



## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DELS ÀPATS DE MENJADOR, EN LA MODALITAT DE CÀTERING, DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL *BALLMANETES***

---

### **1. Objecte**

L'escola bressol municipal de l'Ajuntament de L'Escala ofereix com a servei complementari el servei de menjador. Aquest servei és ofert amb la voluntat de satisfer la demanda de les famílies per tal de poder conciliar la vida laboral i familiar i disposar d'un espai educatiu de treball d'hàbits alimentaris i d'higiene.

L'objecte del present document és l'establiment de les prescripcions tècniques relatives a la contractació del subministrament dels àpats de menjador, en modalitat de càtering, de l'escola bressol municipal *Ballmanetes*.

### **2. Durada del contracte de subministrament**

La durada del contracte s'estableix per a un període de 2 anys que podrà ser prorrogat 2 anys més prèvia conformitat d'ambdues parts. El termini d'execució inicial comprèn des del dia 1 d'agost de 2024 i fins al dia 31 de juliol de 2026.

### **3. Característiques del subministrament**

L'objecte del contracte és el subministrament que consistirà en la preparació, transport de l'àpat del dinar i el seu lliurament al personal del centre educatiu. També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc... generats.

Els àpats es subministraran diàriament (de dilluns a divendres) tots els dies en què el servei escolar estigui obert.

Es comunicarà al contractista amb antelació suficient el calendari escolar de cada curs acadèmic i es concretaran les dates d'inici i finalització del servei de menjador segons aquest calendari i atenent a les necessitats de calendari del període d'adaptació.

El menú inclourà tots aquells productes alimentaris necessaris inclosos els condiments (oli, sucre, condiments, sal, etc.).

El transport es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

Cal assegurar el subministrament dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia fresca com en línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.



# Ajuntament de l'Escala

*vila marinera*

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària entrar els aliments fins a la cuina del centre i introduir els aliments de línia calenta a l'escalfaplats i els de línia freda a la nevera.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tots els estris necessaris per servir els dinars i berenars.

El parament necessari per poder servir els àpats de dinar són:

- Plats diferents de primers, segons i postres.
- Gots
- Coberts adients a cadascú dels àpats ( ganivets, forquilles, culleres grans i petites)
- Tovallons de paper
- Per cada 7 infants es necessari: 1 sopera; 2 safates; 1 cullerot; 1 pala; pinces; tisores; ganivet de cuina; i cullera per servir

Per a infants al·lèrgics es necessari un joc d'utillatge per servir per cada infant.

- Estimació dels menús segons el nombre de menús servits l'any 2023

| Nombre de Menús a Ballmanetes any 2023 |            |
|----------------------------------------|------------|
| Gener                                  | 644        |
| Febrer                                 | 759        |
| Març                                   | 961        |
| Abril                                  | 626        |
| Maig                                   | 1022       |
| Juny                                   | 827        |
| Juliol                                 | 847        |
| Agost                                  | 701        |
| Setembre                               | 429        |
| Octubre                                | 770        |
| Novembre                               | 701        |
| Desembre                               | 506        |
| <b>MITJANA Menu's</b>                  | <b>733</b> |

#### 4. Obligacions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en la clau 26.



L'adjudicatari instaurarà i aplicarà un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de punts i perills de control crític (APPCC), que contingui els requisits i els corresponents registres:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i animals indesitjables
- Pla de manteniment d'equipaments i instal·lacions
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació i capacitació dels manipuladors d'aliments
- Pla de control de temperatures
- Pla de controls d'al·lèrgens
- Pla de control de l'oli de fregir
- Pla de control de residus

Haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents menjars preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.

L'adjudicatari disposarà dels serveis de dietista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

## **5. Programació dels menús, composició, dietes específiques**

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

- Tots els menús són per a infants entre 0 i 3 anys. En aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat, l'estat de salut, la ideologia i les creences religioses dels alumnes del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre. Aquests menús s'han d'elaborar amb productes de temporada i de proximitat.
- L'empresa adjudicatària proposarà a la Direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats (tant els ordinaris com els específics d'acord amb les característiques dels infants) dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes. La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa juntament amb la Direcció del Centre educatiu. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats.



# Ajuntament de l'Escala

*vila marinera*

- L'àrea d'Educació de l'Ajuntament de l'Escala es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats.
- Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la Direcció del centre educatiu.
- Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels alumnes. No seran menys de 30 kal. per kg. de pes i dia, a no ser que sigui per prescripció facultativa adaptant-se a l'edat i característiques dels alumnes.
- En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hipossòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat, etc. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar. L'adjudicatari realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita anteriorment. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.
- L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per als infants que puguin trobar-se indisposats, per exemple dieta astringent o líquida.

## **6. Altres compromisos i obligacions de l'empresa adjudicatària**

L'empresa adjudicatària garantirà que el seu personal tècnic està suficientment qualificat per a l'assistència tècnica al contracte i pel diagnòstic i resolució de problemes tècnics.

El contractista respectarà i vetllarà en tot moment pel compliment de totes les normatives legals que afectin el seu treball, i de la seguretat i salut del personal propi i dels infants i de la protecció de dades.



# Ajuntament de l'Escola

*vila marinera*

L'adjudicatari facilitarà un número de telèfon per a contacte urgent en horaris no compresos en aquest servei.

L'adjudicatari haurà de presentar les còpies de les inspeccions sanitàries dutes a terme durant la vigència del contracte.

L'Escola, a data de la signatura electrònica

El Tècnic d'Educació