

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRÀ L'ADJUDICACIO DE LA CONTRACTACIO DEL SERVEI DE DINARS I ELS BERENARS DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL PETIT MAMUT DE L'AJUNTAMENT DE SANT VICENÇ DELS HORTS – PROCEDIMENT OBERT NO HARMONITZAT

1. Objecte del plec

L'objecte del present document és establir els aspectes tècnics relatius a la contractació del servei dels subministrament de menjars, en la modalitat de càtering, dels servei de menjador de l'Escola Bressol Petit Mamut.

El servei inclou el càtering diari (de dilluns a divendres lectius) tant pel que fa al menjador (dinars) com els berenars, atenent les necessitats diàries tant pel que fa a la preparació dels àpats i posterior distribució, així com al manteniment dels aliments en les òptimes condicions per al consum dels infants de les escoles bressol (alumnes de 4 mesos a 3 anys).

El servei comprèn les següents prestacions:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- L'elaboració i programació dels menús (dinars i berenars), presentant-los com a mínim 7 dies abans de cada mes
- Proposta de menús per a les intoleràncies i les al·lèrgies alimentàries així com utilització de safates d'acer inoxidable i materials adequats per al transport dels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies i intoleràncies
- Proposta de sopars saludables
- Detall dels productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional en els menús
- Preparació, trasllat i distribució diària dels àpats a les escoles bressol tant en línia calenta com freda
- Registre diari del control de temperatura del menjar servit seguint de protocols APPCC
- Recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus generats.

2. Calendari i horari.

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar. Tenint en compte el calendari oficial que publica anualment el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, l'Ajuntament del Sant Vicenç dels Horts definirà amb exactitud els dies lectius i, per tant, els dies de servei de menjador per cada curs.

Es fa una estimació de 195 dies de servei cada curs escolar.

Per garantir el bon funcionament, la direcció de cada escola bressol informará diàriament a l'empresa abans de les 9.35 h del matí, dels menús que es requereixen des de cada escola bressol.

L'empresa adjudicatària haurà de preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars amb puntualitat, abans de les 11.00 hores, excepte possibles canvis d'horaris esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts.

3. Normativa higiènic sanitari

L'empresa adjudicatària ha de complir en tot moment la normativa higiènic sanitària vigent en quant a l'elaboració, manipulació, i trasllats dels aliments. El servei es prestarà amb estricta compliment a la normativa següent:

- REGLAMENT (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril i Reglament (CE) núm 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentosos; pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.

- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjar preparats.

- Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades.

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública.

- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentària.

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.

Haurà de disposar de menú testimoni dels diferents menjars servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual (100 grms)

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 (mínim 100 grms menú testimoni) que permeti efectuar estudis epidemiològics davant la sospita d'una toxinfecció alimentària o d'un problema de minva en la qualitat del menjar. Les mostres han d'estar degudament conservades i identificades amb el nom del plat, el dia que s'han elaborat i el dia que s'han servit. S'han de conservar a temperatura de congelació (<-18°C) durant un mínim de 7 dies.

Els contenidors per a la distribució de menjars preparats, hauran de ser responsables amb el medi ambient, els *tuppers* hauran de ser reutilitzables. No es faran servir safates de plàstic per distribuir el menjar.

Pel que fa al control de qualitat dels aliments, els adjudicataris hauran de dur, com a mínim, els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar fins al seu consum al centre, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

L'empresa adjudicatària també ha de tenir desenvolupat i aplicar el pla d'autocontrol basat ens els principis APPCC del servei. Tota la documentació relacionada (plans d'autocontrol i registres) ha d'estar en el centre a disposició de la direcció i/o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

4. Característiques del servei

4.1. Elaboració de menús

En aquest apartat es descriuen les obligacions que assumirà l'empresa adjudicatària respecte l'elaboració dels menús.

La planificació dels menús haurà de comptar amb el vist-i-plau d'un/a professional nutricionista/dietista col·legiat/da i s'adequarà a l'edat dels infants tenint en compte les seves necessitats energètiques.

L'adjudicatari ha de fer arribar a l'escola amb prou antelació la planificació de menús mensual proposada per tal que el centre pugui informar a les famílies. Aquests menús hauran d'estar revisats per un dietista col·legiat.

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 les quantitats, composició, tipus de cocció, etc., les edats i característiques dels comensals, infants de 0 a 3 anys.

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. S'han de seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada.

L'empresa adjudicatària confeccionarà els menús en funció dels requeriments nutricionals de cadascuna de les edats dels infants de 0 a 3 anys i els presentarà de forma detallada per gramatges, productes, periodicitat, i variació estacional. L'agrupació per edats dels infants en funció de les diferents necessitats serà:

- 0-1 any (lactant)
- 1-2 anys (P1)
- 2-3 anys (P2)

Per a la confecció dels àpats, l'empresa utilitzarà de base la dieta mediterrània, preferentment amb productes de proximitat i temporada i, si escau, utilitzarà aliments ecològics, complint la normativa específica (oli d'oliva, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries....) i d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 Anys)".

Caldrà que es tinguin en compte les diferents fases d'adaptació al menjar dels infants, subministrant els productes adequats:

- Triturat d'iniciació
- Triturat (dieta estandarditzada i variada)
- Menú estandarditzat

Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant.

Els menús que elabori l'empresa adjudicatària hauran de fer-se tenint en compte les temporades estacionals: tardor, hivern, primavera i estiu; i hauran d'incloure varietat i rotació de productes de temporada.

El contractista també confeccionarà un menú per a les persones adultes usuàries del servei.

La mida de les racions que es serviran a l'alumnat haurà de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els menús i les dietes alternatives per qüestions mèdiques d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya *"Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys)"*.

El subministrament diari de menús haurà de ser abans de les 11 del matí, de dilluns a divendres respectant el calendari escolar de l'EBM Petit Mamut.

El nombre de menús, així com els menús corresponents a cadascuna de les tipologies es confirmaran diàriament, per tant el número de menús podrà variar segons la demanda diària de les famílies. La direcció de cada escola bressol informará diàriament a la persona coordinadora de l'empresa adjudicatària de la quantitat de menús i la tipologia dels mateixos, per a la seva escola bressol abans de les 9.35 hores. La comunicació del total de menús i tipologia es farà sempre el mateix matí, per tal d'ajustar la demanda a la necessitat diària.

La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge o dipòsit en el centre, l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, seguint les instruccions de la direcció de l'escola.

4.2 Menús especials.

L'empresa adjudicatària, a l'hora d'elaborar els menús, tindrà en compte les situacions dels infants i les persones adultes amb necessitats nutritives especials (celiaquia, astringència, intoleràncies, al·lèrgies, malaltia crònica, etc.) i que requereixin una dieta específica. Aquestes dietes específiques s'atendran sempre sota prescripció i orientació mèdica. També s'adaptaran els menús en aquelles situacions en que les particularitats culturals ho aconsellin, sempre a criteri del centre.

En cas de produir-se alguna necessitat en la dieta caldrà adaptar aquests menús a les necessitats dels infants. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el centre. Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix sense motiu, sense avís previ i sense l'autorització de la Direcció dels centres educatius.

4.3. Conservació, transport, servei de menús, anul·lacions i variacions d'àpats

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments al centre. 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.

Els àpats se subministraran diàriament, de dilluns a divendres, durant el curs escolar. Hauran d'estar adientment preparats i en condicions de ser servits en els horaris establerts pel centre, segons es detalla en aquests plecs.

Haurà d'assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. Per aquest motiu és requisit obligatori que l'empresa disposi dels mitjans adequats per garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los. L'empresa adjudicatària 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.

L'empresa restarà obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats a cada escola bressol; així com a conservar-lo en les condicions exigides per la normativa aplicable.

Les famílies hauran de notificar l'absència de l'infant al centre el dia anterior, abans de les 09:30h per tal de preveure la preparació o anul·lació de l'àpat i indicar la previsió de dies que faltará l'infant.

La variació o anul·lació d'àpats per sortides, excursions i/o festes serà informada per la direcció del centre a l'empresa adjudicatària amb l'antelació d'una setmana.

4.4 Control del funcionament. Inspecció i control higienicosanitari

L'empresa adjudicatària informará immediatament a la direcció del centre de qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es produeixin durant el normal desenvolupament de l'activitat. La direcció del centre registrarà la incidència i la traspasarà al responsable municipal del centre.

Els serveis contractats estaran sotmesos, permanentment, a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament per mitjà de la direcció del centre.

L'Ajuntament, com inspecció facultativa, es reserva el dret de revisar l'actuació de l'empresa i aquesta estarà obligada a facilitar quantes dades es precisin sobre la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar el Pla d'autocontrol amb el llistat de proveïdors.

4.5 Continguts dels menjars

Els dinars constaran de:

- a) Primer plat
- b) Segon plat (amb guarnició variada: p.ex patates, verdura...)
- c) Amanida
- c) Postres
- d) Pa integral

S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (el peix no haurà de tenir espines, carns sense tendons ni ossos petits...). Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

L'empresa adjudicatària confeccionarà un calendari mensual amb el detall dels menús, aquesta proposta de menús detallarà els ingredients de cada plat, aportació calòrica i valor nutricional. Així com una recomanació per l'àpat del sopar.

Es tindrà en compte l'estructura setmanal i la varietat en la confecció dels menús, per evitar que sigui repetitiva, així com que cobreixi totes les necessitats nutricionals requerides en cada edat. El pla de menús per a cada curs escolar es dividirà, com a mínim, en dues temporades, que corresponen a tardor/hivern i primavera/estiu. Així mateix, pel que fa a la periodicitat mensual, els menús es podran repetir com a mínim cada cinc setmanes.

Els berenars s'han de compondre cada dia de la setmana d'un d'aquests productes: fruita, pa i pernil, gall d'indi o formatge fresc o tendre i iogurts sense sucre.

L'Ajuntament té interès a fomentar producte ecològic, de proximitat i/o de temporada. Amb aquesta finalitat, l'empresa adjudicatària servirà, amb caràcter preceptiu, aliments de temporada, frescos i de proximitat, essent obligatori un mínim setmanal de 1 producte de proximitat i 1 productes amb

certificació ecològica. S'entén com a producció ecològica aquella que compleixi amb les criteris especificats a la Regulació (EC) 2092/91 fins al 31 de desembre de 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener de 2009.

L'adjudicatari atendrà les recomanacions nutricionals de la guia "L'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)" editada per la Generalitat de Catalunya, a més de les següents:

- Ús d'oli d'oliva extra verge.
- Ús de sal iodada com a única sal utilitzada per a la preparació de tots els plats que requereixin sal.
- Oferta i varietat de verdures i fruites, fresques, ecològiques i de proximitat, entenent per proximitat que els productors han de ser locals, comarcals, rodalies o de la península
- Oferta de carn adequada per al grup d'edat (pollastre, gall d'indi, conill o vedella) sense tendrums o óssos petits.
- Oferta de peix blanc adequat per al grup d'edat i que sigui desespinat (preferiblement 2 vegades a la setmana).
- Oferta de làctics naturals sense edulcorants ni sucre.
- L'ou no es servirà mai en cru.
- Exclusió d'edulcorants artificials, espessidors i conservants, a més de l'additiu glutamat monosòdic (potenciadors de sabor) i derivats.
- Exclusió de l'ús de greixos trans i hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats
- Exclusió d'aliments precuinats.
- Els menús no han d'incloure fruits secs.

4.6 Preparació dels menjars

Les tècniques culinàries emprades per a la preparació dels menús seran les més respectuoses per garantir la conservació del valor nutricional de l'aliment i les més adequades a l'edat. En aquest sentit, es tindran en compte els criteris següents:

Les preparacions dels menús triturats es cuinaran sense sal

Les tècniques i preparacions culinàries dels menús no triturats han de ser diversificades: bullit, a la planxa, guisat, estofat, vapor, rostit, forn, fregit, etc. I es cuinaran amb molt poca sal, d'acord amb les recomanacions anteriors. S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes o picants.

Cal tenir present que la mida de les racions ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat.

L'empresa haurà de subministrar la quantitat de menjar addicional per tal que els infants puguin repetir algun dels plats.

5. Menús a subministrar

L'emplaçament de l'Escola Bressol Municipal Petit Mamut és carrer Mossèn Josep Duran, 14

Total places: 41

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre de places/aula	Total places
4 mesos a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	1	20	20

El número de dinars i berenars diaris serà el corresponent al número d'infants assistents a l'escola i que sol·licitin el servei.

Tenint en compte que l'Escola Bressol Petit Mamut disposa d'un total de 41 places, el total màxim de menús que es podrien arribar a servir en cas que l'escola tingués un nivell d'ocupació del 100% i tots els infants es quedessin a dinar tots els dies seria de 7.995 menús a l'any.

La mitjana de menús servits als darrers 2 anys és de 5.460 menús anuals, equivalent al servei de menjador per a 28 infants durant tots els dies lectius d'un any. La quantitat màxima de menús que es podrien servir en un any, atenent a la capacitat màxima d'ocupació de l'escola bressol (41 places) és de 7.995. , per lo que preveient que la demanda pot augmentar en els propers anys, l'estimació de menús per als propers cursos seria d'un 75% d'infants usuaris del servei de menjador, (31 alumnes), que suposarien 6.336 menús.

La quantitat dels menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: nombre final de dies lectius per període indicats, nombre d'aules de cada curs escolar, infants malalts, eventuais, etc.

El nombre de menús exactes es confirmarà diàriament.

La informació que es mostra a les taules 1 i 2 és una estimació màxima que no té caràcter vinculant i que s'ha fet tenint en compte el nombre màxim d'alumnat de cada centre per 195 dies lectius anuals.

6. Coordinació i avaluació.

Al marge del contacte diari, la coordinació per avaluar el funcionament global dels serveis, el seguiment del contracte i els procediments, es farà anualment mitjançant una comissió de seguiment. A aquesta comissió hi assistirà la direcció de l'escola bressol, la persona responsable del contracte i la persona representant de l'empresa adjudicatària.

Pel que fa al sistema d'avaluació, el servei contractat estarà sotmès a la vigilància i l'avaluació per part de l'Ajuntament. A part de la revisió documental, s'establirà un Pla de seguiment de la prestació del servei que inclourà:

A l'inici del contracte i/o sempre que es produeixi algun canvi:

- Còpia del Pla APPCC i els seus requisits
- Còpia de les fitxes tècniques dels plats preparats que formin part dels menús

Mensualment: El lliurament dels menús mensuals, seguint els criteris establerts en aquest plec.



7. Forma de pagament

El pagament de les factures es realitzarà mensual, un cop finalitzat el mes d'execució del contracte, en funció dels menús servits, d'acord amb el calendari de pagaments previst per l'Ajuntament i prèvia comprovació i supervisió de les prestacions realitzades. Sens perjudici de la quantitat a satisfer que resulti en cas de demora o endarreriment de les prestacions pactades.

Sant Vicenç del Horts, a data de la signatura electrònica

El cap del departament d'educació

Aprovat mitjançant decret
2024LLDR001590 de data 2 de
juliol de 2024