



AJUNTAMENT ALMACELLES

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE SERVEIS DE MENJADOR ESCOLAR DE LA LLAR D'INFANTS D'ALMACELLES PER AL CURS ESCOLAR 2024-2025.

PRIMERA. Objecte

1.1 Descripció de l'objecte del contracte

Constitueix l'objecte d'aquest contracte la prestació del servei de menjador escolar a la Llar d'Infants de titularitat municipal d'Almacelles.

El servei inclou l'elaboració i subministrament dels menús elaborats i el seu transport, en línia calenta, fins a les instal·lacions de l'escola mitjançant els recursos tècnics necessaris, d'acord amb les disposicions legals vigents. La modalitat del servei és de càtering (cuina diferida en línia calenta).

El menjar s'entregarà a la llar d'infants pública situada al carrer Balmes, número 19 d'Almacelles.

El disseny dels menús, la seva elaboració i el seu transport fins a l'escola el realitzarà l'empresa adjudicatària del contracte de servei. Per la seva banda, l'atenció als infants la realitza el propi personal del centre. Finalment, el personal de la llar d'infants també s'encarrega de recollir i netejar els estris i la zona de menjador.

La vaixella és pròpia de l'escola.

1.2 Beneficiaris de la contractació

El nombre d'alumnes que es preveu que facin ús del menjador escolar del centre, d'acord amb la mitjana diària, és d'un màxim de 40 alumnes diaris. Per tant, l'empresa haurà d'adaptar-se a les variacions tant del nombre de comensals com del calendari de funcionament del centre. L'Ajuntament es reserva la facultat d'incrementar o reduir el nombre de comensals adscrits al menjador, sense cap dret a indemnització de l'empresa adjudicatària.



AJUNTAMENT ALMACELLES

1.3 Prestació del servei

El servei de menjador escolar haurà de respectar la programació general i el desenvolupament de les activitats lectives ordinàries i extraordinàries del centre educatiu i s'haurà d'ajustar al projecte educatiu, al calendari i l'horari del centre escolar.

Els servei es prestarà de forma diària, durant els 11 mesos que està oberta la Llar d'Infants (el servei de menjador per al proper curs s'inicia el proper 5 de setembre de 2024 i finalitza el 31 de juliol de 2025). Sens perjudici que en cas de necessitat per atendre usuaris d'urgència o que per motius que es puguin escaure es faci malbé el menjar, l'empresa adjudicatària haurà de servir els menús necessaris per atendre tots els alumnes que ho sol·licitin.

L'horari de menjador serà de 12 a 15 hores, sense perjudici de les variacions que es puguin realitzar durant el curs escolar, que seran vinculants per a l'empresa adjudicatària.

SEGONA. Funcionament general del servei de menjador

Cada dia, i abans de les 9.30 h, la persona designada per fer les tasques de coordinació diària del menjador ha de comunicar a la cuina central de l'empresa adjudicatària el nombre d'alumnes que utilitzen el servei de menjador.

El servei de menjador escolar s'ha de dur a terme durant tots els dies lectius de cada curs escolar, d'acord amb el calendari escolar de cada curs, que abasta des del dia 5 de setembre de 2024 al dia 31 de juliol de 2025.

D'acord amb els horaris de menjador que té fixats l'escola, l'empresa adjudicatària ha de tenir el menjar disponible en el menjador escolar del centre com a molt tard trenta minuts abans de l'inici de l'hora de menjador, i en equips preparats per conservar-lo a la temperatura adequada segons les disposicions vigents.

En els menús sol·licitats, l'empresa adjudicatària ha d'incloure una ració de mostra per poder complir el que determina la normativa establerta en matèria sanitària.

TERCERA. Característiques de la programació

L'empresa adjudicatària, presentarà mensualment a la direcció de la Llar d'Infants, el programa de menús diaris del següent mes. Amb l'objectiu que la Llar d'Infants pugui fer un seguiment de la idoneïtat dels menús, l'empresa contractista els hi haurà de lliurar, aquesta programació



AJUNTAMENT ALMACELLES

amb quinze dies d'antelació a l'inici del següent mes. En cas de detectar alguna deficiència, l'empresa contractista haurà de corregir-lo de forma immediata.

Cada menú estarà format per un primer i un segon plat, postres i pa, tots ells adaptats a les diferents edats dels infants (especialment els nadons i al·lèrgics) i els diferents menús que ofereixi l'empresa adjudicatària.

Els menús servits podran ser supervisats per professionals amb formació en nutrició i dietètica o en qui la Llar d'Infants determini, sempre que tingui la formació adequada, de manera que garanteixi que són variats, equilibrats i adaptats a les necessitats nutricionals de cada grup d'edat i en consonància amb les recomanacions nutricionals de les autoritats sanitàries.

El disseny de les dietes ha d'adaptar-se a un model que contingui la major varietat possible d'aliments, donant especial importància als aliments vegetals: verdures i fruites, i limitant els aliments amb major valor energètic i baix contingut en nutrients.

El criteri en la varietat dels menús s'ha de completar, a més de varietat en els aliments, amb les maneres d'elaborar-los, diversificant els processos de cocció (bullits, planxa, fregits, estofats, etc.) i de presentació. S'ha d'especificar clarament l'ingredient principal de cada recepta de manera que no generi dubtes d'interpretació, a més de la tècnica de cocció emprada (fregit, rostit, arrebossat, saltejat, etc.). Per exemple, la manera correcta d'indicar un plat serà "Lluç al forn amb patates rostides", mai "Peix amb patates". Igualment es realitzarà en el cas de les guarnicions "amanida d'enciam, tomata i pastanaga" enlloc de "amanida o amanida verda", i el tipus de postres a servir "iogurt" en lloc de "lacti".

Per al cas de la fruita com a postres, s'haurà de senyalar la fruita a que es refereix. Preferiblement s'utilitzarà la fruita de temporada i proximitat.

Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin almenys durant quinze dies.

L'empresa adjudicatària, mitjançant el centre, haurà de facilitar a les famílies dels infants usuaris la informació de la dieta diària.

QUARTA. Característiques dels menús

Els menús s'hauran d'elaborar segons les recomanacions nutricionals provinents del Departament d'Educació i Salut de la Generalitat de Catalunya, adequant-se a les necessitats de l'alumnat, atenent al correcte equilibri dietètic i tenint cura de la variació i la presentació dels aliments, d'acord amb el que preveu la normativa vigent.



AJUNTAMENT ALMACELLES

Els menús hauran de ser adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa als aspectes nutricionals (número de grups d'aliments, freqüència d'utilització dels diferents aliments, presència d'aliments frescos, predomini d'aliments d'origen vegetal, etc.), com pel que fa als aspectes sensorials de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri, proposant la utilització de tècniques culinàries variades i apropiades a l'edat i a les característiques dels comensals.

Des de la Llar d'Infants es pot determinar no acceptar la introducció d'alguns tipus d'aliments si ho creu convenient i així ho recomana el Departament de Salut o qualsevol altra autoritat en matèria de salut alimentària.

Els menús s'hauran d'elaborar amb productes i aliments pertanyents a indústries i establiments degudament inscrits al Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya i al Registre general sanitari d'aliments, d'acord amb el que preveuen respectivament la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, a l'article 8, i el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, pel qual es regula el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

No s'utilitzaran margarines, mantegues, ni olis vegetals per cuinar, només s'utilitzarà oli d'oliva. Les carns hauran de ser preferiblement magres i no s'inclouran als menús fregits precuinats.

També s'hauran d'elaborar en funció de les temporades estacionals, tardor-hivern i primavera-estiu per tal de gaudir d'una àmplia varietat de productes de temporada, locals i de proximitat, potencialment més frescos i amb una òptima conservació de les propietats originals.

CINQUENA. Obligacions específiques del servei de menjador

- L'adjudicatari ha de facilitar al centre escolar les diferents tipologies de menús que se serviran mensualment, perquè en tinguin coneixement i puguin utilitzar els canals comunicatius del centre per informar les famílies usuàries.
- Proporcionar els menús addicionals necessaris per realitzar el control de mostres dels menús servits, tal com estableix la normativa vigent, i recollir les mostres dels menús servits d'acord amb els protocols vigents del Departament de Salut.
- Seguir les pautes de dietètica alimentària amb les tècniques culinàries recomanades per l'Administració competent, i les que determini la responsable de la Llar d'Infants d'Almacelles i el Departament d'Educació per millorar la prestació del servei.
- Sotmetre's al control i inspecció dels serveis tècnics municipals, comarcals, autonòmics o estatals dels aliments i la qualitat dels menús servits, així com dels aspectes dietètics, higiènic i sanitaris dels menús i el procés d'elaboració.
- El control de qualitat dels menús anirà a càrrec de l'empresa. En tot cas, l'empresa haurà de permetre que l'Ajuntament puguin inspeccionar els menús que es serveixen.



AJUNTAMENT ALMACELLES

- El contractista haurà d'aportar (estarà inclòs en el preu del menú) els tovallons de paper, bosses per a la brossa, l'assegurança de responsabilitat civil, el cost del transport, el cost de la sal, vinagre i oli d'oliva per l'amaniment del àpats i el cost de les anàlisis bacteriològiques.
- L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres de menjar subministrat durant les 72 hores posteriors o el termini que senyali la normativa vigent en cada moment.
- Els menús seran adequats i suficients a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats, gust i presentació. S'haurà de preveure per part de l'adjudicatari que en cada servei la possibilitat que els usuaris puguin repetir d'algun plat, sense cap const addicional, per a que cap dels usuaris es pugui quedar amb gana.
- L'empresa adjudicatària proporcionarà a la Llar d'Infants el kit i productes necessaris per fer el control de qualitat de l'aigua (que és la que consumiran els usuaris) d'acord amb la normativa sanitària.
- L'empresa adjudicatària proporcionarà al centre el punxó o termòmetre per comprovar la temperatura dels menús.

SISENA. Condicions de transport

El transport de menjars preparats des de fora del centre ha de complir els requisits establerts en la normativa legal vigent, en quan a les condicions referents a la temperatura amb què cal transportar els menjars preparats, així com, la seva conservació, transport i neteja dels envasos i recipients que s'utilitzin.

El trasllat del menjar des de la cuina central fins a cada centre educatiu es farà a través de vehicles motoritzats degudament equipats, que disposin de contenidors isotèrmics que garanteixin que la conservació i el transport del menjar es fa a la temperatura correcta.

Per tal de conservar la temperatura, l'empresa adjudicatària ha de distribuir la quantitat de menjar en els recipients escaients, d'acord amb la quantitat de comensals i amb les xifres que li ha de lliurar el propi centre.

SETENA. Varietat de menús

El disseny de les dietes ha d'adaptar-se a un model que contingui la major varietat possible d'aliments, donant especial importància als aliments vegetals: verdures i fruites, i limitant els aliments amb major valor energètic i baix contingut en nutrients.

Els menús seran confeccionats de tal manera que no es repeteixin almenys durant quinze dies.

VUITENA. Dietes Especials



AJUNTAMENT ALMACELLES

A més dels menús ordinaris, es proporcionaran els menús necessaris, dissenyats especialment per a nadons, a partir de 6 mesos.

A més dels menús ordinaris, el licitador haurà de disposar de menús adaptats degut a malalties i/o per motius ètics o religiosos:

- Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
- Celiaquia
- Diabetis
- Trastorns gastrointestinals lleus i puntuals (dieta astringent)
- Sense porc
- Sense carn
- Ovolactovegetarià
- Situacions que tinguin relació amb l'alimentació, com per exemple, l'adaptació del menú per a l'alumnat amb Trastorn de l'Espectre Autista (TEA).
- Halal
- Astringent
- Vegetarià
- Altres que pugui esser necessari durant el desenvolupament de la present contractació.

Aquest llistat té caràcter merament enunciatiu i en cap cas limitatiu, amb el qual, quan sigui necessari, la Llar d'Infants podrà sol·licitar els menús específics adaptats als trastorns deguts a malalties i per motiu ètics o religiosos.

L'etiqueta de la safata de cada menú haurà d'incloure informació sobre les substàncies i ingredients dels menús que puguin causar al·lèrgia mitjançant una representació amb símbols o colors o bé descrit específicament a continuació de cada plat que formen el menú.

SETENA. Recursos humans

El personal necessari per atendre de manera correcta el servei ha de ser contractat sempre per l'empresa adjudicatària i dependrà exclusivament del contractista, sense cap mena de vinculació actual o futura amb l'Ajuntament, el qual en tot moment pot requerir la documentació acreditativa de la afiliació i cotització dels treballadors.

VUITENA. Compliment de la normativa higienicosanitària

L'empresa adjudicatària cal que acrediti que disposa de la seva inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries Sanitàries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).



AJUNTAMENT ALMACELLES

També ha de complir la normativa higienicosanitària vigent pel que fa a l'elaboració i manipulació dels aliments i s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en aquest sistema (control aigua potable, control de manteniment instal·lacions, equips i estris, control de neteja i desinfecció, control de plagues i altres animals indesitjables, control de formació i capacitació de personal, control de proveïdors, control de traçabilitat, control d'al·lèrgens i control de temperatures i mostres testimoni del menjar, i altres que puguin determinar les autoritats competents).

NOVENA. Control del servei i seguiment

L'Ajuntament d'Almacelles, a través del personal que determini, exercirà el control i la supervisió de l'execució del contracte. El control consistirà en el contrast i la verificació del compliment de la present contractació, el compliment de l'horari i les característiques dels menús subministrats, entre altres condicions establertes en els plecs de la present contractació, així com, en la normativa vigent.