

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE
SERVEIS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR
ECOLÒGIC ALS CENTRES ADSCRITS DE L'INSTITUT
MUNICIPAL DE SERVEIS ALS DISCAPACITATS DE MOLLET
DEL VALLÈS.**

Expedient núm. IMSD 61_2025

ALBA 156553K

PRESCRIPCIÓ 1. OBJECTE DEL CONTRACTE.....	2
PRESCRIPCIÓ 2. L'ALIMENTACIÓ	2
PRESCRIPCIÓ 3. L'ALIMENTACIÓ AMB PRODUCTES ECOLÒGICS.....	4
3.1. MENJAR NUTRITIU I GUSTOS	5
3.2. ALIMENTS ECOLÒGICS.....	5
3.3. POCA CARN, MOLTS VEGETALS I PRODUCTES INTEGRALS	5
3.4. PRODUCTES LOCALS	5
3.5. MENJAR DE TEMPORADA.....	5
3.6. EVITAR EL MALBARATAMENT DELS ALIMENTS.....	5
PRESCRIPCIÓ 4. PROMOCIÓ DE L'ECONOMIA LOCAL I COMARCAL	6
PRESCRIPCIÓ 5. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE	6
PRESCRIPCIÓ 6. MATÈRIES PRIMERES.....	7
PRESCRIPCIÓ 7. NIVELL DE QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES	8
PRESCRIPCIÓ 8. PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI	8
PRESCRIPCIÓ 9. ÀPATS A SUBMINISTRAR	9
PRESCRIPCIÓ 10. RECURSOS HUMANS I HORARIS	9
PRESCRIPCIÓ 11. TIPOLOGIA DE MENÚS.....	9
PRESCRIPCIÓ 12. MAQUINÀRIA, EINES, ESTRIS I PARAMENT DE CUINA; INFRAESTRUCTURA	10
PRESCRIPCIÓ 13. CONSUMS	10
PRESCRIPCIÓ 14. EDUCACIÓ PER A LA SALUT.....	10
PRESCRIPCIÓ 15. FORMACIÓ DEL PERSONAL DE L'EMPRESA	11
PRESCRIPCIÓ 16. INSPECCIÓ SANITÀRIA	11
ANNEX I. RELACIONS NOMINATIVES DEL PERSONAL A SUBROGAR	12

1. Objecte del contracte

És objecte del contracte el servei de menjador ecològic amb criteris de sostenibilitat social i ambiental, de l'Escola Municipal d'Educació Especial Can Vila (EMEECV), el Centre Especial de Treball Taller Alborada (CET) i el Centre Ocupacional del Bosc (CO), gestionats per l'Institut Municipal de Serveis als Discapacitats de Mollet del Vallès (en endavant IMSD), que compren les prestacions següents:

- El subministrament dels productes d'alimentació majoritàriament ecològics i de proximitat, estris de cuina i articles de neteja necessaris per al funcionament dels serveis als centres.
- La confecció dels menús diaris de dinar ecològics i de temporada i la seva elaboració a les cuines dels centres per part de personal especialitzat de l'adjudicatari, consensuat amb la direcció de l'IMSD.
- La preparació de les taules del menjadors abans dels àpats, per tal de poder garantir la higiene correcta dels tots els utensilis.
- La neteja i manteniment de la cuina i menjadors dels centres, per tal de mantenir els espais i l'equipament en perfectes condicions.

2. L'alimentació

Entenem que l'alimentació és un aspecte de vital importància en el treball pedagògic que realitzem dins el marc escolar i ajust en la vida adulta.

Els trastorns d'alimentació són gairebé generalitzats en la població que atenem, com potser el rebuig a l'alimentació, excés de menjar, que degut als seus problemes de personalitat pateixen de nivells d'ansietat importants, molt selectius amb el tipus de menjar, manca d'hàbits, i sovint és un dels temes més preocupants per a les famílies i objecte nostre de treball continuat amb les famílies.

Les pautes nutricionals estan marcades per les recomanacions i informes tècnics de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), el Comitè de Nutrició de l'Acadèmia Europea de Pediatria i el Comitè de Nutrició de la Societat Europea de Nutrició i Gastroenterologia Pediàtrica (ESPGAN), i s'adapten a tres etapes ben diferenciades.

Es per això que considerem que l'alimentació és una àrea que s'ha de treballar dins de la programació individual de cada usuari del servei de menjador.

Molts nens/es i usuaris/es prenen medicació durant el dinar, és imprescindible el control d'aquests medicaments i hem d'assegurar-nos de la signatura del protocol de medicació, que es prenen. És el centre qui designa el responsable d'aquesta signatura.

Caldrà tenir especial cura en la preparació dels aliments triturats destinats als nens/es i usuaris/es amb greus trastorns d'alimentació i es disposarà de els utensilis adequats per a la seva preparació i recipients tèrmics per tal de mantenir la temperatura adequada durant tot l'àpat.

A l'hora de dinar és també un espai per celebrar les festes tradicionals, els aniversaris dels nens/es i usuaris/es ja que és un lloc de trobada del centre.

En el servei de menjador hi participen tots els mestres, tècnics i professionals.

- Pel que fa a Can Vila el servei s'inicia a les 12:00 fins a les 15:00, es realitzaran els torns que correspongui en funció de les necessitats dels alumnes.
- Pel que fa al C.O. del Bosc i CET Alborada s'inicia el primer torn a les 13 hores i finalitza a les 15:20, es realitzaran els torns que correspongui en funció de les necessitats dels usuaris.

Els aliments.

Les fruites. S'han de fer servir fruites variades (taronja, poma, pera, plàtan...), per a educar-los el gust, i és preferible evitar les més al·lèrgiques.

Les verdures i patates. Imprescindibles per la seva aportació de sals minerals. En funció de la temporada es recomana:

Tardor i primavera: carabassó, mongeta tendra i pastanaga.

Hivern: carbassa, pastanaga i bròquil, etc.

S'afegirà una culleradeta d'oli d'oliva al puré, però mai sal. Han de coure's amb poca aigua i aprofitar el brou de cocció, en el qual queden dissoltes part de les sals minerals.

Carns. Preferiblement les menys greixoses, pollastre, gall d'indi. Posteriorment la vedella i el xai. Aporten proteïnes d'alt valor biològic, lípids, ferro, zinc i certes vitamines. Les vísceres (fetge, cervells, etc.) no tenen avantatges sobre la carn magra i aporten excés de colesterol i greix saturat.

Peixos. El peix, és un dels aliments més sans i nutritius, són ric en proteïnes, vitamina B12 i iode. Per altre banda els greixos del peix insaturats son beneficiosos per la salut.

Ous. Mai crus. Pot substituir la carn, aconsellable 1 cop per setmana. El rovell és una bona font de greixos, àcids grassos essencials, vitamina A, D i ferro. La clara aporta principalment proteïnes d'alt valor biològic, però entre elles es troba l'ovoalbúmina, amb gran capacitat de provocar al·lèrgies.

Llegums. L'elevat contingut proteic en el gra d'algunes espècies lleguminoses, les converteix en la principal font de proteïna vegetal per a les persones. Podem introduir totes les llegums, les lleties pardines, el cigró i les mongetes seques.

Sucres refinats, mel i altres dolços. El sucre de taula o sacarosa és un disacàrid format per la unió d'una molècula de glucosa i una altra de fructuosa. Al ser un producte refinat, no conté altres nutrients, per tant, el seu valor nutritiu és exclusiu calòric, aportant 4kcal per gram, per la qual cosa es recomana reduir-ne l'ús.

La mel és bàsicament una dissolució aquosa concentrada de sucre invertit, que conté també altres hidrats de carboni en menor proporció, així com petites quantitats d'altres nutrients. La mel s'ha de considerar com un producte d'un alt valor energètic i un baix valor nutricional.

Els dolços tenen com a component fonamental el sucre. Els productes de confiteria s'elaboren amb tot tipus de sucres, no només sacarosa, també com sucre de midó, xarop de midó, sucre invertit, maltosa, lactosa i proporcionen un valor nutritiu baix e innecessàriament un valor calòric alt.

Aigua. L'aigua s'ha d'incloure en el grup de nutrients ja que té un paper imprescindible i vital per l'organisme. A l'etapa escolar i adolescència coincideixen en un moment de gran activitat física i l'aportació d'aigua és important. Les necessitats s'estimen entre el 1'5-2 litres diaris que s'ha d'incrementar quan més gran sigui l'exercici físic (1ml/kcal per l'adolescent i adult). L'aigua ha d'estar present als diferents àpats.

La llet i els seus derivats. Important per la seva aportació de vitamines liposolubles i greixos, llevat que hi hagi recomanació mèdica que especifiqui una altra cosa.

3. L'alimentació amb productes ecològics

L'ajuntament de Mollet del Vallès proposa un model d'alimentació a les escoles, saludable, sostenible, que involucra a tots els agents que el fan possible.

Uns dels reptes que es planteja l'Ajuntament és promoure els menjadors ecològics en aquells centres educatius que gestiona.

En aquests marc conceptual es defineixen sis principis que hauran d'estructurar els menús que s'oferiran als centres dependents de l'IMSD.

- 1) menjar nutritiu i gustos
- 2) aliments ecològics
- 3) poca carn, molts vegetals i productes integrals
- 4) productes locals
- 5) menjar de temporada
- 6) evitar el malbaratament dels aliments
- 7) Pla de treball per a la reducció, la recollida selectiva, el reciclatge

3.1. menjar nutritiu i gustos

- Oferir major varietat de verdures, en els plats cuinats i a les amanides. D'aquesta manera s'evita el rebuig sistemàtic i es potencia el major coneixement de sabors i textures, amb el consegüent benefici nutricional.
- Oferir més varietat de cereals, (espelta petita, mill, blat sarraí, etc) molt aconsellables per l'aportació de fibra i minerals. Assegurar les quantitats suficients de farinacis per cada dia.
- En el menú de triturats cal fer diferents combinacions de: 1 farinaci + 1 proteïna + 1 verdura. L'ús d'una sola verdura per dia fomenta i facilita el reconeixement dels diferents sabors pel nen en aquesta etapa de descobriment.

3.2. aliments ecològics

- Potenciar al màxim la introducció d'aliments ecològics, més saludables i sostenibles.

3.3. poca carn, molts vegetals i productes integrals

- Consum moderat de carn.
- Oferir, mínim un cop a la setmana, proteïna 100% vegetal (cereal + llegum), inclòs en els triturats.
- Consumir peix cada setmana.
- Consumir diàriament verdures i fruites fresques.
- Introduir cereals integrals.

3.4. productes locals

- Potenciar el consum d'aliments de proximitat, més sostenibles, nutritius i saborosos, ja que la maduració de l'aliment es produeix a la mateixa planta i no pas fora, també cal destacar que l'interval de temps que passa entre la collita i el seu consum és menor, fet que afavoreix que no es perdin nutrients. Consumir productes locals afavoreix directament l'economia local i permet garantir la continuïtat dels productors.

3.5. menjar de temporada

- Utilitzar verdures fresques de temporada, tant cuites com a crues per aprofitar la major concentració de sabor i nutrients. Evitant d'aquesta manera, els efectes negatius sobre el medi ambient derivats del consum fora de temporada

3.6. evitar el malbaratament dels aliments

- Fer una proposta de menú per cada tipologia de menú.

- Treballar amb aliments de qualitat, formar el personal de cuina i establir els gramatges necessaris per cada grup d'edat. Son tres factors que ens ajuden a reduir el malbaratament dels aliments.

3.7. Pla de treball per a la reducció, la recollida selectiva, el reciclatge

- Presentar una proposta d'un pla de treball que promogui la reducció, la recollida selectiva i el reciclatge.

4. Promoció de l'economia local i comarcal

Un altre dels objectius fonamentals és també potenciar el desenvolupament econòmic i l'ocupació en el sector agroalimentari de la comarca per millorar la qualitat de vida de la població i difondre la cultura del treball conjunt com a manera d'optimitzar recursos i maximitzar resultats. És per això que es vol:

Millorar la promoció i venda dels productes agroalimentaris.

Promoure els circuits curts de comercialització i la venda directa dels productes de proximitat.

Promoure la cooperació entre les empreses del sector agroalimentari de la Comarca.

La compra pública alimentària és una de les millors eines per impulsar canvis en la realitat socioeconòmica i ambiental, en els seus diferents nivells d'actuació. Ajuda a més, a concretar i avançar en declaracions i recomanacions com ara les que indica el Llibre Verd de la Compra Pública de la Unió Europea, sobre la modernització de la política de contractació pública, o el Dictamen del Comitè de les Regions de la Unió Europea: "Sistemes d'aliments locals", o l'informe de la Comissió d'Agricultura i Desenvolupament Rural del Parlament Europeu sobre com evitar el desaprofitament d'aliments: estratègies per millorar l'eficiència de la cadena alimentària en la UE, a més de les diverses declaracions i documents de la Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural de la Comissió Europea, insten a fomentar la relació directa entre productors i consumidors, impulsant iniciatives de comercialització directa o de radi curt.

5. Condicions generals d'execució del contracte

L'adjudicatari haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequat per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i els de règim a les modificacions donades per l'IMSD. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi.

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte i crear un pla de supervisió.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles al centre serà efectuat per l'adjudicatari que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures, que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

L'adjudicatari haurà d'establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar a l'IMSD quants suggeriments estimi convenients per millorar el funcionament del mateix.

L'adjudicatari presentarà un pla de reciclatge dels residus generats fruit de la seva activitat, mantenint els criteris de sostenibilitat i respecte al medi ambient.

6. Matèries primeres

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada preferentment de producció ecològica.

Verdures i Hortalisses: Variada, fresca i de temporada preferentment de producció ecològica.

Carns: S'optarà per la carn fresca preferentment de procedència ecològica.

Peixos: Peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.

Ous: Ús d'ous ecològics i seguint la normativa alimentaria establerta en la restauració col·lectiva.

Oli: Ús d'oli d'oliva, extra preferentment ecològic.

Cereals i farines: Ús de cereals ecològics i preferentment integral. Així mateix es consumirà pa ecològic

Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic i s'exclou l'ús dels greixos trans i de greixos hidrogenats.

Aliments precuinats – Es limitarà els aliments precuinats en els menús a 1 per setmana però en tot cas sense adicions de greixos hidrogenats, ni adició de greixos trans ni glutamat monosòdic

Organismes modificats genèticament: Per a garantir la qualitat ambiental i social dels menús s'evitarà, sempre que sigui possible, l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament, produït a partir d'organismes modificats genèticament o que continguin ingredients modificats genèticament en l'elaboració dels menús.

Informació de les matèries primeres: L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar en el seu cas a l'oferta les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció
- Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.

Atenent que l'objecte d'aquesta contractació és la inclusió de menjadors ecològics, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de l'IMSD. En cas de canvis es vetllarà pel compliment dels criteris establerts en el plec de clàusules així com de les característiques de les matèries primeres.

Durant la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar trimestralment a l'IMSD les factures amb els certificats dels aliments ecològics adquirits tot indicant el pes total i l'autoritat o organisme de control que certifica.

7. Nivell de qualitat de les matèries primeres

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministren els seus proveïdors. Es valorarà la disposició d'un sistema d'autocontrol amb anàlisis de qualitat de la matèria primera. A aquests efectes l'empresa caldrà que tingui una xarxa de proveïdors homologats.

L'adjudicatari efectuarà periòdicament anàlisi dels productes a elaborar i lliurarà els resultats trimestralment als responsables de Salut Pública de l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària guardarà en el congelador mostres del menjar elaborat durant al menys 5 dies.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'IMSD, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higièniques i alimentàries dels productes emprats.

8. Període d'execució del servei

El servei a l'escola Can Vila es prestarà durant el curs escolar segons el calendari.

En el cas del CET Alborada i el CO del Bosc el servei es prestarà de setembre a juliol ambdós inclosos, d'acord amb els calendaris dels centres.

Les instal·lacions hauran de quedar perfectament netes i endreçades dins dels dos dies següents a la finalització del curs d'acord amb el calendari laboral de l'IMSD.

9. Àpats a subministrar

El dinar se servirà diàriament de dilluns a divendres al llarg de tot el calendari de cada un dels centres objecte del contracte. Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts per cada un dels centres.

En el cas de l'escola Can Vila la previsió diària de menús a elaborar calculada en funció de la demanda actual del servei és d'un total aproximat de 190 menús diaris.

En el cas del CET Alborada i el CO del Bosc la previsió diària de menús a elaborar calculada en funció de la demanda actual del servei és d'un total aproximat de 155 menús diaris.

La variació i anul·lació d'àpats haurà de ser comunicada pels directors dels centres a l'adjudicatari amb 24 hores d'antelació. Tot i així l'empresa gestora haurà de tenir capacitat de reacció en situacions imprevistes (averies a les instal·lacions, talls de subministres d'aigua, gas o electricitat, ...)

Les sortides s'avisaran amb una antelació de vuit dies naturals.

10. Recursos humans i horaris

L'empresa adjudicatària presentarà una planificació dels horaris i dels recursos humans destinats per tal de prestar el servei de cuina als centres, amb la màxima eficàcia i eficiència.

El contractista ha d'aportar per a la realització de l'objecte del contracte el personal necessari que haurà de disposar de l'especialització i formació adequades.

El contractista designarà un responsable encarregat de la coordinació del servei amb la direcció dels centres i amb la Direcció de Serveis de l'IMSD, el qual resoldrà les incidències que es produeixin.

Una setmana abans de l'inici de la prestació, el contractista ha de presentar a la Direcció de Serveis de l'IMSD relació nominativa del personal a adscriure als centres i informe relatiu a la idoneïtat professional d'aquest personal.

11. Tipologia de menús

L'adjudicatari presentarà una proposta de menús per temporada (tardor, hivern, primavera, estiu) tenint com a referència la proposta de menús setmanal i de temporada que de manera orientativa es detalla a l'annex 1 on es detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòric i valor nutricional.

Es presentaran menús tipus degudament confeccionats i variats

- Menú normal
- Menú verdura-planxa
- Menú vegetarià
- Menú celíac
- Menú triturat
- Menú sense llegums
- Menú sense porc
- Menús especials per a usuaris amb al·lèrgies específiques

L'aigua per a les alimentacions per sonda o especials la facilitarà l'empresa adjudicatària.

Es respectaran les variants alimentàries per prescripció mèdica i altres menús que puguin sorgir fruit de les necessitats dels centres.

Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

A banda dels trets puntuals abans esmentats, es cobriran amb menús adequats (pic-nics) sortides, excursions, etc.

En cada àpat es lliurarà a tots els nens/es i usuaris un tovalló de paper (tipus roba, doble full).

En les sortides i excursions el menú s'adaptarà a les característiques dels nens/es i usuaris. La empresa adjudicatària haurà d'aportar diferents opcions en el moment que aparegui la necessitat de preparar àpats per una sortida.

12. Maquinària, eines, estris i parament de cuina; infraestructura

Tota la maquinària, eines, estris i parament propis de cuina aniran a càrrec de l'IMSD. Al formalitzar-se el contracte quedarà incorporada com a annex una relació inventariada degudament signada per les parts, de tota la maquinària, eines, estris i material que l'IMSD posa a disposició de l'adjudicatari. La reposició, manteniment i reparació de tota la relació inventariada corren a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Tot l'aixovar propi de la cuina anirà a càrrec de l'adjudicatari, tant l'adquisició com la neteja i reposició. S'insta l'empresa adjudicatària a usar materials poc agressius amb el medi ambient.

13. Consums

L'IMSD assumeix la despesa pel consum necessari dels subministraments d'aigua, gas, electricitat.

14. Educació per a la salut

L'adjudicatari haurà de respectar i tenir en compte les especificitats dels projectes dels centres i participar en la dinàmica endegada amb els nens/es i usuaris en matèria d'educació

per a la salut, tot col·laborant en allò que calgui en les activitats relacionades amb l'educació per a la salut, les innovacions alimentàries, etc., coordinadament amb l'IMSD.

15. Formació del personal de l'empresa

L'adjudicatari ve obligat a realitzar periòdicament programes de formació en matèria alimentària del personal adscrit al servei.

16. Inspecció sanitària

L'IMSD i l'Ajuntament de Mollet del Vallès podran inspeccionar les condicions higièniques i sanitàries dels aliments utilitzats, tant en cru com en cuit, les condicions de manipulació dels aliments i l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i personal adscrits al servei.

L'IMSD també podrà inspeccionar els magatzems, vehicles de transport i altres elements utilitzats per l'adjudicatari.

El personal sanitari municipal revisarà l'actuació de l'empresa que està obligada a facilitar tota la informació i documentació que li sigui requerida pel personal inspector.

De la visita s'aixecarà acta d'inspecció i si s'observessin incompliments de les normes higièniques i sanitàries d'aplicació i de les obligacions contractuals procedirà l'obertura d'un expedient sancionador per tal de determinar les corresponents responsabilitats.

ANNEX I. Relacions nominatives del personal a subrogar

Conveni	Centre	Descripció	Num. Efectius	Tipus de contracte	Data d'antiguitat	% Jornada	Sou brut anual	Hores
Conveni col·lectivitats Nacional	Can Vila, E.E.E.	Cap Cuina (Francisco)	1	Indefinit ordinari	07/01/1986	100	32.461,68	40
Conveni col·lectivitats Nacional	Can Vila, E.E.E.	Aj. Cuina (Noelia)	1	Fixe discontinu	08/09/2021	100	20.702,28	40
Conveni col·lectivitats Nacional	Can Vila, E.E.E.	Cuiner/a (Lorena)	1	Substitució	25/11/2024	100	24.556,32	40
Conveni col·lectivitats Nacional	Bosc / Taller Alborada	Cuiner/a (Samuel)	1	Indefinit ordinari	02/06/2008	100	28.669,46	40
Conveni col·lectivitats Nacional	Bosc / Taller Alborada	Cuiner/a (Yolanda)	1	Indefinit ordinari	22/09/2003	100	25.520,64	40
							131.910,38	

(*) Tota la informació dels treballadors/es esta sostinguda del conveni laboral de referència i el que ens ha facilitat l'empresa actual que gestiona el servei.