



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE CALAFELL

ÍNDEX

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE	3
2.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI I LLOC DE PRESTACIÓ.....	3
3.- CALENDARI I HORARI	3
4.- DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS.....	5
5.- COORDINACIÓ ENTRE L'ENTITAT ADJUDICATÀRIA I CEMSSA	9
6.- ASSEGURANÇA	9
7.- DESPESES CEMSSA.....	9
ANNEX 1.- PREVISIÓ APROXIMADA DE MENÚS MENSUALS TOTALS.....	10

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present Plec és definir i regular la contractació del servei de càtering de les escoles bressol municipals de Calafell, les quals escolaritzen alumnes de primer cicle de 0 a 3 anys, d'acord amb les clàusules del present plec i les del plec de clàusules administratives particulars.

2.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI I LLOC DE PRESTACIÓ

Per la naturalesa del contracte, ha d'existir una coherència entre els menjars que se serveixen en els quatre centres d'Escoles Bressol municipals de Calafell. S'ha de garantir la mateixa qualitat nutricional, la mateixa varietat sensorial i les mateixes tècniques culinàries apropiades a les característiques dels infants. El servei d'Escoles Bressol actua com una xarxa i vetlla pel principi d'igualtat entre els infants i en oferir el mateix servei homologat i de qualitat a les famílies.

Els serveis es prestaran a les següents escoles bressol, lloc on s'hauran de servir els àpats contractats:

- Escola Bressol municipal Els Terrossets, ubicada al Carrer Cosme Mainé, nº 1.
- Escola Bressol municipal El Petit Trenet, ubicada al Carrer Terral de Dalt, nº 1-9.
- Escola Bressol municipal El Rasplet, ubicada al Carrer Repòs, nº 44-46.
- Escola Bressol municipal El Petit Príncep, ubicada a l'Av. Central, nº 29.

3.- CALENDARI I HORARI

El període de prestació del servei per a cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar per a cada curs. En aquest sentit, queden exclosos dels serveis els dies de lliure disposició, el dia d'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.

Previsió de curs escolar 2026-2027:

	Sencers	Al·lèrgics	Triturats	Educadors	Total Menús
El Rasplet	9.520	784	1.014	424	11.742
Els Terrossets	6.769	380	864		8.013

El Petit Trenet	7.870	414	839	174	9.297
El Petit Príncep	4.017	856	442		5.315
TOTAL	28.176	2.434	3.159	598	34.367

Possible pròrroga

Previsió de curs escolar 2027-2028:

	Sencers	Al·lèrgics	Triturats	Educadors	Total Menús
El Rasclat	9.520	784	1.014	424	11.742
Els Terrossets	6.769	380	864		8.013
El Petit Trenet	7.870	414	839	174	9.297
El Petit Príncep	4.017	856	442		5.315
TOTAL	28.176	2.434	3.159	598	34.367

S'acompanya com Annex 1 del PPT la previsió de menús mensuals.

Pel que fa a horari diari del servei, caldrà respectar els horaris següents:

DINAR: D'11:15 H A 11:45 H.

Aquestes previsions són estimatives, no obstant, el contractista haurà d'estar en disposició de poder subministrar com a mínim el nombre d'àpats indicats en la present prescripció, incloent la possibilitat de modificació prevista en el PCAP.

CEMSSA no resta obligada a exhaurir l'esmentat import i únicament pagarà els serveis efectivament

executats per l'adjudicatària.

4.- DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

4.1. 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.

4.2. 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 ell menú mensual.
- També s'especificarà el tipus de preparació i explicar tots i cada un dels ingredients que componen cada plat. Aquesta planificació haurà de presentar-se a la direcció del centre amb una antelació mínima de 15 dies, qui podrà presentar els seus suggeriments 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.
- 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:
 - o Fins a 6 mesos
 - o De 6 a 12 mesos
 - o D'1 a 3 anys
 - o Menús especials per a indisposicions esporàdiques (com per exemple, post gastroenteritis, etc.)
- **S'hauran de preveure menús especials per qüestions mèdiques, com al·lèrgies, diabetis o intoleràncies (al gluten, a la lactosa, 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**".
- En relació amb els postres, varietat amb fruita de temporada i iogurts per edats.
- Seguint doncs les recomanacions d'aquestes guies indiquem:
 - o 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.
 - o 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 ecològica.

- o Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables (bullit, el vapor, forn, planxa), evitant al màxim els fregits.
- o S'evitarà la presència d'aliments precuinats en la programació de menús, reduint la seva freqüència màxima a dues vegades al mes.
- o No s'afegirà sucre, mel ni edulcorants en els aliments.
- o S'utilitzarà oli d'oliva i s'evitarà la sal en la preparació dels àpats.
- o S'evitarà sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.
- o Es prioritzarà el peix blau i blanc, preferentment de pesca sostenible i de proximitat i en format de filet.
- o Es prioritzarà la fruita fresca com a postre, 4 dies a la setmana.
- o Diàriament, abans de les 10 h, es comunicarà telefònicament a l'adjudicatari el nombre de menús que han de ser servits. Únicament seran pagats els menús servits.

4.3. Conservació, transport i serveis dels menús

- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments. Els menús hauran d'arribar amb el temps suficient, segons l'horari acordat, perquè el personal de cuina tingui temps de preparar-lo, si s'escau, abans de servir-lo.
- Els envasos han d'arribar en un recipient hermètic.
- 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, atès que es tracta de línia calenta. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.
- 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.

- 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.
- L'empresa adjudicatària està obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats a cada escola bressol; així com a conservar-lo en les condicions exigides per normativa.
- 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.
- Pel que fa als aliments, es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

4.4. Altres obligacions

- Realitzar un pla de valoració del servei, que consisteixi en recollir informació i omplir una valoració per part de l'adjudicatari, i del responsable de l'empresa paral·lelament, relatiu a: funcionament del servei, personal, producte/menú i neteja. Aquesta valoració es treballarà en la reunió de coordinació semestral entre adjudicatari i empresa, i del seu anàlisi se'n derivaren propostes de millora del servei si es considera necessari. –
- Actualitzar i comunicar la relació de personal adscrit a cada escola bressol especificant les funcions, cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.
- 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 CEMSSA 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.

CEMSSA posarà a disposició de l'adjudicatari les seves instal·lacions bressola en les escoles bressol municipals als efectes de poder escalfar els menús abans de servir-los als usuaris.

5.- COORDINACIÓ ENTRE L'ENTITAT ADJUDICATÀRIA I CEMSSA

L'empresa adjudicatària nomenarà una persona per a coordinar el servei amb les escoles bressol i que a la vegada serà la responsable de mantenir el contacte directe amb cada escola.

La persona responsable designada, estarà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o incidència que pugui sorgir.

6.- ASSEGURANÇA

L'adjudicatari haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim d'1.200.000 €, per una suma assegurada mínima de 150.000 € per víctima que haurà d'acreditar davant l'empresa mitjançant fotocòpia compulsada abans de la signatura del contracte. Aquesta assegurança haurà de cobrir la totalitat de riscos inherents a l'execució del contracte i respondre de qualsevol dany a CEMSSA i tercers incloent qualsevol tipus d'intoxicació alimentària.

7.- DESPESES CEMSSA

CEMSSA assumirà el cost del subministrament elèctric, l'aigua i el gas de les instal·lacions adscrites a l'execució del servei.

En la xifra mensual de menús es troben inclosos els menús per al·lèrgics, triturats, etc.

ANNEX 1.- PREVISIÓ APROXIMADA DE MENÚS MENSUALS TOTALS

Previsió de curs escolar 2026-2027:

	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE
Dinars infantils	2.411	3.528	3.591	2.942
Dinars educadors	38	58	58	58
TOTAL	2.449	3.586	3.649	3.000

	GENER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAIG	JUNY	JULIOL
Dinars infantils	2.916	3.355	3.355	3.355	3.328	3.157	1.831
Dinars educadors	58	58	58	58	58	58	38
TOTAL	2.974	3.413	3.413	3.413	3.386	3.215	1.869

Aquesta xifra és estimativa, sense que doni dret a l'adjudicatari a demanar cap compensació o indemnització en cas de no assolir-se, facturant-se igualment els serveis prestats. No obstant aquesta estimació, el licitador estarà en disposició de complir una demanda de menús similar a la aquí exposada.