

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL «PICAROLS».

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la prestació del servei de menjador amb modalitat de càtering a la llar d'infants municipal Picarols de Riudoms, ubicat a l'Avinguda Catalunya, número 2, d'acord amb la regulació establerta en el plec de prescripcions tècniques que juntament amb el de clàusules administratives regiran l'execució del contracte.

La prestació del servei es realitzarà sota la supervisió de la direcció de la llar d'infants i d'acord amb les condicions que figuren en aquest plec de prescripcions tècniques particulars.

Clàusula 2. Període d'execució del Servei

El període d'execució del servei serà el comprès entre el 5 de setembre de 2025 i el 31 de juliol de 2026 (11 mesos per cada any).

El servei es prestarà durant tots els dies que les escoles ofereixin atenció a infants, de dilluns a divendres, entre els mesos de setembre i juliol, d'acord amb el calendari escolar que s'aprovarà cada curs. S'estima una mitjana de 210 dies de servei per curs.

Clàusula 3. Durada del contracte

Aquest contracte té prevista una durada de DOS anys, sense possibilitat de pròrroga. Aquest terminis comencen a comptar des del dia que s'estipuli en el contracte.

Clàusula 4. Funcionament del Servei.

La llar d'infants dona servei a infants de I1 i I2, i pel que fa l'infant que previsiblement utilitzaran el servei, s'ha fet una estimació sobre la base dels alumnes que s'han quedat a dinar, els darrers 2 cursos.

El servei es presta durant tots els dies de dilluns a divendres, entre els mesos de setembre i juliol, d'acord amb el calendari escolar que s'aprova cada curs. S'estima una mitjana de 210 dies de servei per curs de setembre a juliol.

Per tot això la previsió anual de menús es de 5.215 menús anuals (11 mesos) i un import del menú unitari, de sortida de 4,75 euros (IVA no inclòs).

Aquests nombres d'usuaris són orientatius i no són vinculants, per la qual cosa, l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i haurà d'acceptar les variacions en el nombre de menús, amb independència que el nombre total sigui inferior o superior a la previsió inicial.

Per facilitar el funcionament del servei i ajustar les quantitats diàries, la direcció de la llar d'infants informará diàriament a l'empresa, com a molt tard, a les 10 h, del número de menús que es requereixen especificant possibles individualitats: triturats, intoleràncies i menús especials.

L'empresa adjudicatària emetrà factures pel nombre de menús reals servits que han de coincidir amb els que es demanen des de la llar d'infants diàriament.

Clàusula 5. Descripció i Organització del Servei.



El servei consisteix en el següent:

- Adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- El disseny o la confecció dels menús mensuals i l'elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei.
- El transport dels aliments fins a la Llar d'infants Picarols.
- Aportar els documents de registres i controls sanitaris pertinents.

5.1. Planificació, redacció i elaboració dels menús

- La planificació dels menús, així com la quantitat de menjar per a cada menú, ha de ser la suficient per un comensal atenent la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques, segons les pautes descrites en el document editat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya "Recomanacions per l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)".

- 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 a l'arribada dels menús a cada centre.

- L'empresa adjudicatària confeccionarà els menús mensuals per trams setmanals, dels dinars diaris.

Els menús han de detallar el productes i ingredients de tots els plats i tipus de preparació o cocció.

- Tots els menús hauran d'estar elaborats o com a mínim validat per un/a dietista/nutricionista titulat/da.

- L'empresa elaborarà diferents menús en funció de les edats i les diferents necessitats dels infants.

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

5.1.1. Característiques dels menús d'obligat compliment

L'estructura tipus del dinar és la següent:

1. Primer plat: arròs, pastes, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues i cuites)

2. Segons plat: aliment proteic (carn, peix, ous o llegums)

3. Postres: Principalment fruita fresca, també postres làctics i fruita seca.

4. Les guarnicions: poden ser molt diverses, prioritzant les verdures, les hortalisses i els farinacis.

5. Pa: S'anirà alternant la varietat del pa que acompanyi el menú

Tots els menús estaran elaborats amb productes de temporada. I sempre que sigui possible, s'utilitzaran productes de proximitat.

La quantitat de menjar per cada ració ha de ser la suficient per un comensal. Tanmateix, cal evitar el malbaratament d'aliments, per tant, cal ajustar les quantitats de menjar a les necessitats i l'apetència dels infants de les llars. Les racions han de seguir el gramatge recomanat pel Departament de Salut.

Es prioritzaran els productes frescos i es minimitzaran els productes congelats.

Es prioritzaran els proveïdors de proximitat que garanteixin productes «Km 0» i de temporada i els de certificació ecològica.

Cal moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal de qualitat.

S'oferirà la màxima varietat de verdures per tal de potenciar el coneixement de sabors i textures. Així mateix, s'oferirà varietat de cereals i fruita.

En els postres es prioritzarà la fruita fresca, de temporada i el màxim variada possible. S'ha de servir sencera o triturada i envasada al buit per la pròpia empresa. No s'acceptarà fruita envasada industrialment.

El peix ha de ser natural i variat. No s'admeten conglomerats de peix.

Es garantirà en cada àpat de dinar, la presència de verdures o hortalisses fresques, de temporada.

No s'acceptarà la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanya, croquetes, crestes o preparats industrials). En tot cas, si s'ofereixen aquests tipus de plats, hauran de ser d'elaboració pròpia.

Únicament s'utilitzarà oli d'oliva per cuinar, inclosos els fregits. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.

Els productes làctics que s'ofereixin seran sempre de proximitat, d'elaboració casolana o de producció ecològica. Seran sempre naturals i sense edulcorants.

Es limitarà el contingut de la sal.

Els purés de verdures han d'incorporar oli d'oliva en cru i fins als 12 mesos, han de ser sense sal.

Els menús es consensuaran amb la llar d'Infants, prèvia presentació dels mateixos.

La rotació del menú serà quinzenal i els plats s'adequaran a l'època de l'any i als productes de temporada

Els plats tindran una fitxa tècnica on constarà: els ingredients que contenen, la composició quantitativa, breu descripció del procés d'elaboració, forma de conservació i advertència de consum òptim, per quins tipus d'al·lèrgies o intoleràncies no és apte i límits microbiològics.

La presentació dels plats també és molt important, per això, s'haurà de tenir en compte:



- Que els plats no siguin monocromàtics
- Cuinar les verdures a vapor per mantenir el colors ben vius
- Fer jocs de textures en un mateix plat

5.1.2. Menús especials (obligatoris per a l'empresa adjudicatària)

L'empresa elaborarà menús especials en els següents casos:

- Infants que encara no hagin introduït certs aliments.
- Infants que acreditin alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments.
- Infants amb necessitat puntual de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- Dietes que tinguin en compte i respectin la diversitat cultural i religiosa així com famílies partidàries d'opcions alimentaries vegetarianes.
- Altres dietes per infants amb malalties metabòliques o altres problemes de salut crònics acreditats degudament.

Els menús especials derivats de causes mèdiques com malalties cròniques, al·lèrgies o intoleràncies hauran de ser el més similars possibles als menús genèrics, utilitzant matèries primeres que permetin alterar-los el mínim possible. Per exemple, en el cas dels menús per infants celíacs, es recomana que s'utilitzin farines, cereals i pasta sense gluten enlloc de canviar el menú.

5.2. Transport dels aliments

El trasllat diari dels menús es realitzarà en les condicions sanitàries i alimentaries legalment establertes, utilitzant els contenidors homologats, preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei en línia freda com en línia calenta. Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels contenidors suficients pel trasllat i conservació d'aliments tant en fred com en calent.

És el personal de l'ajuntament (de la llar d'infants) el que recull el testimoni dels aliments preparats per l'empresa.

Clàusula 6. Seguiment i valoració del servei.

L'empresa adjudicatària ha de designar una persona interlocutora per tal que des de la llar d'infants o l'ajuntament es puguin comunicar o consultar informacions i en general, fer un seguiment del funcionament i donar resposta davant qualsevol possible incidència.

Així mateix, i sens perjudici dels mecanismes d'avaluació interns de l'empresa adjudicatària, la persona que l'empresa designi com a interlocutora es reunirà periòdicament, com a mínim una vegada al trimestre i sempre que des de la direcció de la llar es consideri necessari, amb les persones que la direcció designi, per tal de fer un seguiment i valoració del servei, fer suggeriments, aclarir dubtes o comentar possibles incidències o aspectes a millorar.

Clàusula 7. Obligacions de l'adjudicatari

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme la prestació objecte del contracte amb la deguda diligència i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Garantir el funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec i el de clàusules administratives particulars.
- Garantir el compliment de la clàusula 5.1.1 d'aquest plec de prescripcions tècniques particulars titulada "característiques dels menús d'obligat compliment".
- Assegurar la coordinació, sempre que el cas ho requereixi, entre els/les professionals de l'entitat adjudicatària i la direcció de la llar d'infants.
- Comunicar per escrit al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament del servei.

Clàusula 8. Drets i obligacions de l'Ajuntament

1. L'Ajuntament (mitjançant la Direcció de la Llar d'Infants) ostentarà les potestats següents:

- Controlar i informar diàriament del nombre d'infants usuaris del servei.



- Controlar de forma permanent la prestació del servei, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
- Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- Sol·licitar a l'entitat adjudicatària els informes i la documentació que s'estimin pertinents.
- Qualsevol altra que estableixi la legislació vigent.

2. L'Ajuntament, d'altra banda, es compromet a:

- Garantir l'autonomia de gestió de l'adjudicatari en els marges de les condicions definides en aquest plec de prescripcions tècniques.
- Designar el personal tècnic responsable de la coordinació i el seguiment de la relació contractual.

Clàusula 9. Difusió del Servei, Documentació i drets d'imatge

La representació externa, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, mitjans de comunicació, etc., correspon a l'Ajuntament de Riudoms. L'incompliment d'aquest punt donarà lloc a les corresponents sancions, amb independència de les responsabilitats que es puguin generar en cas que l'entitat adjudicatària s'atribueixi funcions que no li són pròpies.

Correspon a l'Ajuntament de Riudoms la titularitat de la documentació derivada de la relació amb els usuaris/àries, de la prestació del servei o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut que l'adjudicatari elabori en qualsevol fase de desenvolupament del servei i es derivi de la gestió tècnica del contracte.

El contractista es compromet a aportar tota la informació i documentació que li sigui requerida per la corporació municipal per tal de garantir el seguiment i avaluació del servei.

Clàusula 10. Despeses

Seràn per compte de l'adjudicatari totes les despeses que s'originin en concepte de portes, viatges, dietes, salaris, seguretat social, etc., per a la correcta prestació del servei.

Riudoms, abril 2025