



## **AJUNTAMENT DE MAÇANET DE CABRENYS**

Carrer Paret Nova 14  
17720 Maçanet de Cabrenys  
Correu-e: [ajuntament@massanet.org](mailto:ajuntament@massanet.org)  
T: 972544005

### **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGIRAN EL SUBMINISTRAMENT DELS MENÚS DE MENJADOR ESCOLAR DEL CEIP LES SALINES I LLAR D'INFANTS MUNICIPAL.**

**Curs 2019/2020, prorrogable pel curs 2020/2021, 2021/2022 i 2022/2023**

#### **Clàusula 1. Objecte del contracte.**

L'objecte d'aquest contracte és el subministrament dels menús del menjador escolar de l'escola Les Salines de Maçanet de Cabrenys i del a Llar d'infants municipal en règim de càtering.

El nombre d'usuaris és orientatiu, tenint en compte la utilització del servei durant el curs escolar 2017/2018, per la qual cosa el contractista haurà de subministrar un nombre de menús variable en funció dels alumnes els que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial del servei.

#### **Clàusula 2. Lloc de prestació del servei.**

El subministrament s'efectuarà al CEIP Les Salines de Maçanet de Cabrenys i la Llar d'infants municipal.

#### **Clàusula 3. Període d'execució del servei.**

El període d'execució del servei comprèn el curs escolar 2019/2020 i pot ser prorrogat per al curs 2020/2021, 2021/2022 i 2022/2023.

El servei es durà a terme durant tots els dies lectius d'acord amb l'Ordre que per a cada curs escolar publiqui el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya per la qual s'estableix el calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre escolar. En qualsevol cas, la prestació del servei no superarà els 190 dies lectius/curs escolar.

#### **Clàusula 4. Condicions generals**

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

#### **Clàusula 5. Característiques del servei.**

El nombre d'usuaris del servei és d'una mitjana de 20-25 alumnes.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestindurant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament



## AJUNTAMENT DE MAÇANET DE CABRENYS

Carrer Paret Nova 14  
17720 Maçanet de Cabrenys  
Correu-e: [ajuntament@massanet.org](mailto:ajuntament@massanet.org)  
T: 972544005

tinguni dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Els menús hauran d'estar disponibles al centre a partir de les 1.230h fins les 12.45h, essent el responsable del centre l'encarregat de determinar l'horari del menjador escolar.

### Clàusula 3.- Programació dels menús.

Les empreses adjudicatàries, es comprometen a presentar a la Direcció del centre, la programació mensual, per trams setmanals, dels menús de menjar diaris, la composició dels quals, equilibri, varietat, presentació i qualitat sigui acord amb les prescripcions del present plec, i per tant, configuri un àpat complet i equilibrat.

Les programacions de menús podran ser avaluades, eventualment, per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del programa PReME (Programa de Revisió de Menús Escolars). Tots els requeriments expressats en aquest plec es troben descrits en el document: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola", que es pot trobar al Canal Salut de la Generalitat:

<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/1847?locale-attribute=ca>

La programació de menús mensual, amb un mínim de 4 setmanes, es podrà anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu). La informació sobre la programació de menús haurà d'incloure la data i haurà de ser entenedora i fàcil de llegir.

### Clàusula 4. - Característiques i elaboració dels menús

#### Apartat A ACTUACIONS INHERENTS AL SERVEI DE MENJADOR

S'especificaran el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.), detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació o cocció.

1. Es servirà fruita fresca almenys en 4 de les 5 postres setmanals. Els suc de fruites no substituiran a les fruites fresques senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
2. Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc).
3. Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
4. La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, patates prefregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de tres vegades al mes.
5. La recomanació de servir carn, és d'una a tres vegades per setmana. En general seran de baix contingut de greix, no més d'una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
6. Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva o, en el seu defecte, oli de gira-sol altooleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
7. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'un màxim de dues vegades per setmana. La freqüència màxima recomanada de fregits per a les guarnicions serà d'una vegada per setmana.
8. S'acompanyarà el menjar amb pa, que pot ser integral.



## AJUNTAMENT DE MAÇANET DE CABRENYS

Carrer Paret Nova 14  
17720 Maçanet de Cabrenys  
Correu-e: [ajuntament@massanet.org](mailto:ajuntament@massanet.org)  
T: 972544005

9. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada. Les freqüències recomanades de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar són les següents:

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primera plats	
Arros <sup>1</sup>	1
Pasta, *	1
Llegums	1-2
Hortalisses i verdures (Incloues les patates <sup>1</sup> ).	1-2
Segona plats	
Carns magres	1-3
Peixos <sup>2</sup>	1-3
Ous	1-2
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets, etc.)	1-2
Postres	
Fruta fresca i de temporada	4-5
Altres postres (preferentment iogurt. També formatge fresc, quallada, fruita seca, etc.)	0-1
Tècniques culinàries	
Precuinats industrials	≤ 3/mes
Fregits (segons plats)	≤ 2/setmana
Fregits (guarnicions)	≤ 1/setmana
Preparacions carnes grasses	≤ 1/setmana

<sup>1</sup> S'aconseja incloure varietats integrals (també en el cas del pa).

<sup>2</sup> En les pastes no s'inclouen les pizzes perquè es consideren plats precuinats.

<sup>3</sup> No es considera una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït únicament per patata. Tampoc es comptabilitza com a verdures i hortalisses la salsa de tomàquet.

<sup>4</sup> Almenys una de les racions servides de peix a la setmana ha de ser en forma de filet o rodanxa de peix.

Caldrà adaptar la quantitat de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüi a les seves necessitats i al mateix temps evitar el malbaratament alimentari. La relació de gramatges orientatius de diferents aliments en funció del grup d'edat es pot consultar a: "Recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a l'escola". S'haurà de preveure la possibilitat de repetir d'algun plat sense cap cost addicional i l'alumne ha menjat els plats que li corresponen i s'ha quedat amb gana.

Excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies del centre escolar, l'adjudicatari estarà obligat a prestar el servei en la modalitat de pícnic adequat a l'edat i que seguirà els criteris nutricionals esmentats. En aquests casos, el preu del menú no variarà.

Els menús que se serviran al professorat seran els mateixos que els dels alumnes.

### Clàusula 5.- Menús especials

1.- A més del menú genèric, les empreses adjudicatàries oferiran, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. Tanmateix oferiran menús especials per l'alumnat que presenta problemes de masticació i



## **AJUNTAMENT DE MAÇANET DE CABRENYS**

Carrer Paret Nova 14  
17720 Maçanet de Cabrenys  
Correu-e: [ajuntament@massanet.org](mailto:ajuntament@massanet.org)  
T: 972544005

disfàgies com a conseqüència de la seva discapacitat, les malalties metabòliques com per exemple diabetis i els àpats hipocalòrics i de règim.

Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus, al·lèrgies, diabetis, salíacs etc.

2.- El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes i altres), propicia la recomanació de què les empreses ofereixin una opció de menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives. Una programació de menús ovolactovegetariana pot cobrir les necessitats nutricionals d'infants i joves, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

En tot cas, les empreses adjudicatàries dels serveis de menjador i les cuines pròpies dels centres educatius han de garantir la singularitat de menús que demanin les famílies per motius culturals, religiosos i les situacions de règim especial per prescripció mèdica. De la mateixa manera, han de procurar que el fet de proporcionar un menú específic no suposi un encariment del servei.

3.- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les tradicions i festes populars que es celebrin en el centre. A títol informatiu aquestes festivitats seran: Nadal, Sant Jordi, Setmana Santa, soltici d'estiu, fi de curs,... i seran establertes per la direcció del centre amb un preavís mínim de 15 dies. Aquests menús no tindran cap cost addicional i es facturaran al mateix preu d'adjudicació.

7.- Els menús es serviran diàriament de dilluns a divendres d'acord amb el calendari lectiu del Departament d'Ensenyament. 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 les corresponents a cadascuna de les tipologies seguint les modificacions donades per la direcció del centre.

### **Clàusula 6. Elaboració dels menús**

L'adjudicatari per a l'elaboració dels menús:

- Elaborarà el menjar i el traslladarà posteriorment al punt de recollida fixat pel centre educatiu (modalitat catering de línia freda i de línia calenta)

### **Clàusula 9. Compliment de la normativa higienicosanitària.**

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. (BOE 12.01.2001). Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroga



## AJUNTAMENT DE MAÇANET DE CABRENYS

Carrer Paret Nova 14  
17720 Maçanet de Cabrenys  
Correu-e: [ajuntament@massanet.org](mailto:ajuntament@massanet.org)  
T: 972544005

disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos. (BOE 25.02.2010).

- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentaries i Aliments.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de requisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APCC) o bé una Guia de Practiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

### **Clàusula 10- Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil**

1. L'adjudicatària de la prestació del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals materials i/o conseqüències consecutives per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador del centre públic. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

2. El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

3. L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, al centre, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, a l'ajuntament, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

### **Clàusula 11.- Riscos laborals**

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en particular les següents: Reial Decret 374/2001, de 6 d'abril, sobre la protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els riscos relacionats amb els agents químics durant el treball; Reial Decret 379/2001, de 6 d'abril pel qual s'aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementaries; Reial Decret 770/99 de 7 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació Tècnica Sanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i Reial Decret 3360/1983 de 30 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.



## **AJUNTAMENT DE MAÇANET DE CABRENYS**

Carrer Paret Nova 14  
17720 Maçanet de Cabrenys  
Correu-e: [ajuntament@massanet.org](mailto:ajuntament@massanet.org)  
T: 972544005

### **Clàusula 12. Control de qualitat dels aliments.**

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre educatiu, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.

L'adjudicatari haurà de presentar al centre escolar un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

### **Clàusula 13. Personal de cuina.**

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

## **SIGNAT ELECTRÒNICAMENT**