

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

1. Objecte del contracte

Aquest Plec de Prescripcions Tècniques té per objecte definir les característiques i condicions tècniques per a l'execució del contracte relatiu al contracte per al Servei de càtering per al menjador de l'Escola Bressol Municipal "Era Cunuhèra" de Vielha.

2. Característiques i descripció del servei

La prestació del servei s'adreça exclusivament als infants de 12 a 36 mesos matriculats a l'escola bressol municipal "Era Cunuhèra" de Vielha (Vielha e Mijaran, Val d'Aran). El servei s'executarà mitjançant un sistema de producció de cuina central en calent, comprénent les següents actuacions principals:

- **Elaboració:** Preparació diària dels àpats a les instal·lacions pròpies de l'empresa contractista.
- **Transport:** Trasllat dels aliments des de les instal·lacions del contractista fins a l'escola bressol, garantint el manteniment estricte de la cadena de calor i les condicions higienicosanitàries.

El subministrament es durà a terme durant tots els dies lectius del calendari escolar, amb un volum estimat de 220 dies per curs acadèmic. L'horari d'entrega i servei del menjar a les instal·lacions del centre educatiu s'estableix a les 12:00 hores.

Queden expressament exclosos de l'objecte d'aquest contracte l'emplatat, la distribució directa dels àpats als infants, el servei de monitoratge (acompanyament i vigilància), l'atenció directa als infants durant l'estona de menjador, la recollida de la vaixel·la de titularitat municipal, la neteja de les instal·lacions del centre i l'elaboració d'àpats a les instal·lacions pròpies de l'escola bressol.

3. Abast de les prestacions

L'abast funcional del contracte comprén l'elaboració mitjançant sistema de cuina central i el transport dels àpats per als infants de l'escola bressol municipal. Concretament, les prestacions inclouen els següents paràmetres d'execució:

- **Calendari i horaris:** El servei es prestarà tots els dies lectius d'acord amb el calendari escolar, estimat en 220 dies anuals. El dinar se servirà a les 12:00 hores. L'escola bressol notificarà diàriament a l'empresa adjudicatària el nombre de menús requerits abans de les 10:00 hores del matí.
- **Usuaris i variabilitat de la demanda:** El servei s'adreça a un volum estimat de 29 infants. Aquesta xifra no té caràcter vinculant, ja que el nombre de menús variarà en funció de la demanda diària de les famílies. L'Ajuntament abonarà exclusivament els serveis efectivament executats.
- **Tipologia d'àpats:** S'elaboraran menús diferenciats segons la franja d'edat dels usuaris: infants de 12 a 18 mesos (mitjançant el sistema d'alimentació autoregulable pel bebè o BLW) i infants de 18 mesos a 3 anys.
- **Menús especials:** L'empresa haurà de subministrar menús adaptats per a indisposicions esporàdiques (menú astringent) i dietes específiques per prescripció mèdica, incloent-hi al·lèrgies, diabetis i intoleràncies alimentàries.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

- **Transport i lliurament:** El servei integra el transport dels àpats des de la cuina central fins al centre educatiu. Aquest trasllat s'efectuarà complint les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes, mitjançant contenidors homologats que assegurin el manteniment de la cadena de calor i la qualitat òptima dels aliments.

4. Descripció tècnica de les prestacions

Les prestacions tècniques per a l'execució del contracte s'han de desenvolupar complint estrictament les especificacions, requeriments nutricionals i de qualitat que es detallen a continuació.

4.1. Objectius principals del servei

L'execució del servei de menjador s'ha de regir pels següents objectius fonamentals:

- Garantir una alta qualitat nutricional, adaptada a les necessitats específiques de desenvolupament dels infants en el primer cicle d'educació infantil (12-36 mesos).
- Fomentar l'educació alimentària mitjançant la descoberta progressiva de nous sabors, olors i textures, promovent hàbits saludables des de la primera infància.
- Generar un entorn de màxima confiança i transparència envers les famílies usuàries, facilitant informació detallada sobre l'alimentació diària.
- Promoure i posar en valor la identitat gastronòmica de la Val d'Aran, integrant productes i receptes tradicionals adaptades als requeriments pediàtrics.

4.2. Estructura diària dels menús

Tots els àpats s'han d'elaborar d'acord amb les indicacions de la guia "L'alimentació saludable en la primera infància" del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'estructura diària del dinar ha d'incloure obligatòriament:

- **Primer plat:** Compost per farinacis, llegums o verdures (o una combinació d'aquests grups d'aliments).
- **Segon plat:** Basat en un aliment proteic (carn, peix, ous o llegums), acompanyat sempre d'una guarnició adequada (verdures o farinacis).
- **Postres:** Prioritzant el consum de fruita fresca.
- **Acompanyament:** Pa i aigua com a única beguda permesa durant els àpats.
- **Amaniment i coció:** És obligatori i exclusiu l'ús d'oli d'oliva verge extra per a totes les preparacions culinàries i amaniments.

4.3. Tipologies de menú segons edat i necessitats específiques

L'empresa adjudicatària ha de garantir el subministrament diari de les següents tipologies de menús, adaptant les textures al desenvolupament psicomotor dels infants:

- **Infants de 12 a 18 mesos:** Menú adaptat al sistema BLW (alimentació autoregurable pel bebè), oferint opcions de trossetat en porcions segures, sòlids tous i talls longitudinals per prevenir el risc d'ennuegament.
- **Infants de 18 mesos a 3 anys:** Menú basal amb textures adaptades a la masticació progressiva pròpia d'aquesta franja d'edat.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

- **Menús per a indisposicions esporàdiques:** Dieta astringent o de fàcil digestió, subministrada sota demanda diària de la direcció del centre.
- **Menús especials:** Adaptacions estrictes per a al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i diabetis, elaborades sota protocols rigorosos que evitin qualsevol contaminació creuada.

4.4. Pautes dietètiques i restriccions alimentàries

L'elaboració dels plats ha de complir les següents restriccions i pautes de salut pública:

- **Tècniques de cocció:** S'han de prioritzar tècniques culinàries saludables com el vapor, el forn, la planxa o el bullit, evitant al màxim els fregits.
- **Precuinats:** Es limita l'ús d'aliments precuinats a un màxim de 2 vegades al mes.
- **Sucres i edulcorants:** Queda absolutament prohibit afegir sucre, mel o qualsevol tipus d'edulcorant natural o artificial a les preparacions.
- **Sal:** S'ha d'evitar l'addició de sal als àpats. En cas de necessitat tecnològica justificada, s'utilitzarà exclusivament sal iodada en quantitats mínimes.
- **Carns:** No s'ha de superar la freqüència de consum de carns vermelles processades establerta per les autoritats sanitàries.
- **Peix:** Queda totalment prohibit l'ús de peixos amb alt contingut en mercuri en infants menors de deu anys, d'acord amb les recomanacions oficials d'AESAN, específicament: peix espasa o emperador, tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci.
- **Postres:** Les postres consistiran en fruita fresca de temporada un mínim de 4 dies a la setmana.

4.5. Productes ecològics i de temporada

Per promoure la sostenibilitat, la qualitat alimentària i el respecte pel medi ambient, els menús han d'incorporar obligatòriament els següents requisits setmanals:

- Un mínim de 3 productes de temporada per setmana.
- Un mínim de 2 productes amb certificació ecològica per setmana.
- Aquests productes han d'estar marcats de forma clara i diferenciada en la programació mensual de menús que s'entrega a les famílies i s'exposa al centre educatiu.

4.6. Rotació i varietat dels menús

Per assegurar una alta varietat dietètica i evitar la monotonia alimentària, s'aplicarà un cicle de rotació estricta. Queda prohibit repetir el mateix cicle exacte de menús en un període inferior a quatre (4) setmanes.

5. Requisits tècnics mínims

Els requisits tècnics mínims i imprescindibles que haurà de complir obligatòriament l'empresa adjudicatària per a la correcta execució del contracte són els següents:

L'empresa adjudicatària ha de disposar dels mitjans personals i materials mínims necessaris per a la correcta execució del contracte. L'empresa és l'única responsable d'assumir tots els costos derivats del personal, el transport i els materials vinculats a la prestació del servei.

5.1. Mitjans personals mínims:



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

- **Personal de cuina:** Cuiners i cuineres amb formació obligatòria i acreditada en seguretat alimentària i gestió d'al·lèrgens.
- **Responsable de nutrició:** El servei ha de comptar amb un/a dietista-nutricionista col·legiat/da que supervisi i signi la planificació mensual de menús.
- **Responsable de coordinació:** Designació d'una persona de contacte o responsable directe per a la coordinació diària amb l'Ajuntament i la resolució d'incidències.
- **Personal de transport:** Personal encarregat del repartiment per garantir el lliurament dels àpats en els horaris estrictes establerts pel centre.

5.2. Mitjans materials mínims:

- **Registre Sanitari:** La cuina o establiment elaborador haurà d'estar inscrit o autoritzat en el registre sanitari que legalment correspongui i per a totes les activitats efectivament desenvolupades, inclosa l'elaboració i distribució de menjars preparats.
- **Instal·lacions (Cuina central):** Cuina central completament equipada que compleixi la normativa d'higiene alimentària vigent, amb el sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) implantat i els registres actualitzats.
- **Vehicles de transport:** Vehicles homologats i aptes per al transport d'aliments, amb registre oficial, sistema de control de temperatura i evidència documental de la seva neteja i desinfecció periòdica.
- **Contenidors isotèrmics:** Contenidors isotèrmics homologats, en bon estat de conservació, nets, desinfectats i clarament identificats per a cada centre i tipologia de menú.

L'Ajuntament es reserva el dret de realitzar controls diaris a la recepció dels àpats a l'escola bressol per verificar el compliment d'aquests requisits. Aquestes inspeccions inclouran controls de temperatura per verificar el llinar mínim exigít, controls visuals i gustatius per avaluar la qualitat de les racions subministrades, així com la revisió de la documentació acreditativa del personal i dels vehicles.

6. Metodologia de treball

L'execució del contracte s'ha de regir per la següent metodologia de treball, garantint el control estricte dels processos d'elaboració, lliurament i qualitat:

- **Gestió de comandes:** L'escola comunicarà diàriament a l'empresa, abans de les 10:00 h, el nombre de menús requerits. Aquest nombre pot variar en funció de la demanda diària, i l'Ajuntament abonarà únicament els serveis efectivament executats.
- **Planificació de menús:** L'elaboració de la programació serà mensual. Aquesta planificació s'ha d'enviar a les famílies, a la direcció del centre i a l'Ajuntament, i quedarà exposada al centre educatiu amb els al·lèrgens clarament identificats.
- **Protocol de recepció:** En el moment del lliurament, la persona responsable del centre verificarà la temperatura, el nombre de menús, l'etiquetatge i l'estat dels contenidors.
- **Protocol d'incidències i reposició:** Si es detecta un menú incomplet, erroni o rebutjat, l'empresa ha de proporcionar una alternativa segura en un termini màxim de 45 minuts des de la seva comunicació. Aquesta reposició no comportarà cap cost addicional, serà nutricionalment equivalent, respectarà les textures i dietes especials, arribarà correctament etiquetada i complirà amb les temperatures exigides.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

- **Servei de pícnic:** L'empresa servirà pícnic per a les sortides escolars sempre que rebi un avís previ d'un mínim de 3 dies, respectant les diferents tipologies de menú dels infants.

7. Documentació, registres i lliurables

L'execució del contracte requereix que l'empresa adjudicatària presenti i garanteixi, de manera obligatòria, els lliurables, registres i resultats següents:

- **Programació mensual de menús:** Document signat i validat per un dietista-nutricionista col·legiat. Ha d'incloure obligatòriament la identificació d'al·lèrgens, productes ecològics i de temporada. Aquesta documentació s'ha de trametre mensualment a les famílies i a l'Ajuntament.
- **Registres de temperatura diaris:** Fulls de control o albarans que documentin les temperatures de sortida de la cuina i les temperatures en el moment de la recepció al centre educatiu per garantir el manteniment de la cadena de calor.
- **Resultats de les analítiques microbiològiques:** Informes dels resultats de l'analítica microbiològica mensual realitzada sobre mostres d'un àpat complet per un laboratori acreditat.
- **Registres de les mostres testimoni:** Documentació de la recollida i custòdia de les mostres de cada preparació, garantint un mínim de 100 g per plat, identificades amb el plat i la data, i conservades durant un mínim de 7 dies a una temperatura de ≤ 4 °C en refrigeració o ≤ -18 °C en congelació.
- **Certificats de neteja i desinfecció:** Registres derivats del pla de neteja i desinfecció que acreditin la correcta higienització dels vehicles de transport i dels contenidors isotèrmics.
- **Documentació del personal:** Acreditacions de la formació adequada per a la manipulació d'aliments, carnets professionals requerits i certificats negatius de delictes de naturalesa sexual per a tot el personal vinculat a l'execució del servei.
- **Comunicació de sancions o avisos:** Notificació immediata de qualsevol sanció, infracció o avís cautelar emès per les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

L'Ajuntament podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària la presentació o exhibició de qualsevol d'aquests documents i registres en qualsevol moment durant la vigència del contracte per efectuar les comprovacions pertinents.

8. Control de qualitat i seguiment

L'òrgan de contractació realitzarà el seguiment i control estricte de la correcta execució del contracte per garantir l'òptima prestació del servei, s'estableixen els següents mecanismes i criteris de qualitat:

- **Controls diaris a la recepció:** En el moment del lliurament al centre, es comprovarà diàriament l'estat dels aliments. La temperatura objectiu dels aliments calents haurà de ser igual o superior a 63°C. A més, s'efectuarà un control visual i gustatiu dels menjars subministrats, es verificarà l'etiquetatge correcte de cada envàs i es comprovarà la correspondència exacta amb el menú prèviament aprovat.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

- **Causes de rebuig d'un menú:** Es procedirà al rebuig immediat de qualsevol àpat que presenti deficiències. Els menús rebutjats no es facturaran a l'Ajuntament. Serà causa de rebuig directe qualsevol de les següents circumstàncies:
 - Que la temperatura d'arribada sigui inferior a 63°C.
 - Que l'envàs estigui obert, trencat o brut.
 - Que el plat lliurat no coincideixi amb el menú aprovat.
 - Que la preparació contingui un al·lergen incompatible amb la dieta de l'infant.
 - Que la textura no sigui segura o adequada per a l'edat.
 - Que faltin unitats respecte a la comanda realitzada.
 - Que l'aliment presenti alteracions sensorials evidents.
 - Que no disposi de traçabilitat suficient a l'etiquetatge o albarà.
 - Que el menjar arribi amb un retard que impedeixi prestar el servei correctament.
- **Reunions de seguiment i compliment:** L'empresa adjudicatària té l'obligació de sotmetre's en tot moment a les ordres, observacions o indicacions que dicti l'Ajuntament a través de la direcció del centre o en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte. A més, el responsable del contracte podrà, en qualsevol moment, verificar el compliment de totes les obligacions tècniques i operatives.
- **Analítiques de control:** L'empresa efectuarà, com a mínim, una analítica microbiològica mensual d'una preparació representativa del servei per garantir la innocuïtat dels aliments servits.
- **Comprovacions addicionals:** L'Ajuntament es reserva expressament la realització de comprovacions addicionals sobre la qualitat de l'objecte del contracte a la seva recepció. Aquestes inspeccions es podran dur a terme en qualsevol moment sense necessitat de preavís.

9. Normativa tècnica aplicable

L'execució del contracte s'haurà d'ajustar a la normativa vigent en cada moment i, particularment, a les disposicions següents.

9.1. Seguretat i higiene alimentària

- Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, especialment en matèria de seguretat, responsabilitat de l'operador, traçabilitat i retirada de productes.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, inclosos els requisits d'higiene, transport, formació del personal i procediments permanents basats en els principis de l'APPCC.
- Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, en els aspectes que resultin aplicables.
- Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, especialment els articles 40 i 41, relatius a l'alimentació en escoles infantils, l'adaptació dels menús als grups d'edat, la supervisió nutricional, la informació a les famílies i les dietes especials.
- Reial decret 1086/2020, de 9 de desembre, especialment l'article 30, relatiu als requisits dels establiments de menjars preparats, temperatures, refredament, reescalfament, mostres testimoni i higienització dels contenidors.
- Reial decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Reial decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tecnicosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament, en els aspectes aplicables a l'elaboració i manipulació dels aliments.

9.2. Autocontrol, formació i registres sanitaris

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un sistema d'autocontrol documentat, implantat, actualitzat i operatiu, basat en bones pràctiques d'higiene i en els principis de l'APPCC, adaptat a l'elaboració, envasament, transport i lliurament de menús destinats a infants.

El sistema haurà d'incloure, com a mínim, els plans de control de proveïdors, traçabilitat, temperatures, neteja i desinfecció, plagues, al·lèrgens, manteniment, formació del personal, residus, retirada de productes i gestió d'incidències.

El personal manipulador haurà de disposar de formació adequada i acreditable en higiene alimentària i en les funcions efectivament desenvolupades. No s'exigirà un carnet oficial de manipulador, atès que aquest document oficial ja no existeix.

La cuina o establiment elaborador haurà d'estar inscrit o autoritzat en el registre sanitari que legalment correspongui i per a totes les activitats efectivament desenvolupades. L'adjudicatari haurà de mantenir vigent aquesta inscripció o autorització durant tota l'execució del contracte.

9.3. Informació alimentària i al·lèrgens

- Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- Reial decret 126/2015, de 27 de febrer, relatiu a la informació alimentària dels aliments presentats sense envasar i dels destinats a col·lectivitats.

L'empresa haurà d'identificar obligatòriament els al·lèrgens presents en cada preparació i aplicar procediments documentats per prevenir la contaminació creuada. La informació sobre possibles traces haurà d'estar basada en una avaluació real del risc i no podrà substituir les mesures preventives exigibles.

9.4. Menús i alimentació en la primera infància

Els menús hauran de ser variats, equilibrats, adaptats a les necessitats nutricionals i de seguretat alimentària dels infants i supervisats per una persona professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, de conformitat amb l'article 40 de la Llei 17/2011.

La seva elaboració haurà de respectar els criteris de la guia "L'alimentació saludable en la primera infància", edició 2022, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Aquesta guia tindrà caràcter de prescripció tècnica contractual en els aspectes incorporats al plec.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

Com a referència tècnica complementària es podrà considerar el document d'AESAN "Alimentación saludable y sostenible en el primer ciclo de Educació Infantil", específic per a infants de 12 a 36 mesos.

9.5. Transport, recipients i cadena de calor

El transport s'haurà de realitzar en condicions que protegeixin els aliments de qualsevol contaminació i garanteixin el manteniment ininterromput de la cadena de calor.

Els menjars preparats transportats en línia calenta s'hauran de mantenir a una temperatura interna igual o superior a **63 °C** fins al moment del servei. Aquesta temperatura s'haurà de verificar i registrar en la sortida de la cuina i en la recepció al centre.

Els contenidors hauran de ser tancats, isotèrmics, rentables, desinfectables, aptes per al contacte alimentari i adequats per mantenir la temperatura exigida. Els recipients reutilitzables hauran de ser higienitzats mitjançant procediments mecànics o sistemes equivalents acceptats per l'autoritat sanitària.

Els recipients i materials en contacte amb els aliments hauran de complir el Reglament (CE) núm. 1935/2004 i, quan siguin de material plàstic, el Reglament (UE) núm. 10/2011.

Quan el tipus de vehicle, contenidor o producte transportat estigui inclòs dins del seu àmbit d'aplicació, també s'haurà de complir l'ATP i la normativa estatal reguladora dels vehicles especials destinats al transport d'aliments a temperatura dirigida.

9.6. Producció ecològica

Quan el plec exigeixi productes ecològics, aquests hauran d'estar certificats i identificats d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848, sobre producció ecològica i etiquetatge dels productes ecològics.

9.7. Prevenció del malbaratament alimentari

- Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.
- Llei catalana 3/2020, d'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Llei 7/2022, de 8 d'abril, de residus i sòls contaminats per a una economia circular.

L'empresa haurà de presentar i aplicar un pla específic de prevenció del malbaratament adaptat al contracte, que inclogui l'ajust de les quantitats a les comandes efectives, el registre de sobrants i incidències, l'anàlisi de les causes i les mesures correctores. Qualsevol aprofitament o donació quedarà subordinat a la seguretat alimentària i a la traçabilitat.

9.8. Protecció de dades personals

Quan l'empresa accedeixi a informació individualitzada sobre al·lèrgies, intoleràncies, patologies o dietes especials, haurà de complir el Reglament (UE) 2016/679 i la Llei orgànica 3/2018. Si tracta aquestes dades per compte de l'Ajuntament, s'haurà de formalitzar el corresponent acord d'encàrrec del tractament.

9.9. Prevenció de riscos laborals



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

L'empresa haurà de complir la Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals, i el Reial decret 171/2004, en matèria de coordinació d'activitats empresarials, respecte del personal que accedeixi a les instal·lacions municipals.

10. Pressupost

El preu unitari màxim de licitació s'estableix en 5,45 € per menú/alumne/dia (IVA inclòs). A continuació es detalla el desglossament d'aquest import:

Concepte	Preu unitari (sense IVA)	IVA (10%)	Preu unitari (amb IVA)
Menú diari (dinar)	4,95 €	0,50 €	5,45 €

El Pressupost Base de Licitació (PBL) anual s'ha calculat prenent com a base una estimació de 29 usuaris diaris durant 220 dies lectius per curs acadèmic, multiplicat pel preu unitari de 4,95 € (sense IVA):

Concepte	Import
Pressupost Base de Licitació anual (sense IVA)	31.581,00 €
IVA (10%)	3.158,10 €
Pressupost Base de Licitació anual (amb IVA)	34.739,10 €

El Valor Estimat del Contracte (VEC) es calcula multiplicant el Pressupost Base de Licitació anual per la durada total del contracte (4 anys). Aquest import representa el valor als efectes de la Llei de Contractes del Sector Públic (LCSP):

Concepte	Import
Valor Estimat del Contracte (sense IVA, 4 anys)	126.324,00 €

Concepte (Resum 4 anys)	Import
Base imposable 4 anys	126.324,00 €
IVA (10%) 4 anys	12.632,40 €
Total amb IVA 4 anys	138.956,40 €

El PBL del contracte (4 anys, amb IVA) és de 138.956,40 € i el VEC és de 126.324,00 € sense IVA.

El preu real de facturació serà el resultat de multiplicar el preu unitari ofert per l'adjudicatari pel nombre de menús efectivament elaborats i subministrats durant la vigència del contracte.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

L'Ajuntament abonarà exclusivament els serveis efectivament executats, sense obligació d'exhaurir l'estimació inicial.

Els menús especials (per al·lèrgies, intoleràncies o prescripcions mèdiques) s'han de subministrar al mateix preu unitari ofert. Així mateix, els menús que resultin refusats per incompliment de les condicions tècniques, de temperatura o d'entrega no es facturaran a l'òrgan de contractació.

11. Durada del contracte

La durada del contracte serà fixada en quatre (4) cursos escolars complets, des del curs 2026-2027 fins al curs 2029-2030.

La data d'inici prevista per a l'execució de les prestacions s'estableix per a l'1 de setembre de 2026), supeditada a l'inici del corresponent curs escolar.

La data de finalització serà el 31 d'agost de 2030. La resta de condicions relatives als terminis d'execució es regiran pel que estableixi el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

12. Menús especials i dietes

L'empresa adjudicatària ha de garantir el subministrament i la gestió rigorosa dels menús adaptats a les necessitats dietètiques específiques dels infants usuaris del servei.

12.1. Tipologies de menús especials

S'ha de donar cobertura obligatòria a les següents tipologies de dietes:

- **Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries:** adaptacions específiques per a celiaquia (sense gluten), intolerància a la lactosa, i al·lèrgies a fruits secs, ou, proteïna de la llet de vaca o qualsevol altre al·lergen de declaració obligatòria.
- **Diabetis:** menú amb l'aportació de carbohidrats adaptada per a infants amb diabetis.
- **Dietes per prescripció mèdica:** qualsevol pauta alimentària específica requerida per un professional sanitari.
- **Menú astringent:** adaptacions per a indisposicions esporàdiques o trastorns gastrointestinals transitoris.

12.2. Obligacions respecte als menús especials

La prestació d'aquests serveis dietètics està subjecta a les següents condicions d'execució:

- **Preu:** Tots els menús especials estan inclosos al mateix preu unitari que el menú estàndard, sense cap cost addicional per a les famílies ni per a l'Ajuntament.
- **Equivalència nutricional:** Les adaptacions han de ser nutricionalment equivalents al menú ordinari, garantint l'aportació adequada per a la franja d'edat del 12 mesos als 3 anys.
- **Prevenió de contaminació creuada:** Els àpats s'han d'elaborar aplicant protocols estrictes de seguretat alimentària que evitin qualsevol risc de contaminació creuada a les instal·lacions de la cuina central.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

- **Envasament i transport:** El trasllat s'ha d'efectuar en recipients individuals, hermèticament tancats i separats físicament de la resta de contenidors estàndard.
- **Identificació:** Cada recipient individual ha d'estar identificat exclusivament amb un codi individual facilitat pel centre educatiu, garantint la traçabilitat i la protecció de dades de l'infant.

12.3. Gestió i protocol de comunicació

El procediment per a la gestió de les dietes especials s'articularà de la següent manera:

- La direcció de l'escola bressol comunicarà formalment a l'empresa adjudicatària les necessitats de dietes especials de cada infant.
- Per a l'activació de qualsevol dieta especial (a excepció del menú astringent per indisposició puntual), és requisit indispensable sol·licitar i validar la documentació mèdica o diagnòstica que justifiqui la necessitat de l'adaptació alimentària.
- L'empresa adjudicatària està obligada a mantenir un registre intern, rigorós i actualitzat, de totes les dietes especials vigents en cada moment per garantir la seguretat diària del servei.

13. Conservació, transport i recepció dels àpats

13.1. Transport en línia calenta

El trasllat dels àpats des de la cuina central fins a les instal·lacions de l'escola bressol s'ha de realitzar garantint de manera estricta la seguretat alimentària i complint els següents requisits operatius:

- **Temperatura** i control de conformitat

En el moment del lliurament al centre educatiu, el personal responsable efectuarà un control exhaustiu de les condicions d'arribada dels àpats. Aquest procés requereix obligatòriament:

- **Albarà de lliurament:** El transportista ha de lliurar un document que especifiqui clarament les temperatures de sortida de la cuina, les temperatures d'arribada al centre, el nombre exacte de menús lliurats i la identificació completa del repartidor.
- **Control in situ:** Es verificarà la temperatura real de les preparacions mitjançant termòmetre en el moment exacte de la recepció.

S'estableixen com a causes de rebuig immediat de l'àpat, que impossibilitaran la seva acceptació i servei als infants, les següents incidències:

- Temperatura d'arribada de la línia calenta inferior a 63°C.
- Qualsevol envàs que arribi obert, trencat, malmès o brut.
- Falta de correspondència entre l'àpat lliurat i el menú diari programat.
- Detecció d'un al·lergen incompatible amb la dieta mèdica o especial sol·licitada per a un infant.
- Textura no segura o inadequada per a la franja d'edat i el desenvolupament de l'infant (risc d'ennuegament).
- Falta d'unitats respecte a la comanda diària notificada pel centre.
- Alteracions sensorials evidents, com ara color, olor, aspecte o sabor anòmals.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

- Traçabilitat insuficient o manca d'etiquetatge clar que identifiqui el contingut i els al·lèrgens.
- Retard en el lliurament que impedeixi el compliment de l'horari establert per al servei de menjador.

13.2. Reposició d'àpats rebutjats

En cas de produir-se qualsevol de les causes de rebuig detallades a l'apartat anterior, l'empresa adjudicatària està obligada a resoldre la incidència de manera immediata, complint les condicions següents:

- **Temps de resposta:** S'ha de subministrar una alternativa vàlida en un termini màxim de 45 minuts des del moment de la notificació del rebuig per part del centre.
- **Cost:** Aquesta reposició s'efectuarà sense cap cost addicional per a l'Ajuntament ni per a les famílies usuàries.
- **Idoneïtat:** L'àpat de substitució ha de ser nutricionalment equivalent a l'originalment programat, estar correctament etiquetat i complir escrupolosament amb les temperatures i requisits de seguretat alimentària exigits.

14. Seguretat alimentària i autocontrol

Per garantir la màxima seguretat en la prestació dels serveis de càtering, l'empresa adjudicatària ha de complir estrictament amb els següents requisits de seguretat alimentària i autocontrol:

14.1. Sistema APPCC

L'empresa ha de tenir implantat i operatiu un sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) aplicable a totes les fases de producció i transport dels àpats.

14.2. Mostres testimoni

D'acord amb els articles 30.8 a 30.10 del Reial decret 1086/2020, quan l'elaboració i el servei es fan en establiments diferents, és obligatòria la conservació de dues mostres testimoni de cada preparació servida: (1) una mostra de sortida conservada per l'empresa elaboradora a la cuina, i (2) una mostra de servei que l'empresa ha de lliurar en quantitat addicional suficient perquè el centre educatiu pugui conservar-la. Ambdues mostres han de complir els següents paràmetres:

- Quantitat mínima de 100 g per plat.
- Identificació clara amb el nom del plat i la data.
- Conservació durant almenys 7 dies a una temperatura de $\leq 4^{\circ}\text{C}$ (refrigeració) o $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (congelació).

14.3. Anàlitiqes microbiològiques

S'ha de realitzar un mínim d'una anàlítica mensual d'un àpat complet mitjançant un laboratori acreditat. Els resultats d'aquestes proves es posaran a disposició de l'Ajuntament quan es requereixin.

14.4. Pla de neteja i desinfecció

L'adjudicatari ha de disposar d'un pla de neteja i desinfecció documentat i aplicat regularment a les instal·lacions de producció, els vehicles de transport i els contenidors. Els registres



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CÀTERING PER AL MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL «ERA CUNHÈRA» DE VIELHA

documentals d'aquestes actuacions han d'estar permanentment disponibles per a la seva inspecció.

14.5. Prevenció del malbaratament alimentari

L'empresa ha d'ajustar la producció diària per evitar sobreproduccions. La gestió dels excedents alimentaris s'ha de realitzar de manera correcta i en estricte compliment de la Llei 1/2025, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari.

14.6. Comunicació d'incidències sanitàries

És obligatòria la notificació immediata a l'Ajuntament de qualsevol sanció, infracció, avís cautelar o alerta alimentària emesa per les autoritats competents que afecti el servei prestat.

(Document signat electrònicament)

