

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CÀTERING DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL "EL PI DEL SOLDAT"

CARACTERISTIQUES TÈCNIQUES DE LES PRESTACIONS DEL SERVEI

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és oferir un servei de càtering - l'elaboració de menjars i el seu subministrament en calent (temperatura mínima de 65°C+) - per als nens i les nenes de l'Escola Bressol Municipal "El Pi del Soldat" de Sant Pol de Mar. Més en concret el servei ha d'incloure:

- Un àpat principal (el dinar) compost de primer plat, segon plat i postres. S'ha de tenir en compte que el dinar representarà el 35% de les necessitats totals d'energia diària dels infants, en la seva elaboració s'haurà d'evitar el consum de calories buides i haurà de ser equilibrat.
- Un Berenar consistent en una peça de fruita de temporada per infant i dia. En el cas dels infants de 0 a 12 mesos haurà de ser triturada.
- La preparació dels àpats s'haurà d'efectuar a les pròpies dependències de l'empresa adjudicatària i s'hauran de subministrar en calent (la temperatura mínima serà de 65°C+).
- El subministrament d'aliments el més naturals possibles i adequats a les necessitats nutricionals dels infants 0-3.
- El subministrar els àpats de dilluns a divendres, tret dels dies de lliure disposició i els dies festius escolars, des de l'inici de la contractació fins el darrer dia del curs 2025-2026 (juliol 2026).
- L'horari de lliurament dels àpats serà acordada amb la direcció del l'Escola Bressol.

2. Condicions Generals

- L'adjudicatari 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'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 depenent de l'Ajuntament, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

- Disposar de l'Autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
- Subministrar els menús necessaris per cobrir el servei de menjador en el moment que aquests s'ampliïn.
- Informar i aportar els mitjans organitzatius i recursos humans per a l'execució del contracte.
- Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliment peribles com d'aliment de dilatada conservació temporal.

3. Tipologia i característiques del menú

3.1. Característiques generals

Els dinars hauran de ser equilibrats d'acord amb un menú realitzat i certificat per dietistes-nutricionistes (metge pediatra o equivalent) i serà també equilibrat en les textures, la quantitat de fruita, la verdura i el repartiment calòric. L'alimentació subministrada respondrà a la dieta mediterrània, del tipus aproximat a:

- 10 – 15% proteïnes
- 30 – 40% lípids
- 50 – 55% hidrats de carboni

Els menús respondran a les necessitat i usuaris de l'escola (nadons i infants de 0 a 3 anys). Els menús s'elaboraran en funció de les edats, amb un menú base segons el nivell d'edat i segons el tipus (triturat i /o trossejat), tot adaptant-se als progressos dels infants. Hi haurà també si fos necessari dietes astringents i laxants. Es cuinarà amb oli d'oliva. Hi haurà tres tipus de menú, amb una base segons el nivell d'edat:

- a) Lactants (0 a 12 mesos, amb adaptació de textures i ingredients de pollastres, hortalisses, etc.).
- b) El menú de traspàs (1 a 2 anys) amb introducció d'aliments del tipus vedella/carn i derivats, verdura crua, flatulenta, peix, etc., amb introducció dels llegums.
- c) El menú de 2 a 3 anys.

L'empresa realitzarà una proposta de tipologia de menús que serà enviada a l'Escola Bressol a l'inici de cada mes, i que tinguí en compte aquestes característiques i tipologia esmentada anteriorment. La confecció i els controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions i criteris nutricionals d'un/a dietista i/o nutricionista.

Els menús tindran en compte els aliments de temporada i seran el més naturals possible, tot evitant el consum excessiu de sal (clorur sòdic o NaCl) i el sucre, evitar els congelats, la desaparició dels additaments alimentaris, conservants, així com els greixos trans, que estan afavorint l'increment de la diabetis infantil, l'obesitat i les

malalties cardiovasculars. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar el càtering complert i en cas que hi hagi algun oblit, estarà en l'obligació del compliment del servei, de forma diària.

Tant els menús com les dietes alternatives per qüestions mèdiques s'elaboraran d'acord amb les recomanacions del document del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "*Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys)*".

Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, forn, planxa,... que vinguin determinades en l'oferta de l'empresa adjudicatària.

Confeccionar un calendari mensual amb el detall dels menús, de dilluns a divendres (especificant els ingredients de cada plat, tipus de cocció i amb recomanacions complementàries per a sopar) per lliurar als centres. Es publicarà el menú mensual, i l'empresa facilitarà una còpia per cada comensal.

3.2. Menús especials

En cas que sigui necessari i existeixin infants amb alguna malaltia o intolerància alimentària (celíaca, lactosa, sense sal), es presentaran menús especials per cobrir aquestes necessitats, tot consultades les famílies sobre la prescripció mèdica indicada. Aquests menús estaran identificats per diferenciar-los de la resta dels menús. Hi haurà menús diaris adaptats a uns altres hàbits culturals o religiosos.

En cas que hi hagués menú a escollir es plantejarà un àpat únic basat en verdures o llegums i les postres.

3.3. Elaboració

L'elaboració del menjar es realitzarà a la cuina central de l'adjudicatari, utilitzant la línia calenta i complint rigorosament les condicions higiènic-sanitàries, i utilitzant sistemes de cocció que permetin la conservació dels nutrients.

3.4. Temperatura i trasllat aliments

L'oferta presentada per l'adjudicatari ha d'incloure el trasllat diari dels menús a l'Escola Bressol Municipal "El Pi del Soldat", domiciliada al carrer Sot de la Coma S/N, 08395 de Sant Pol de Mar. Aquest es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, utilitzant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

L'empresa haurà de complir la normativa higiènic-sanitària en l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Els menús vindran en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura que es transportaran també en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant fins l'arribada a destí. En tot moment es pot realitzar un control de la temperatura per part d'aquesta administració. Es realitzarà un control diari del càtering a l'arribada a destí per part de l'escola. La temperatura mínima serà de 65°C+ en la seva recepció a l'Escola Bressol.

L'empresa haurà de garantir que els menús estiguin disponibles al Centre abans de les 11.00 hores del matí, a fi efecte que es serveixi el càterring entre les 11.15 i 11.45h . Es presentarà el menjar separat per estances, sempre garantint i mantenint la temperatura reglamentària.

3.5. Control de qualitat dels aliments

L'adjudicatari 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 receptor, garantint en tot moment el compliment de la normativa sanitària vigent. 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, tenint en compte que correspon a l'Ajuntament, a l'empresa contractant i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació a la normativa higiènica sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a la llar, desinfecció i qualitat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar la informació i el material al centre, per dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquells circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats. Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel Departament de Salut. L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat. L'Ajuntament podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets.

Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden completar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, en el benentès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei. Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, que haurà de facilitar a l'Ajuntament i a la direcció del centre els resultats de les proves que periòdicament es vagin realitzant als aliments. Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques i de l'elaboració.

3.6. Gestió i comunicació

L'empresa comunicarà el dia 1 de cada mes, com a mínim, la graella dels menús a subministrar, per correu electrònic, i des de la Llar es comunicarà a les famílies per via email per tal que els pares tinguin coneixement dels menús dels seus fills. La comunicació dels menús es farà diàriament per telèfon a partir de les 9 h fins a les 9.15

h. En cas que es faci per correu electrònic, l'empresa establirà una bústia específica per a rebre les comandes i ho haurà de comunicar a l'Ajuntament de Sant Pol de Mar. En cas de menús addicionals a servir un mateix dia, es podran rebre fins a les 9.15 h. Les mestres podran proposar canvis puntuals en el menú base presentat si es considera que hi ha algun plat poc adient o no s'adeqüi a les edats i necessitats dels nens per la seva edat. Hi haurà diàriament una documentació que restarà a l'Escola Bressol i que es compondrà de la següent documentació:

- a) L'albarà amb el lot complet: l'hora del servei i d'expedició, que signarà la persona responsable del servei de l'Escola Bressol, amb indicació de l'hora de sortida de cuina.
- b) Etiquetatge: inclourà de manera detallada els ingredients dels àpats, així com també dels tritursats.
- c) L'albarà de rebut o vist-i-plau de l'arribada del càtering amb la temperatura mínima de 65°C+.
- d) El full de control de temperatura al moment de servir els diferents plats. Així com també indicant la temperatura adient dels plats calents i dels plats freds.
- e) Hauran de presentar a l'Escola mostres del càtering subministrat el mateix dia.

3.7. Responsabilitat

L'empresa assumirà la responsabilitat legal en cas d'error o de manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i trames dels aliments, especialment d'aquests esmentats. L'empresa estarà obligada a conservar mostres del menjar subministrat fins les 72 hores posteriors al subministrament. En cas de vaga, tancament patronal o qualsevol altres circumstàncies que impedeixin el normal desenvolupament del subministrament ho haurà de comunicar amb antelació de 48 hores, tot mantenint el subministrament contractant per altres mitjans i amb les mateixes característiques contractades, sense que es facturi a part. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja i desinfecció dels contenidors utilitzats per transportar els aliments, diàriament.

4. TERMINI D'EXECUCIÓ

El termini d'execució del contracte és des de la data de signatura del contracte, fins el darrer dia del curs escolar 2025/2026 (juliol de 2026) contemplant per tant dos cursos escolars (2024/2025 i 2025 2026). I s'estimen els següents menús anuals menús al dia:

		dies de servei	Menús		Berenar	
			Núm. Menús	mitjana menús diaris	Núm. Berenars	mitjana Berenars diaris
2024	Setembre	15	515	34	600	40
	Octubre	22	745	34	1430	65
	Novembre	20	823	41	1300	65
	Desembre	13	430	33	910	70
2025	Gener	17	782	46	1190	70
	Febrer	19	987	52	1425	75
	Març	21	854	41	1575	75
	Abril	16	1122	70	1200	75
	Maig	19	1224	64	1425	75
	Juny	19	1154	61	1425	75
	Juliol	13	763	59	975	75
TOTALS		194	9399		13455	

El nombre de menús i berenars pot sofrir variacions en funció de la demanda dels usuaris de l'Escola Bressol "El Pi del Soldat". Es tracta, per tant, d'una previsió que no té caràcter vinculant.