



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques REGULADORES DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR PER L'ALUMNAT DE ESCOLA SANTA CECÍLIA - ZER Cerdanya, I LA LLAR D'INFANTS L'ORENETA DE BOLVIR, PEL CURS ESCOLAR 2024-2025 (I LA SEVA PRÒRROGA) MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I AMB UNA PLURALITAT DE CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.

0. PODER ADJUDICADOR:

Nom: Ajuntament de Bolvir
Adreça: Carrer de la font, 2, 147539-Bolvir
Perfil del contractant: www.bolvir.cat

1. OBJECTE I TERMINI D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

El present plec estableix les prescripcions tècniques pel que fa al contingut i característiques del servei de menjador escolar per l'alumnat de l'Escola Santa Cecília-ZER Cerdanya, i de la Llar d'infants l'Oreneta de Bolvir.

El servei de menjador consisteix en la preparació i entrega dels dinars, transportats en línia calenta.

L'alumnat de l'escola és de segon cicle d'educació infantil (3-6 anys) i primària (6-12), i a la Llar d'Infants l'Oreneta de Bolvir, és de primer cicle d'educació infantil (0-3 anys).

Adreça Escola Santa Cecília/Llar Infants Oreneta: carrer Estaragalls, 2, 17539-Bolvir

Horari de menjador:
Escola Santa Cecília: 13:05 h
Llar d'Infants Oreneta de Bolvir: 12:30 h

2. ANÀLISIS ECONÒMIC DEL SERVEI

Número estimat d'usuaris diaris del servei:

Dies curs (escola i llar), setembre a juny:	180	dies
Mitjana usuaris menús (escola i llar), setembre a juny:	40	nens
Dies curs llar (juliol i agost)	40	dies
Mitjana usuaris (llar):	15	nens

3. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A INSTAL·LACIONS, MATERIAL I ALTRES OBLIGACIONS DEL SERVEI

A. INSTAL·LACIONS I MATERIAL

3.A.1 L'Ajuntament de Bolvir, facilitarà a l'empresa adjudicatària l'ús de les



instal·lacions de cuina/menjador i el mobiliari d'aquests espais que figura a l'**Annex 9** del Plec de clàusules administratives.

3.A.2 Quant al material, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària el seu manteniment i neteja.

Això inclou:

- Els béns que figuren a l'**annex 9** que resultin necessaris per la prestació del servei segons la normativa vigent i pel bon funcionament del menjador.
- Els estris i la documentació indispensables exigits pel Departament de Salut: així com també el subministrament de termòmetres per a nevera i congelador i de control de temperatura del menjar, envasos per a la recollida de mostra del menjar i l'equip de control del clor de l'aigua (si s'escau).
- Tot el material ha d'estar degudament adaptat, quan sigui necessari, a les necessitats especials de l'alumnat per facilitar la màxima autonomia a l'hora de menjar. Cal que estigui validat per la direcció de l'escola qui detallarà les especificitats de cada alumne.
- L'assumpció d'aquelles incidències i/o millores en el funcionament del servei que es proposin des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya en les inspeccions periòdiques que s'efectuïn a l'escola. En el cas que en l'acta d'inspecció s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora a l'Ajuntament, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat. També caldrà enviar una còpia d'aquest pla de millora al centre docent i entregar-lo al personal de cuina/office perquè en tingui coneixement i l'arxivi, juntament amb l'acta de Salut corresponent, per tal que en noves inspeccions es pugui comprovar que les no conformitats s'han corregit.

3.A.3 Qualsevol nou equipament que s'hagi d'instal·lar o els canvis que s'hagin de fer en les instal·lacions utilitzades hauran de ser comunicats a l'Ajuntament .

B. ALTRES OBLIGACIONS

L'empresa adjudicatària també haurà d'assumir les obligacions següents:

3.B.1 Aportar diàriament 1 menú per a cada servei de menjador escolar per a destinar a personal docent el qual físicament romandrà al centre escolar durant el servei de menjador escolar i amb càrrec a l'adjudicatari.

3.B.2 Al finalitzar el curs, si s'escau, caldrà que actualitzi l'inventari del material. Caldrà presentar-lo a l'Ajuntament quan li sigui requerit en termini i forma (i com a mínim un mes abans de l'acabament del contracte/pròrroga).

3.B.3 En el cas que es detectin anomalies, l'adjudicatària adjuntarà un pla de millora a



l'Ajuntament, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.

3.B.4 No permetrà que persones alienes a l'activitat del servei entrin dins de les instal·lacions de la cuina/office dels menjadors escolars.

3.B.5 El pla de menú mensual, haurà d'estar signat pel dietista col·legiat i organitzat per trams setmanals.

3.B.6 Cal 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.

3.B.7 Cal 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.

3.B.8 Aportarà, quan correspongui per venciment o per data de realització, la documentació següent: rebut de pagament de les pòlisses de responsabilitat civil i d'accidents actualitzades, certificat de riscos laborals vigent i de formació del personal, acreditació de la resta de les millores ofertes i altres documents requerits per l'Ajuntament per dur a terme el seguiment del contracte. Si s'escau, a sol·licitud de l'Ajuntament, presentarà factures de productes ecològics, productes de proximitat i factures de productes produïts per empreses d'economia social o comerç just.

3.B.9 En el supòsit de crisi sanitària o altres emergències, l'empresa adjudicatària estarà obligada a complir amb tota la normativa i les recomanacions vigents que determinin les autoritats competents en la matèria. També, i a càrrec seu, haurà de dotar del material de protecció necessari (mascaretes, guants, gel hidroalcohòlic –si s'escau –, o altres elements que normativament s'exigeixin, etc.) al personal de cuina i de transport.

4. OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES QUANT A PROGRAMACIÓ, ELABORACIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

1. L'empresa adjudicatària es compromet a presentar, en format digital, a l'Ajuntament i a la direcció del centre la programació mensual dels menús diaris organitzada per trams setmanals de la forma més clara i detallada possible com a mínim 3 dies escolars abans del nou mes. Igualment, els farà arribar els menús en format digital de les programacions de les dietes especials de cada alumne/a.

A la programació mensual dels menús cal incloure-hi la data, la informació que contingui ha de ser completa i entenedora, i caldrà que quedi indicat els que són productes ecològics, de proximitat o d'economia social. Els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com altres programacions de menús aprovades per la comissió de seguiment del menjador.



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

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

3. Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en **nutrició humana i dietètica que coneixin 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.

4. Les programacions i l'elaboració dels tipus de menú que haurà de garantir l'empresa que podrà aportar són les següents:

- Menú estàndard/basal.

Cal informe mèdic actualitzat per cada curs escolar en cas de:

- Tot tipus d'intoleràncies i al·lèrgies
- Diabetis
- Afectacions digestives puntuals (dieta astringent, per exemple règim/hipocalòric)
- Hiperprotèica
- Hiposòdica
- Altres situacions que tinguin relació amb alimentació (alumnat amb trastorn de l'espectre autista, etc)

a) D'aquests menús o altres variants, l'empresa aportarà aquells que aprovi la Comissió de seguiment de menjador i que també quedaran recollits i aprovats en el pla de funcionament del menjador escolar. En tot cas, sempre inclourà els menús que per motiu de salut i intoleràncies o al·lèrgies siguin necessaris d'acord amb l'apartat 6 d'aquesta clàusula.

En cas d'excursió, l'adjudicatari es compromet a servir els menús de pícnic demanats per l'escola amb una antelació mínima de 2 dies hàbils sempre que sigui possible pel tipus d'usuari. Aquest pícnic, ha de constar com a mínim de: 2 entrepans, una peça de fruita i 1 aigua de 33 cl.

b) Els menús servits als menjadors escolars hauran de ser equilibrats, variats i adaptats a les necessitats nutritives de cada grup d'edat. Caldrà adaptar al màxim la programació dels menús diferents a l'estàndard i fer-hi només les modificacions mínimes necessàries d'acord amb la dieta que s'hagi de portar a terme vetllant pel seu equilibri energètic.



c) En cas que un plat o combinació de plats de la proposta de menús mensual no tingui acceptació a la majoria dels usuaris, la comissió de seguiment del menjador escolar (o la direcció de l'escola) amb el vist-i-plau de l'Ajuntament, podrà proposar modificacions del pla de menús mensual, als efectes d'evitar el malbaratament alimentari.

5. De forma general, l'elaboració de menús fruit d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, règim, diabetis,... només es portarà a terme quan la família acreditï aquesta situació mitjançant el certificat mèdic actualitzat. Serà responsabilitat de l'escola/llar requerir a la família l'informe mèdic a efectes de control i acreditació.

6. Les racions subministrades de cada plat (gramatge) hauran de ser proporcionals al grup d'edat a qui va dirigit, distingint un gramatge diferent per a nens/es de 1-2 anys, 3 a 6 anys o de 7 a 12 anys, sense oblidar l'apetència de cada infant, així com també preveure un gramatge superior per als adults (mestres i personal no docent). En tots els casos, s'haurà de tenir en compte que els usuaris puguin repetir del primer plat. Veure les pautes de la Generalitat de Catalunya:

http://salutpublica.gencat.cat/web/conten/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnics_preme/gramatges-infantils.pdf.

7. La matèria primera utilitzada haurà de ser en tot moment adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, i d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar matèries que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de consum preferent o de caducitat vençudes. Així mateix les dietes podran ser objecte de revisió per part de l'Ajuntament - el qual podrà demanar informes a especialistes en el tema -. En tot cas si des de la Comissió de Menjador, l'Ajuntament de Bolvir o el Departament de Salut es demana una modificació de plats, aliments o proveïdors del pla de menús caldrà atendre-la en la major brevetat possible.

8. La programació, elaboració, presentació i servei d'aquests menús no només hauran de preveure aspectes nutritius i higiènics, sinó també sensorials i educatius. És per això que hauran de complir els requisits següents:

a. La redacció haurà de ser clara i detallada. Caldrà especificar: el tipus de preparació i d'ingredients de cada plat (ex. mongeta tendra amb patata, enlloc de verdura; poma enlloc de fruita); la cocció utilitzada (ex. forn, bullit, etc.). A l'imprès també hi haurà de constar la data i el nom del dietista que l'ha revisat i el número de col·legiat.

b. La presentació dels plats serà variada i acurada.

c. Pel que fa al tipus de preparació, els menús s'hauran d'adaptar a la temporada estacional i procurar productes frescos als menús d'acord amb la definició que en fa, per a cada aliment, el Codi Alimentari Espanyol.

d. De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible (per ex. de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.).



Pel que fa a les principals fruites, hortalisses i verdures fresques que s'utilitzin, s'escolliran d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

e. Incorporar, segons proposta presentada, productes ecològics, productes de proximitat i productes produïts per empreses socials (centre especial de treball, d'empreses d'inserció, de cooperatives o similar) o de comerç just, en les programacions mensuals dels menús escolars.

Si l'Ajuntament té dubtes respecte un o varis productes ecològics introduïts, l'empresa haurà d'acreditar que l'aliment proposat com ecològic compleix amb les especificacions tècniques que estableixen els Reglaments (CE) 834/2007, 889/2008 i 1235/2008, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i pel qual es deroga el Reglament CEE/2092/91 o estàndard equivalent, amb certificació del responsable- dietista de l'empresa.

Es considerarà producte de proximitat el que provingui de productors de Cerdanya, Alt Urgell i Berguedà.

Es considera producte produït per empresa d'economia social els que vinguin d'empreses d'inserció de col·lectius especials, com ara, els centres especials de treball i les cooperatives d'iniciativa social o similar. I es considerarà un producte de comerç just, els productes certificats amb l'etiqueta FAIR TRADE.

Caldrà aportar la llista dels productors que realitzaran el subministrament i les certificacions corresponents en el moment de presentar la plica tant a efectes de puntuació en els criteris d'adjudicació d'aquesta licitació com per garantir els productes mínims exigits.

f. No es podrà repetir l'estructura dels menús segons el dia de la setmana, caldrà procurar la màxima alternança.

g. S'hauran d'evitar les combinacions de plats massa denses o massa lleugeres i també les combinacions que són de difícil acceptació per a la majoria d'usuaris.

h. S'hauran d'incloure propostes gastronòmiques relacionades amb festivitats i aspectes culturals del nostre entorn.

i. La composició de l'àpat del dinar haurà d'estar formada per un primer plat, un segon plat, guarnició, postres, pa. També anirà a càrrec de l'adjudicatari proporcionar: tovallons, oli d'oliva per amanir, sal iodada i vinagre.

j. El tipus i la freqüència d'aliments que haurà de complir l'empresa en la programació i elaboració dels menús escolars serà, en base a les 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 (o actualitzat).

SIGNATURES

1.- ISIDRE CHIA TRILLES (SIG) (Alcalde), 14/08/2024 18:57
2.- MARIA MERCÉ AMAT RIBERA (TCAT) (Secretària accidental), 14/08/2024 18:58

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, mató, 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.

- No inclou les patates.
- O bé la pasta o bé l'arròs han de ser integrals.
- 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.).

- 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).

- 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 12 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 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.

- 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 alto oleic**.

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

k. Altres aspectes que l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte pel que fa a la freqüència i la composició dels menús:

- En el cas que en la programació del menú hi hagi un producte làctic de postres, l'empresa ha de garantir que l'alumnat que opti per menjar de postres fruita fresca els 5 dies a la setmana, ho pugui fer. En aquest sentit, haurà de facilitar un romanent de fruita si es sol·licita i caldrà que doni instruccions al personal del servei perquè gestioni aquest romanent amb la finalitat d'evitar el malbaratament.

- La incorporació dels productes lactis sense sucre en els menús, com per exemple el iogurt natural, es portarà a terme de manera progressiva per tal d'educar el paladar dels infants. El procés d'adaptació es farà per consens de la comissió de temps de migdia de cada menjador. Mentre duri aquest procés, l'empresa haurà de proporcionar aquests productes amb les dues opcions (amb i sense sucre) si ho sol·licitin.

- Per a l'alumnat de la llar l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar un **pla de berenars** adaptat a l'edat dels menors, si s'escau.

l. 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.

- Les tècniques i coccions següents s'hauran de limitar, com a màxim, a la freqüència especificada en el quadre:

Tècniques culinàries	Freqüència
Precuinats	≤ 2/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana

Font: Agència de Salut Pública de Catalunya

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

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

- 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 rodells de carn o peix), llibrets tipus *San Jacobo*, hamburgueses i salsitxes de tofu o seitan comercial i altres preparats, quan aquests són aliments ultraprocesats, 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*. En aquest sentit caldrà especificar en el menú quan són d'elaboració pròpia i quan precuinats. Per exemple: "Llibrets *precuinats* de pernil cuit i formatge (quan aquests no siguin d'elaboració pròpia) o "Llibrets de pernil cuit i formatge *d'elaboració pròpia*" (quan aquests no siguin precuinats).

- S'haurà d'evitar que en un segon plat d'aliment precuinat, s'acompanyi una guarnició també precuinada. Per exemple, de patates prefregides.

5. MODALITAT D' ELABORACIÓ DELS MENÚS: CÀTERING (TRANSPORTAT EN LÍNIA CALENTA)

L'empresa adjudicatària elaborarà el menjar a les instal·lacions pròpies (la seva cuina central) i el subministrarà posteriorment al menjador del centre educatiu amb mitjans adequats.

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.



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

6. TRASLLAT DELS MENÚS

El trasllat dels menús des de la cuina central de l'empresa a l'escola anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària o si s'escau, de l'empresa a qui ho subcontracti. En aquest cas, caldrà recollir els contenidors isoterms i demés estris utilitzats per al transport dels menús el mateix dia de la prestació del servei.

La distribució del menjar haurà de complir les condicions d'higiene i seguretat alimentària establertes per la normativa específica vigent. S'haurà de garantir en tot moment la temperatura dels plats des de l'elaboració fins al servei i el manteniment en bon estat dels contenidors utilitzats per al trasllat.

Les dietes especials fruit al·lèrgies i intoleràncies alimentàries s'hauran d'entregar, als centres, 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 desortida 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 de de la cuina a l'escola es farà a través dels mitjans adequats segons la normativa vigent.

7. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIENICOSANITÀRIA I AUTOCONTROLS

1. 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).

2. L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica-sanitària 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 l'establiment són les següents:

1. Pla de control de l'aigua potable, si s'escau
2. 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.)
3. Pla de control de neteja i desinfecció
4. Pla de control de plagues i altres animals indesitjables, si s'escau
5. Pla de formació i capacitació del personal
6. Pla de control de proveïdors
7. Pla de traçabilitat
8. Pla de control d'al·lèrgens
9. Pla de control de residus
10. Control de les temperatures
11. Mostres testimoni del menjar suficients segons marc legal vigent
12. Prevenció 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.

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, pernils, 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'annotar 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'impres corresponent.

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

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.

3. 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.

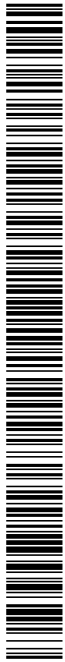
4. Haurà de disposar d'un pla d'anàlisis microbiològiques que permeti verificar la qualitat sanitària dels plats elaborats.

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

8. COMUNICACIÓ ENTRE ELS PROFESSIONALS DEL SERVEI I LES FAMÍLIES

1. La importància del servei educatiu del menjador requereix una adequada informació i comunicació entre els professionals del servei i les famílies.

2. En aquest sentit, s'exigeix a l'empresa adjudicatària que elabori i porti a terme un **pla de comunicació** on constin, com a mínim, els aspectes següents:



- Inici servei: La presentació del servei a les direccions dels centres perquè coneguin la metodologia i el projecte de treball de l'empresa adjudicatària al començar l'execució del servei.
- Reunions informatives a les famílies: Compromís, quan el centre escolar o consell comarcal ho requereixin, a assistir a les sessions de presentació del servei a les famílies dels alumnes nous i/o usuaris del servei (màxim 1 cop/curs escolar).
- Reunions de seguiment de la comissió de menjador: L'empresa adjudicatària participarà, quan hi sigui convocat, a les reunions de seguiment i avaluació del servei amb la comissió de seguiment de menjador, la direcció de l'escola i/o Ajuntament.
- Altres que estimi convenient l'empresa.

9. CONTROL I SEGUIMENT DEL SERVEI: COMISSIÓ DEL MENJADOR

- a) L'adjudicatari haurà d'assistir a les reunions de seguiment i valoració del servei que convoqui la Comissió de menjador del centre o quan l'Ajuntament ho sol·liciti.
- b) La periodicitat de les reunions serà de mínim un cop al curs i fins a un màxim de 3, sens perjudici que per situacions extraordinàries sigui necessari convocar-ne alguna altra.
- c) L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar les seves actuacions a les propostes de millora que acordi la comissió de menjador escolar a la major brevetat possible.
- d) La comissió de seguiment del servei de menjador estarà integrada per representants de l'equip directiu, els representants de les famílies i l'Ajuntament. En tot cas, és preceptiu que els representants de l'equip directiu informin de les qüestions tractades a aquesta reunió als representants de les famílies de l'alumnat-usuari del menjador escolar (representants famílies en el Consell Escolar i/o Associació de famílies de l'escola) si aquests no assisteixen a aquestes reunions.
- e) Aquesta Comissió de seguiment del servei de menjador és la responsable de realitzar la valoració del servei i fer-hi propostes de millora així com proposar canvis que caldrà que quedin recollits al Pla de funcionament del servei de menjador que s'aprova per Consell Escolar. També li correspondrà allò que s'estableixi normativament.