salsitxes, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

(Font: Criteris Alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius. Agència de Salut Pública de Catalunya, agost de 2022)



Consideracions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya segons Criteris Alimentaris per a la contractació de la gestió del menjador dels centres educatius, agost de 2022:

- Les programacions han de constar d'un mínim de menús per a **quatre setmanes** (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc.

- S'hi han d'especificar el **tipus de preparació i d'ingredients** de tots els plats de la programació, i cal variar-ne la presentació. Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.

- S'han d'adaptar les **quantitats** de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments. La relació dels gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar al document Taula de gramatges en funció de l'edat. Edició 2020 (o la seva actualització que hi hagués durant la vigència del contracte).

- 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.

- Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta **integral** o bé l'arròs **integral**.

- Si el **primer plat** inclou **carn, peix o ou**, el segon ja no n'ha de dur.

- Les freqüències dels aliments en els **segons plats** han de ser 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. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci en els menús per a infants de menys de 10 anys, a causa del seu contingut en mercuri. I cal limitar també el consum d'aquestes quatre espècies a 120 grams al mes en el cas dels infants de 10 a 14 anys.

- Les freqüències dels aliments en les **guarnicions** han de ser les següents: amanides variades, 3-4 vegades/setmana, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual.

- La presència d'**aliments precuinats** (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).

*- Els **fregits** es poden oferir en els menús, però sense sobrepassar la freqüència d'un màxim de dues vegades a la setmana.*

*- La freqüència recomanada dels **fregits en les guarnicions** és d'un màxim d'una vegada a la setmana.*

*- A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).*

*- A cada àpat cal proporcionar **hortalisses**, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.*

*- Cal utilitzar sempre per amanir l'**oli d'oliva verge**.*

*- En totes les coccions i en els fregits, l'**oli d'oliva verge** també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi **oli d'oliva** o **oli de gira-sol altooleic**.*

*- En cas d'acompanyar els àpats amb pa, cal garantir que s'ofereix **pa integral**.*

*- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi **sal iodada**.*

*- L'**aigua** ha d'estar sempre present en l'àpat. L'adjudicatari haurà de proporcionar aigua embotellada, preferentment en envasos reutilitzables. En substitució a les garrafes, també hi haurà l'opció de subministrar fonts d'aigua. El cost del subministrament i la reposició d'aquestes anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. A la taula s'haurà de servir en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable.*

Pel que fa al **tipus de cocció i tècniques culinàries**, se seguiran les consideracions següents:

- És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, saltat, arrebossat casolà, etc.) i s'evitin les preparacions seques i eixutes. En el cas dels aliments fregits, se seguirà un control molt estricte de l'estat de l'oli utilitzat. En cap cas es podrà sobrepassar el % de compostos polars que determini la normativa vigent.

Aspectes a tenir en compte pel que fa a les tècniques culinàries:

- L'empresa haurà de potenciar que els aliments que habitualment es fregeixen (calamars, croquetes, etc.), es puguin coure al forn.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

- Es consideren **precuinats** els canelons, lasanyes, croquetes, crestes, bastonets o figuretes de lluç o altres peixos i carns, calamars a la romana o a l'andalusa, bunyols de bacallà, *patates d'Olot*, pizzes, arrebossats (per ex. filets i rodelles de carn o peix), llibrets tipus *San Jacobo*, hamburgueses i salsitxes de tofu o seitan comercial i altres preparats, quan aquests són aliments ultraprocessats, d'acord amb la definició de precuinats que en fa l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

Tanmateix, si aquests són d'elaboració pròpia, no es consideraran precuinats.

5.1.2. 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 opcions 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 recomana que s'utilitzin farines, cereals i pasta sense gluten enlloc de canviar el menú.

En cas de servir menús especials, per cobrir necessitats d'aquest tipus, caldrà que aquests menús s'entreguin degudament identificats, per diferenciar-los de la resta de menús.

En aquests 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.

De forma general, l'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, règim, problemes de masticació o disfàgies, diabetis, etc. només es portarà a terme quan la família acrediti aquesta situació mitjançant el certificat mèdic actualitzat. Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària requerir a la família l'informe mèdic a efectes de control i acreditació.

5.2. Transport dels aliments

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

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



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

El personal de l'ajuntament també recull el testimoni dels aliments preparats per l'empresa.

Les dietes especials s'hauran d'entregar en safates individuals i hauran d'estar etiquetades per a evitar errors.

El menjar s'haurà d'entregar juntament amb un document, tipus albarà de lliurament i informe, on hi consti, entre d'altres coses, el nom de l'empresa, el del centre, la data, el nombre de menús sol·licitats, les diferents dietes que hi hagi, l'hora i les temperatures de sortida del menjar i el número de registre sanitari de la cuina que depenguin.

Aquest document també haurà de preveure un apartat d'observacions per tal que les persones receptores puguin fer les anotacions oportunes i sigui una via de comunicació i de seguiment del servei amb la cuina d'origen.

El trasllat del menjar des de les cuines a cada escola es farà a través dels mitjans adequats segons la normativa vigent.

5.3. Seguiment i valoració del servei

L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per tal que des de la llar d'infants 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 la llar 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.

6. PERSONAL

El personal designat per l'empresa adjudicatària per prestar el servei, en cap supòsit podrà considerar-se amb relació contractual o d'altra mena respecte l'Ajuntament de Fornells de la Selva, devent la dita empresa tenir degudament informat al seu personal.

En qualsevol moment del contracte, i sempre que es requereixi per part de l'Ajuntament, el contractista haurà d'indicar les persones que executen les prestacions i fer constar la seva afiliació 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.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

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

7. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

L'obtenció dels permisos necessaris per al funcionament del servei de menjador els ha de tramitar i aconseguir directament l'empresa adjudicatària. Caldrà que acrediti que disposa de l'autorització sanitària corresponent per poder prestar el servei, concedida per l'autoritat competent, amb la inscripció de la cuina central de l'empresa en el corresponent Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i establir un pla d'higiene basat en el sistema APPCC (anàlisi de perills i punts de control crítics). També s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema.

Per garantir la seguretat alimentària i la innocuïtat dels aliments subministrats als usuaris del menjador s'hauran de portar a terme els prerequisits que estan estructurats en diferents plans. Les condicions i pràctiques higièniques que s'han de complir en els establiments són les següents:

- Pla de control de l'aigua potable, si s'escau
- Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris (inclòs, en cas de cuina in situ, el sistema antiincendis, neteja del tub i campana extractora de fums, l'escalfador d'aigua calenta, muntacàrregues, etc.)
- Pla de control de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables, si s'escau
- Pla de formació i capacitació del personal
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de control de residus
- Control de les temperatures
- Mostres testimoni del menjar suficients segons marc legal vigent
- Prevençió de legionel·la, si s'escau

Aquests plans i d'altres que es puguin instaurar, s'hauran de controlar i registrar d'acord amb els protocols que estableixi la normativa del Departament de Salut.

Pel que fa al pla de control dels al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància alimentària, a més del seguiment i compliment a nivell alimentari, també s'haurà d'evitar l'ús de guants de làtex i substituir-los, si és necessari, per guants d'altres materials autoritzats.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

En el cas del control de temperatures és responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir que la temperatura dels aliments des de l'elaboració fins al servei a l'usuari es mantingui, d'acord amb el que determina la normativa vigent (menjars calents: igual o superior a 65°C; menjars refrigerats amb un període de durada inferior a 24 h: igual o inferior a 8°C o 4°C si la durada és superior a 24 h; i menjars congelats: igual o inferior a - 18°C). És per això que haurà de portar a terme els mecanismes necessaris perquè es compleixi. En el cas que hagi de fer inversions per poder garantir aquestes temperatures des de l'elaboració fins al subministrament al centre, aquestes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Dins dels autocontrols sanitaris que s'han de dur a terme a les cuines centrals és imprescindible el control i registre en l'albarà de la temperatura del menjar abans de ser distribuït als centres escolars.

Pel que fa als plats testimoni, a cada cuina/office es recolliran mostres de tots els aliments que s'hi han preparat o bé que hagin estat transportats (per la naturalesa d'aquest servei), i estiguin llestos per al seu consum, siguin crus o cuïts.

Dins dels aliments preparats s'inclouen també fruites trossegades o triturades, pernills, embotits o formatges que s'hagin de tallar a la cuina.

La recollida de mostres s'efectuarà en condicions d'asèpsia, sense que això vulgui dir esterilitat absoluta. Per tant les mostres d'aliments es recolliran amb coberts nets -no estèrils-, agafant un nou joc de coberts per a cadascun dels aliments recollits. La persona que realitzi el mostreig haurà de rentar-se bé les mans abans d'iniciar la recollida de les mostres. Si en el procés s'embruta les mans, haurà de repetir el rentat abans de recollir una nova mostra.

Cada mostra es recollirà en el moment de servir l'aliment i es dipositarà en una bossa o pot de mostra, perfectament tancat, que proporcionarà l'empresa adjudicatària.

L'empresa haurà de proporcionar, al seu càrrec, els menús addicionals necessaris per tal de poder efectuar la recollida del plat testimoni.

Si en el moment de la recollida, s'embruta la superfície externa, un cop ben tancada, s'haurà de netejar amb paper d'un sol ús.

A cada bossa de mostra o pot de cada plat s'hauran d'anotar les dades següents:

- Numeració de la mostra (1, 2, 3, etc.)
- Data de recollida
- Nom del plat o aliment

Aquestes mateixes dades també s'hauran de registrar a l'imprès corresponent.

Les mostres recollides s'hauran de guardar al congelador o refrigerador durant 7 dies, és a dir, les que es recullin un dilluns no es podran llençar fins al dilluns següent i així successivament, d'acord amb la normativa vigent.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

Quant a la formació i capacitació del personal, totes les persones que hagin de participar, sigui de forma habitual o esporàdica, en els diferents controls sanitaris exigits (control i registre de temperatures, del clor de l'aigua, etc.), seran convenientment formades en seguretat alimentària per part de l'empresa i disposar de la titulació adient, a més de la possible supervisió del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

L'empresa adjudicatària també haurà d'establir estàndards de qualitat aplicables als menús elaborats i aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

Haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

L'empresa adjudicatària se sotmet a les inspeccions del Departament de Salut i/o municipal, del Departament d'Educació i/o de l'Ajuntament.

7. 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 l'espai municipal on es desenvolupa el servei.

8. ALTRES 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.
- Assegurar la coordinació, sempre que el cas ho requereixi, entre els/les professionals de l'entitat adjudicatària i la direcció de la llar d'infants.
- Comunicar per escrit al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament del servei.
- Disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari: la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres.
- Disposar d'un pla de reducció de residus: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.
- Presentar anualment una memòria detallada del servei prestat.

9. 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.



AJUNTAMENT DE
FORNELLS DE LA SELVA

- 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 pertinents.
- 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.
- Designar el personal tècnic responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual.

10. DIFUSIÓ DEL SERVEI, DOCUMENTACIÓ I DRETS D'IMATGE

La representació externa, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, mitjans de comunicació, etc., correspon a l'Ajuntament de Fornells de la Selva. L'incompliment d'aquest punt donarà lloc a les corresponents sancions, amb independència de les responsabilitats que es puguin generar en cas que l'entitat adjudicatària s'atribueixi funcions que no li són pròpies.

Correspon a l'Ajuntament de Fornells de la Selva la titularitat de la documentació derivada de la relació amb els usuaris/àries, de la prestació del servei o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut que l'adjudicatari elabori en qualsevol fase de desenvolupament del servei i 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.

11. FINALITZACIÓ DEL CONTRACTE I TRASPÀS

Quan finalitzi la vigència del contracte, en cas que s'efectués una nova adjudicació del servei, el contractista que acabi la prestació efectuarà un traspàs dels casos que estigui portant a la nova entitat adjudicatària en el termini dels deu dies previs a l'inici de la nova prestació.