



Entitat: Fundació Educativa i Social

Òrgan de contractació: apoderada general

Àrea: serveis educatius

Número d'expedient: 1067 FES

RESUM OBJECTE: servei de subministraments d'àpats a les escoles bressol municipals gestionades per la Fundació Educativa i Social

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

1. OBJECTE

És objecte de la present licitació, la contractació del servei de subministrament d'àpats (subministrament diari de menjars elaborats (càtering) per a escoles bressol gestionades per la Fundació Educativa i Social, pel curs escolar 2025-2026, i l'activitat d'agost si s'escau, amb la possibilitat de pròrroga per un curs escolar més.

L'execució del contracte haurà d'adequar-se a les condicions que figuren al Plec de Clausules Particulars (en endavant també PCA), al quadre de característiques, al Plec de Prescripcions Tècniques, en el successiu (en endavant també PPT) i en la resta de documents que tenen caràcter contractual.

En aquest document es determinen les prescripcions tècniques que han de regir la contractació del servei de càtering per a atendre a les necessitats quant a preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum, als menjadors de les escoles bressol i llars d'infants municipals següents:

- EBM La Ginesta (Carrer Figueres, 2. 43202. Reus)
- EBM El Margalló (Carrer Riera de l'Escorial, s/n. 43205. Reus)
- EBM L'Olivera (Carrer Puig i Ferrater, 6. 43205. Reus)
- EBM El Lligabosc (Carrer Apel·les Mestres, 39. 43206. Reus)
- EBM El Marfull (Plac;a de l'Abat Oliva, 35. 43205. Reus)
- EBM Montsant (Carrer de les Borges del Camp, s/n. 43203. Reus)

L'emplaçament actual de totes i cada una de les escoles bressol/llars d'infants podrà ser variat en funció de les necessitats del servei i sense que això suposi modificació addicional dels preus contractats, sempre i quan l'emplaçament es mantingui dins el mateix terme municipal.

S'adverteix que l'ús efectiu d'aquest servei depèn de factors externs que els licitadors hauran de tenir en consideració, als efectes de poder preveure aquesta variabilitat, tenint en compte malalties, utilització del servei, vacances, esdeveniments diversos (apagada elèctrica general...) que puguin afectar l'ús del servei.

2. ABAST I DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El contractista haurà de preveure per a l'execució d'aquest contracte els serveis i/o prestacions següents, que necessàriament hauran d'estar inclosos en el preu del contracte:

_ Disseny i preparació de menús: aquest servei haurà de procurar, des de la vessant nutricional i dietètica, la complementarietat dels nutrients en els menús, les seves aportacions calòriques, i el seu equilibri, i també des de la vessant sensorial, procurar contrarestar "l'efecte cansament" mitjançant programacions i presentacions adequades (rotació i estacionalitat de menús).

S'exposa el requeriment de seguir les directrius de la Guia d'alimentació saludable en la primera infància de la Generalitat de Catalunya. L'alimentació saludable en la primera infància, elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT):

La infància es caracteritza per ser l'etapa on hi ha un major creixement físic i desenvolupament psicomotor. Això significa que l'alimentació no només ha de proporcionar energia per mantenir les funcions vitals, sinó que ha de cobrir unes necessitats relacionades amb el creixement i la maduració.

L'infant, des que és nadó, aprèn a mamar, succionar, mastegar, empassar i manipular aliments, i també a descobrir diferents olors, gustos i textures, amb la finalitat que s'incorpori, a poc a poc, a l'alimentació familiar. L'educació alimentària en aquesta franja d'edat té l'objectiu d'aconseguir, a més d'un bon estat nutricional, l'aprenentatge d'hàbits alimentaris saludables i sostenibles.

Una de les preocupacions més freqüents entre les famílies és per l'infant que no menja. No obstant això, la problemàtica de la inapetència és, sovint, un problema d'equilibri entre el que un infant menja i el que la seva família o entorn espera que mengi. En aquest sentit, cal tenir present que totes les criatures mengen quantitats diferents, encara que tinguin la mateixa edat. Així, doncs, com que són realment poques les situacions en què l'infant no menja i en queda compromesa la salut –cas en què cal la supervisió de l'equip de pediatria– la millor manera de proporcionar-li la quantitat d'aliment que necessita és respectant la seva sensació de gana i sacietat.

Fer arribar al setembre les fitxes d'al·lèrgens a les escoles bressol, així com les modificacions que s'estableixin dins del menú durant el curs.

Evitar aliments processats, promocionar coccions a la planxa, forn i estofats.

* Promocionar aliments de proteïna vegetal. Tenint en compte l'augment de famílies que aposten per una alimentació vegana i vegetariana.

Varietat de fruita durant tot l'any, evitant la repetició de les opcions més habituals per afavorir una alimentació més atractiva i completa. (evitar fruita crua com la poma, raïm i pera).

Aliments integrals com a opció habitual, (pasta , arròs, pa..) per afavorir una dieta més rica en fibra i nutrients essencials.

Control dels aliments ultraprocessats.

Varietat en els menús vegans, especials i guarnicions: Major diversificació
Oferir embotits del berenar amb un contingut mínim del 85% de carn, per minimitzar les fècules i potenciar que siguin més naturals.

_ Transport dels menús: aportació dels mitjans de transport i dels contenidors condicionats per al manteniment de la cadena de temperatura dels menús o apats, des de les cuines del contractista fins a cada una de les escoles bressol. Els menjars seran transportats en envasas hermètics individuals, degudament homologats, d'acord amb la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris.

_ El contractista ha de fer-se càrrec de la neteja dels recipients o del material que en general s'utilitzi per al transport dels aliments, segons estableixi el seu pla higiènic-sanitari corresponent, que hauran de presentar a la seva oferta.

S'exposa el requeriment de seguir les directrius de la guia de pràctiques correctes d'higiene en la restauració col·lectiva també del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (ASPCAT).

El servei consistirà en prestar el dinar i el berenar per als infants i el dinar dels adults que així ho sol·licitin, i es prestarà diàriament, durant tots els dies del curs escolar, que tenen previst que s'iniciï l'1 de setembre i finalitzi el 31 de juliol, sense perjudici de l'assenyalat en el Plec de clàusules en allò que es refereix a l'inici del contracte i a modificacions, de dilluns a divendres, sense perjudici de les possibles alteracions o modificacions que hi pugui haver en funció de les testes locals, períodes de vacances i els dies de lliure disposició, que seran comunicats amb antelació suficient.

Els horaris respectius de lliurament dels menjars s'establiran pels responsables de cadascun dels centres afectats, essent aquest de forma suplementària el següent:

De 10h a 11:30h.

Diàriament, i abans de les 10h, es comunicarà telefònicament des de cada una de les escoles bressol al contractista el nombre total de menús que han de ser servits. Només aquests menús seran els pagats.

- _ Formació en retarmalització: 1,5h/anual per centre educatiu.
- _ Formació en manipulació d'aliments: 1,5/anual per centre educatiu

Advertència important: aquest criteri és avaluable de forma automàtica. Es recorda als licitadors que el **Sobre B**, corresponent a la documentació tècnica i d'altres criteris no avaluables de forma automàtica, **NO ha de contenir cap mena de referència, dada o informació que pugui ser interpretada com una oferta o proposta econòmica, ni cap al·lusió a elements que siguin objecte de valoració mitjançant criteris automàtics (fórmules).**

Qualsevol menció, directa o indirecta, a preus, descomptes, terminis de pagament, costos, o qualsevol altre element susceptible de ser quantificat econòmicament, o bé qualsevol referència a aspectes que seran valorats de forma automàtica segons les fórmules establertes en els plecs que regeixen la present licitació, **serà motiu d'exclusió de la licitació**, d'acord amb el que preveu la normativa vigent en matèria de contractació pública, per vulneració del principi de concurrència i igualtat de tracte entre els licitadors.

La valoració dels criteris automàtics es realitzarà exclusivament sobre la base de la informació i la documentació aportada en el **Sobre C** i d'acord amb les fórmules matemàtiques establertes en aquest plec. Per tant, **és responsabilitat exclusiva del licitador assegurar que el Sobre B contingui únicament la documentació tècnica i aquella relativa als criteris de valoració no automàtica.**

3. ESPECIFICACIONS DELS MENÚS

La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient. La Fundació Educativa i Social, a través dels Directors/es de les escoles bressol o de la persona que designi a aquest efecte, valorarà la qualitat i la presència del menú subministrat, quedant a criteri d'aquest/a la no acceptació del menú i el no abonament de la quantia corresponent al contractista, quan d'això es desprengui la mala qualitat del producte o la insuficiència del mateix.

Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per un/a dietista i constaran de:

- Primer plat
- Segon plat (amb guarnició)
- Postres (fruita o lacti)
- Pa

Els menús respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada i contemplaran, quant a quantitats i composició, les edats i característiques dels comensals: alumnes de 0 a 3 anys, i adults que formen part del col·lectiu del professorat i dels monitors. Els menús caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'adaptació al menjar en funció de la franja d'edat, havent de subministrar productes adequats a cada moment. Així

mateix, es tindrà en compte la variabilitat segons estació, a fi de prevenir o combatre "l'efecte cansament" per reiteració de sabors i productes, i referida, per exemple, a hivern i estiu, a fi d'intensificar per temporada determinat tipus de plats (calents i/o freds) i aliments.

Es considera molt importat seguir les recomanacions de la Generalitat pel que fa a l'alimentació de la primera infància.

S'evitaran aliments que suposin risc per a l'alumnat (peixos amb excés d'espines, carns amb tendons o ossos petits...).

Es controlara molt especialment la data de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

L'empresa es compromet a facilitar els menús especials i de règim per a aquells/es alumnes que així ho requereixin a raó de la seva edat, discapacitat o per prescripció facultativa, motius religiosos..., així com a atendre amb seguretat l'alimentació que requereixin els nens amb al·lèrgies i intoleràncies alimentaries. En aquest cas hauran de dissenyar un pla de menús equilibrats i variats, rotatius i estacionals, ajustats a la freqüència de consum recomanada d'aliments de l'infant.

El contractista considerara també els canvis que se li puguin proposar davant propostes de menú i/o plats de poca o nul·la acceptació.

La Fundació Educativa i Social no reconeixerà cap canvi en la prestació del servei, llevat que hagi estat expressament demanat al contractista dins el protocol de comunicacions que s'estableixi per les parts.

La Fundació Educativa i Social 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 convenients (visites aleatòries al llarg del curs escolar, per realitzar una prova dels menús subministrats, així com anàlisis bacteriològics aleatoris).

En tot cas, els licitadors presentaran, obligatòriament, una memòria on es detalli el servei a prestar, on hauran d'acreditar el compliment de les següents prescripcions que tindran caràcter obligatori i incondicional, l'incompliment de les quals suposarà la impossibilitat d'executar correctament el contracte:

- Acreditació del compliment de la legislació aplicable que assenyala les característiques dels recipients isotèrmics on es transporten els aliments i del parament i utensilis a utilitzar.
- Mitjans de transport adequats.
- Personal de repartiment, amb la formació necessària.
- Procés d'elaboració dels menús.

Els licitadors que no acreditin el compliment d'aquests extrems obligatoris seran exclosos del procediment de licitació, sent aquesta una qüestió no esmenable.

Podran ser objecte de millora els següents aspectes, d'acord amb l'assenyalat als criteris de valoració:

- Matèries primeres.
- Introducció d'aliments de temporada.
- Equilibri dietètic i varietat.

S'evitaran els aliments processats i es promocionaran coccions a la planxa, forn i estofats

Es promocionaran aliments de proterna vegetal. Tenint en compte l'augment de famílies que aposten per una alimentació vegana i vegetariana.

S'oferiran:

- iogurts naturals (no edulcorats, ni de sabors.)
- els dies de llegums primer plat vegetal (actualment porten cremes de verdures) la fruita variada i de temporada. No se servirà poma crua ni raïm seguint les recomanacions del Departament.
- Substituir la tradicional xocolatada de la Castanyada per moniatos.
- Oferir síndria i meló a la trobada de famílies ,usuàries del servei de final de curs promovent opcions mé saludables, festives i refrescants pels dies de més calor.

4. CONDICIONS D'EXECUCIÓ

4.1.- NORMES GENERALS. ÒRGAN DE CONTROL

Es creara una Comissió de Control de Càterring de Menjador del present Plec. Aquesta comissió sera formada per un director i/o un membre de l'equip directiu o del professorat, designats per consens a la reunió de direcció Fundació-escoles, pel director i/o d'un membre de l'equip directiu de la Fundació Educativa i Social i un representant de la part contractista. La direcció de cada centre informará al Consell escolar dels acors pressos.

S'ha d'informar a la regidoria d'educació del servei de menjadors escolars els noms i cognoms dels membres escollits.

Els membres de la comissió establiran de comú acord sessions de treball per al seguiment i control de l'execució del contracte, amb la periodicitat que estimin convenient, i amb un mínim d'una vegada cada (3) mesos.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

1. Elaborar les directrius peral funcionament del càterring del menjador.
2. Definir l'organització deis espais per la prestació del servei.

3. Fer un seguiment de l'ús que l'empresa pugui fer del material propietat del centre, si s'escau, i decidir-ne les condicions d'ús.
4. Efectuar visites esporàdiques al menjador per fer-ne un seguiment més directe del funcionament.
5. Proposar millores en el servei i resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del centre.
6. Quan ho consideri convenient, elevar propostes al representant del director del centre com al responsable del contracte.

El contractista prestarà el servei de càtering de conformitat amb la descripció de servei realitzada, aplicant les normes i protocols de seguretat alimentària i qualitat de preceptives, i proveirà els recursos necessaris per assegurar la correcta prestació del servei, tot considerant els extrems indicats a continuació: 1 menú més diari per poder recollir la mostra que demanen des del Departament de Sanitat a cada centre educatiu

L'empresa adjudicatària haurà de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG) i Registre Sanitari d'Indústria de Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) de la cuina des de la qual s'elaboraran els àpats.

Així mateix, haurà de donar compliment a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals. L'empresa es responsabilitzara de la qualitat i bon estat dels aliments. LOPD, RSC....

S'aplicaran les mesures generals indicades pel Departament de Salut i PROCICAT davant els protocols establerts.

4.2. -DEURE D'INFORMACIÓ

El contractista informará, i sense perjudici de la periodicitat de les sessions establertes per la coordinació i seguiment de l'execució del servei, dels següents extrems:

- Les propostes de menús en cicles de 4 o 5 setmanes i de la introducció de productes de temporada, amb caràcter anticipat.
- Documentació de les propostes de menús amb gramatges indicatius utilitzats, als que es pugui vincular el contractista com a nivells de servei estàndard.
- Sistema de seguiment de la satisfacció de l'usuari per mitjà d'enquestes.

El contractista informara als usuaris del servei dels menús que seran objecte de dispensació amb un abast temporal setmanal. És pot fer comunicació pública d'aquesta informació a l'entrada del menjador, essent responsabilitat del contractista el seu manteniment i actualització.

4.3. -SISTEMA DE GESTIÓ I CONTROL ALIMENTARIA

4.3.1 CONTROL DE QUALITAT

El contractista vetllarà per l'estricta compliment de la normativa de seguretat alimentària i de protecció de la salut, en la fase del procés productiu desenvolupat a les seves instal·lacions i en la fase de la distribució a clients, essent de la seva exclusiva i completa responsabilitat l'adequació de procediments interns de treball, el seu compliment, i els controls de qualitat i traçabilitat, de conformitat als requeriments legals aplicables o que siguin d'aplicació durant el temps de prestació del servei.

4.3.2 ENQUESTA DE SATISFACCIÓ

El contractista posarà a disposició del servei un sistema d'enquesta i d'avaluació per a la comprovació i seguiment de la satisfacció.

El contractista reportarà al responsable tècnic assignat per cada centre els resultats d'aquests instruments en les sessions de coordinació i seguiment establertes per les parts.

4.4.- RECURSOS HUMANS

El contractista destinarà els recursos humans necessaris per a la prestació del servei. Aquest personal dependrà exclusivament del seu àmbit d'organització i direcció, per la qual cosa restarà obligat al compliment de les obligacions laborals, de seguretat social, i de prevenció de riscos i salut laboral, i a la seva substitució davant supòsits contingents d'absència, malaltia, permís, o vacant.

El contractista vetllarà per mantenir la Coordinació d'activitats empresarials (CAE) per a empreses, organismes o entitats externes a la Fundació amb l'objectiu de complir l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals i el Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, de coordinació d'activitats empresarials.

Els perfils i rols a adscriure són:

- Personal d'interlocució:
 - Disponibilitat per a sessions de treball conjuntes amb el/s responsable/s assignat/s per la Fundació Educativa i Social per coordinació, seguiment i control de l'execució del contracte.
 - Coneixement del servei, amb competències i/o potestats sobre totes les fases d'execució.
- Personal per la preparació i dispensació de càterin:
 - Presència diària, pel temps suficient que requereixi el desenvolupament de les tasques i operacions descrites.
 - Acreditar amb la formació necessària (manipulació i/o dispensació d'aliments)

La Llei organica 1/1996, de 15 de gener, de protecció jurídica del menor (LOPJM) estableix que és requisit per a l'accés i l'exercici de les professions, oficis i activitats que impliquin un contacte habitual amb menors, el fet de no haver estat condemnat per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, que inclou l'agressió i abús sexual, l'assetjament sexual, l'exhibicionisme i la provocació sexual, la prostitució i l'explotació sexual i la corrupció de menors, així com pel delictes de tràfic de persones.

El contractista ha d'adscriure a l'execució del contracte, concretament, a la persona que s'encarregui del transport i lliurament dels aliments als centres, persones que no hagin estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors. L'incompliment d'aquesta obligació podrà ser causa de resolució del contracte, sens perjudici de les altres conseqüències que legalment se'n derivin.

Per tal que la Fundació Educativa i Social pugui disposar de l'acreditació pertinent, abans de l'inici de l'execució del contracte, l'entitat presentarà, a la persona responsable del contracte, una declaració responsable en què manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte i concretament les persones encarregades d'efectuar el transport i lliurament dels aliments als centres, per exercir professions, oficis o activitats que impliquin contacte habitual amb menors, no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes dels establerts a la normativa. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada pel contractista a la persona responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

El contingut d'aquesta declaració responsable aportada pel contractista i les certificacions negatives de què disposi hauran de ser vigents durant la durada del contracte, sempre que aquest sigui igual o inferior a un any, amb el benentès que si té coneixement d'algun cas de condemna per sentència ferma pels delictes esmentats, està obligat a comunicar aquesta circumstància de manera immediata. Si el contracte té una durada superior a un any, caldrà que el contractista torni a presentar l'esmentada declaració.

La Fundació Educativa i Social, com a òrgan de contractació, es reserva la facultat de demanar la substitució de qualsevol treballador que al seu criteri no desenvolupi les seves cometes amb la consideració deguda per a l'execució del contracte. No obstant l'anterior, el contractista vetllarà per l'estabilitat de l'equip de treball adscrit a la prestació d'aquest servei.

4.5.- SUBROGACIÓ DELS TREBALLADORS

No es té constància de l'obligació de subrogació de personal.

El que signo als efectes oportuns a data de la signatura digital.

ZOILA
PINTADO
DIAZ-MAROTO
- DNI
(TCAT)

Firmado
digitalmente por
ZOILA PINTADO
DIAZ-MAROTO - DNI
Fecha: 2025.05.26
12:13:00 +02'00'

Zoila Pintado
Coordinadora
Àrea educativa
Fundació Educativa i Social