



## Ajuntament de l'Arboç

Exp. núm.: 1399/2022

### PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, PER L'AJUNTAMENT DE L'ARBOÇ, DEL SERVEI DE CÀTERING AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «MINYONS»

#### PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT

## ÍNDEX

Clàusula primera.- Antecedents.....	2
Clàusula segona.- Objecte.....	2
Clàusula tercera.- Característiques i descripció del servei.....	2
Clàusula quarta.- Elaboració i característiques del menú.....	3
Clàusula quinta. Conservació, transport i serveis dels menús.....	6
Clàusula sisena.- Personal.....	7
Clàusula setena . Criteris ambientals.....	8
Clàusula vuitena.- Normativa.....	9
Clàusula novena.- Confidencialitat.....	9

#### Clàusula primera.- Antecedents

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per les llars d'infants públiques, amb la pretensió de donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació del servei de menjador escolar en el període interlectiu del migdia.

És voluntat de l'Ajuntament oferir aquest servei, però atesa la complexitat del mateix, l'Ajuntament no disposa de mitjans necessaris per oferir-lo amb els mitjans propis dels que disposa.

Dades del Centre objecte de la prestació:

Escola Bressol "MINYONS"  
c/ Mare de Deu de Montserrat, 1  
43720 L'ARBOÇ

Places màximes ofertades pel curs 2024-2025: 54 places

10: 8  
11: 13  
11-2: 13  
12: 20

#### Clàusula segona.- Objecte

L'objectiu bàsic del servei de menjador és cobrir les necessitats nutritives dels infants en





## Ajuntament de l'Arboç

concret dels infants d'1 a 3 anys, i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut.

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de menjador a l'escola bressol "MINYONS", mitjançant el servei de càtering de dinar, de dilluns a divendres, d'acord amb el calendari escolar establert per l'Ajuntament. Haurà d'atendre a les necessitats quant a la preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum, en el menjador de l'escola bressol.

El servei inclourà preparació, transport de un àpat diari (dinar).

### Clàusula tercera.- Característiques i descripció del servei

3.1.- El servei consisteix en l'elaboració del menjar en les instal·lacions pròpies del contractista i el transport fins a l'escola bressol municipal «Minyons» en l'horari convingut, sempre respectant la temperatura de consum dels àpats.

3.2.- El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. En aquest sentit, queden exclosos dels serveis els dies de lliure disposició, els dies d'adaptació a l'inici del curs, els dies de vacances, festius, festes locals, així com qualsevol altre dia que no hi hagi activitat en les escoles bressol, circumstància que es comunicarà a l'adjudicatari del servei amb antelació suficient.

El dinar es servirà a les 11:45 hores.

Per a garantir el bon funcionament, l'escola bressol municipal «Minyons» informará diàriament a l'empresa, abans de les 10 del matí, dels menús que es requereixen.

Es fa una estimació de 194 dies de servei per cada curs escolar, i es preveu una necessitat diària de menús d'11, tenint en compte les dades dels últims anys d'ús del servei de menjador de l'escola bressol i la demanda existent en aquest moment.

El nombre de menús pot patir variacions en funció de la demanda de les famílies. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant. L'Ajuntament no resta obligat a exhaurir l'esmentat import i únicament pagarà els serveis efectivament executats per l'adjudicatari.

El contractista haurà de subministrar, també, de forma gratuïta el menú de mostra per l'Escola Bressol municipal.

3.4.- Objectius principals del servei:

- Oferir un servei de restauració/càtering que contempli una adequada diversificació alimentària en els àpats de dinar.
- Proporcionar un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- Generar la confiança de les famílies en l'alimentació que s'ofereix en els centres.
- Estimular l'aprenentatge d'hàbits sans i saludables dels infants enfront l'alimentació, introduint adequadament els aliments.
- Potenciar la varietat d'alimentació i la identitat gastronòmica de la nostra zona.





- Fomentar la identificació, la descoberta i l'acceptació progressiva dels diferents aliments i plats, educant els infants en el paler de menjar amb moderació.
- Promoure l'aprenentatge dels hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, així com també els aspectes socials i de convivència.

#### **Clàusula quarta.- Elaboració i característiques del menú**

4.1 La confecció de la programació mensual dels menús anirà a càrrec de l'adjudicatari. La confecció dels menús es farà d'acord amb la normativa vigent, fent especial incís en la seguretat de l'alumnat i el seguiment de les recomanacions dietètiques i nutricionals que proposa l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

4.2 Respecte a la composició i quantitat de les racions dels àpats caldrà diferenciar els menús segons les edats, les necessitats, els col·lectius i les diferents temporades (menús d'estiu, d'hivern,..). En tot cas, tots els menús hauran d'estar validats per un/a dietista col·legiat/ada per tal de garantir una dieta correcta, equilibrada i adequada a l'edat i les necessitats nutritives de l'alumnat.

4.3 Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc., les edats i característiques dels comensals, alumnes de 1 a 3 anys. Caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'introducció i adaptació de menjar pels infants, així com el subministrament i productes adequats.

4.4 S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no han de tenir espines, les carns no han de tenir tendons ni ossos petits...)

4.4 Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

4.5 No es subministraran peixos panga, perca o tilapia o similars, tampoc es subministraran productes que continguin oli de palma ni productes que continguin greixos/proteïnes animals o vegetals sense concretar-ne l'origen.

4.6 Almenys el 40% de la fruita servida de postres serà de circuit curt. S'entendran de circuit curt aquells productes que no tinguin més d'un intermediari entre el cultiu i el consum al menjador. Aquesta consideració es pot acreditar pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i, també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions

El percentatge es calcularà en relació al volum de producte subministrat

4.7 La fruita i les verdures servides com a plat principal seran exclusivament de temporada. S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim".

4.8 Un 60% dels productes alimentaris que formin part de la prestació contractada seran





## Ajuntament de l'Arboç

frescos.

4.9 El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada i sostenible. Per acreditar aquesta procedència, el peix ha de tenir una certificació tipus MSC, Friend of the Sea o equivalents.”

4.10 Els ous seran ecològics o del Grup 1.  
Acreditació amb l'etiqueta corresponent

4.11 - Subministrar en tots els àpats algun tipus de producte ecològic, de proximitat o de temporada. Essent, com a mínim d'obligatorietat, un mínim setmanal de 3 productes de proximitat i 2 productes amb certificació ecològic.

Els productes de proximitats i amb certificació ecològica hauran d'anar marcats de forma diferenciada en els menús que s'entreguen a les famílies.

4.12 En la determinació del tipus i la freqüència d'aliments es seguiran les indicacions del Departament de Salut. Segons el tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible dins la mateixa setmana de servei, per exemple de carn: vedella, pollastre, conill, gall dindi, porc, xai, etc.

- S'evitarà sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.
- Es prioritzarà la fruita fresca com a postre, 4 dies a la setmana.

4.13 Pel que fa a la cocció i tècniques culinàries, es seguiran les indicacions del Departament de Salut, així com les consideracions següents:

- És convenient que les formes de cocció siguin variades (forn, guisat, bullit, fregit, 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 25 % de compostos polars, d'acord amb la normativa vigent.
- Per fregir, caldrà utilitzar sempre l'oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.
- S'haurà de limitar a un màxim d'un dia per setmana, les elaboracions de carns picades (tipus mandonguilla, hamburguesa, etc.) que siguin excessivament greixoses.
- La utilització de sal en les preparacions ha de ser moderada i d'acord amb les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut.
- S'evitarà la presència d'aliments precuinats en la programació de menús, reduint la seva freqüència màxima a dues vegades al mes.
- No s'afegirà sucre, mel ni edulcorants en els aliments.

4.14 L'empresa vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent. I es guardarà una mostra diària de cada plat en el congelador del centre.

4.15 L'empresa adjudicatària subministrarà els productes i estris que siguin necessaris per al desenvolupament del servei d'alimentació propi del menjador: oli, sal, vinagre, etc.

4.16 Planificació i elaboració dels menús:

- La planificació dels menús haurà de comptar amb el vistiplau d'un/a dietista col·legiat/da i s'adequaran a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats específiques.
- Caldrà 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.
- També s'especificarà el tipus de preparació i explicar tots i cada un dels ingredients que





## Ajuntament de l'Arboç

componen cada plat.

- Aquesta planificació haurà de presentar-se a la Direcció del centre amb una antelació mínima de 15 dies, qui podrà presentar les seves recomanacions i proposar canvis raonables. Hauran d'estar dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes.
- 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.
- Cada menú estarà compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat amb acompanyament, postres i pa.
- Tots els menús estaran elaborats a partir de la GUIA DE RECOMANACIONS PER A L'ALIMENTACIÓ EN LA PRIMERA INFÀNCIA.
- La incorporació d'aliments s'haurà de basar segons el calendari orientatiu que segueix la mateixa guia.
- S'haurà de tenir en compte les particularitats de l'edat, així com també el gramatge habitual i les mesures recomanades de carn, peix i ou que estableix la mateixa guia.
- Caldrà disposar de la possibilitat d'elaborar diverses tipologies de menú cada dia.

De 6 a 12 mesos

D'1 a 3 anys

Menús especials per a indisposicions esporàdiques.

Menús especials per qüestions mèdiques, com al·lèrgies, diabetis o intoleràncies (al gluten, a la lactosa, etc).

Menús respectant factors socials o culturals decisió de cada família (sense porc, sense carn, etc.)

- Totes les tipologies de menús hauran d'estar elaborades d'acord amb les pautes pediàtriques d'introducció d'aliments i les indicacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, recollides en els documents "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys)" i la "Guia d'Alimentació saludable".

### Clàusula quinta. Conservació, transport i serveis dels menús

5.1 L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments. Els menús hauran d'arribar amb el temps suficient, segons l'horari acordat.

El trasllat s'ha de dur 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 servei 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. **Els aliments de la línia calenta han d'arribar a una temperatura mínima de 65°C.**

5.2 S'ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i haurà d'estar inscrita en el RS/PAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en clau 26, i complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments.





## Ajuntament de l'Arboç

5.3 L'empresa 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 al seu consum.

5.4 L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys causats a persones i béns, tant si pertanyen a l'adjudicatari, a l'Ajuntament (titular de les instal·lacions) o a tercers, derivats de l'execució del contracte.

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

### Altres obligacions

- Comunicar de forma immediata a l'empresa qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

- Sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions, que respecte del servei, dicti l'Ajuntament de l'Arboç a través de la direcció de cada centre i/o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.

El responsable del contracte podrà en tot moment verificar el compliment de les anteriors obligacions.

### **Clàusula sisena.- Personal**

6.1 L'adjudicatari assignarà:

- El personal necessari per a la prestació dels serveis de menjador objecte del contracte i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.

- Un/a representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites a tots els centres i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

6.2 En relació al personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.

- El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual.

- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.

- L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les





## Ajuntament de l'Arboç

necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als infants i equip de mestres.

- L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

### **Clàusula setena . Criteris ambientals**

7.1 L'adjudicatari haurà de vetllar per un impacte mínim del servei de menjador en el medi ambient aplicant actuacions reductores especialment en els àmbits següents:

#### **Aigua**

Compromís d'aplicar bones pràctiques en la utilització d'aigua i incorporar sempre que sigui possible mecanismes per minimitzar la despesa d'aigua.

#### **Energia**

Compromís de minimitzar i optimitzar el consum d'energia i substituir, sempre que sigui possible, l'energia fòssil per la renovable.

#### **Emmagatzematge i distribució**

Utilització de canals de distribució respectuosos amb el medi ambient.

#### **Paper d'empresa**

Utilització de paper d'ús comú 100% reciclat i lliure de clor.

#### **Estris de cuina**

1. Realització del servei amb estris (plats, gots, coberts,...) que siguin reutilitzables (que es puguin rentar).
2. En cas de no disposar d'estris reutilitzables, emprar estris biodegradables o fins i tot compostables.

#### **Envasos i embalatges**

Els envasos i embalatges utilitzats no poden contenir substàncies perilloses per a la salut de les persones o per al medi ambient.

No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic d'un sol ús.

L'empresa licitadora haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.”

#### **Residus**

- 1.- Minimització de residus.
- 2.- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables





## Ajuntament de l'Arboç

d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques.

3.- Pel que fa a les bosses compostables, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental o equivalent) o bé una declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

4.- Pel que fa a les bosses de plàstic, l'empresa licitadora haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau o equivalent) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte

5. Recollida segregada.

6. Recollida selectiva de residus mantenint les diferents fraccions separades per a la seva correcta gestió lliurant-los a un agent econòmic per la seva recuperació, reutilització, reciclat o valoració.

7. Disposar de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador, i caldrà separar correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta.

### Productes de neteja

Els productes de neteja que s'utilitzin en la prestació del servei han de complir els criteris d'eco toxicitat (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes, tal com es descriuen en alguna etiqueta ecològica Tipus I.

L'empresa licitadora haurà de presentar el certificat d'etiqueta ecològica Tipus I del producte que inclogui aquest requisit (Etiqueta ecològica de la UE, Cigne Nòrdic o equivalent), o bé una altra evidència documental equivalent amb referències específiques de cadascun dels criteris.

### Clàusula vuitena.- Normativa

L'adjudicatari ha de complir en tot moment la normativa vigent en matèries de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció del medi ambient, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals, igualtat efectiva de dones i homes, protecció de dades personals, residus, i les relatives al control de qualitat i higiene d'aliments.

Les empreses que licitin han de tenir implementat un Sistema d'Autocontrol basat en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC): Pla de control de l'aigua potable; Pla de neteja i desinfecció; Pla de control de proveïdors; Pla de manteniment d'instal·lacions, equips i estris; Pla de formació del personal; etc.

### Clàusula novena.- Confidencialitat

Les dues parts s'obliguen a tractar de manera confidencial i a no divulgar a tercers les dades, la documentació i la informació de l'altra part.

