



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL *BALLMANETES* (INSTITUT MUNICIPAL D'EDUCACIÓ)

1. Objecte

Exp. 2017/3411

L'objecte del present document és l'establiment de les prescripcions tècniques relatives a la contractació del subministrament del servei de menjador, en modalitat de càtering, de l'escola bressol municipal *Ballmanetes*.

2. Durada del contracte de subministrament

La durada del contracte s'estableix per a un període inicial que compren des de l'endemà de la data de la signatura i fins al dia 31 de juliol de 2020. Aquest contracte podrà ser prorrogat per un altre curs escolar (es a dir, des de l'1 de setembre de 2020 fins al 31 de juliol de 2021) prèvia conformitat d'ambdues parts.

3. Característiques del subministrament

L'objecte del contracte és el subministrament que consistirà en la preparació, transport d'una àpat diari (dinar) i el seu lliurament al personal del centre educatiu. També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc... generats.

4. Obligacions de l'empresa adjudicatària

4.1. L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en la clau 26.

4.2. L'adjudicatari instaurarà i aplicarà un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de punts i perills de control crític (APPCC), que contingui els prerequisits i els corresponents registres:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i animals indesitjables
- Pla de manteniment d'equipaments i instal·lacions
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació i capacitació dels manipuladors d'aliments
- Pla de control de temperatures
- Pla de controls d'al·lèrgens
- Pla de control de l'oli de fregir
- Pla de control de residus

4.3. Haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents menjars preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.

4.4. L'adjudicatari disposarà dels serveis de dietista per a garantir la correcta elaboració dels

àpats, actuant també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

4.5. Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

5. Programació dels menús, composició, dietes específiques

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

5.1.- Tots els menús són per a infants entre 0 i 3 anys, En aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat, l'estat de salut, la ideologia i les creences religioses dels alumnes del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre. Aquests menús s'han d'elaborar amb productes de temporada i de proximitat. Els menús han de seguir les directrius que marca el departament de Salut per l'alimentació de 0-3 anys.

5.2.- L'empresa adjudicatària proposarà a la Direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats (tant els ordinaris com els específics d'acord amb les característiques dels infants) dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes. La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa juntament amb la Direcció del Centre educatiu. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats.

5.3.- L'IME es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats.

5.4.- 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.

5.5.- Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels alumnes. No seran menys de 30 kal. per kg. de pes i dia, a no ser que sigui per prescripció facultativa adaptant-se a l'edat i característiques dels alumnes.

5.6.- En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat, etc. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar. L'adjudicatari realitzarà, a càrrec seu, les anàlisis periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita anteriorment. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

5.7.- L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús



Ajuntament de l'Escala

vila marinera

establerts, una dieta alternativa per als infants que puguin trobar-se indisposats, per exemple dieta astringent o líquida.

6. Normativa d'aplicació

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars reparats.
- Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments