



CN-03/18

**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE SERVEIS PER L'ELABORACIÓ I SUBMINISTRAMENT DELS MENÚS MITJANÇANT EL SISTEMA DE CATERING ALS MENJADORS ESCOLARS DELS CENTRES EDUCATIUS MUNICIPALS DE PRIMER CICLE D'EDUCACIÓ INFANTIL D'ALCÚDIA, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT.**

**1.- OBJECTE DEL CONTRACTE.**

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de menjador escolar *catering* als dos centres escolars municipals d'Educació Infantil d'Alcúdia dins de la jornada escolar. Els centres escolars on es prestarà el servei són: S'Estol el Rei en Jaume situat al C/ Antoni Maria Alcover, 4 (Alcúdia) i EEI Alcúdia situat al C/ Formentera, 2.

El servei de menjador oferirà un menú de qualitat adaptat a les necessitats nutritives dels infants d'edats compreses entre els quatre mesos i els tres anys, aquest menú seguirà les indicacions de la normativa al respecte, del nutricionista i de la dieta mediterrània que esta reconeguda internacionalment.

Aquest servei té com a objectiu bàsic l'alimentació de l'infant i consisteix en entregar a punt de servir a taula el dinar amb els recipients i sistemes adients per tal que la qualitat higiènica, nutricional i sensorial sigui la mateixa que si l'hagués cuinat in situ.

**2. SERVEI DE CATERING: CONTINGUT.**

L'empresa adjudicatària del servei de càtering es comprometrà a realitzar la gestió del menjador que inclou:

- L'entrega de menjar a punt de servir. Els plats han d'arribar a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també amb l'època del any.
- El servei de menjador escolar oferirà un menú adaptat a les necessitats nutricionals dels nins en edats compreses entre el quart mes i els tres anys, basant la seva estructura i contingut en guies alimentaries especificques de l'edat dels usuaris. Així mateix i en



## Ajuntament d'Alcúdia

### Departament de Contractació

Major, 9 - 07400 Alcúdia - Mallorca

<http://www.alcudia.net> [contractacio@alcudia.net](mailto:contractacio@alcudia.net)

Tel: 971 89 71 06 Fax: 971 54 65 15

CN-03/18

compliment amb del article 40, punt 3 del la Llei 17/2011 de Seguretat Alimentaria i Nutrició, els menús, estaran supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, que als efectes recau segons la Llei 44/2003 d'Ordenació del els Professions Sanitàries, sobre la figura del Dietista-Nutricionista .

Ja que el dinar es l'àpat més important del dia en quant a quantitat i varietat d'aliments, és compondrà de entre quatre i sis grups d'aliments: farinacis, verdures, fruites, olis, carn, peix, ous i llegums i làctics, utilitzant tècniques culinàries ben variades al llarg de la setmana. Les quantitats de les racions servides, igual en la resta d'àpats, han d'anar d'acord amb les necessitats pròpies de l'edat, i han de respectar la sensació de gana expressada.(veure taula 1) En aquest sentit, el menú escolar ha de:

- Proporcionar uns aliments de qualitat tant des de el punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- Promoure hàbits higiènics, alimentaris i de comportaments adequats, així com els aspectes socials i de convivència dels àpats.
- Potenciar la varietat i la identitat gastronòmica de la zona.
- Fomentar la identificació, el descobriment i la acceptació progressiva dels distints aliments i plats , educant al nin en el plaer de menjar amb moderació.

### 2.2. Personal .

El personal d'atenció educativa dels centres educatius es farà càrrec de l'assistència i l'atenció de l'alumnat durant el temps del menjador. El personal del menjador escolar es coordinarà amb els responsables de ambdós centres. El transport en recipients amb vehicles adequats i retirada dels recipients (contenidors, palanganes,...) serà a càrrec del personal de l'empresa adjudicatària.

### 2.3. Horari.

L'empresa haurà de servir els menús, diàriament, als centres escolars a les 12:00 hores, coincidint amb el calendari escolar. Aquest horari podrà ser modificat segons conveniències dels centres.



## Ajuntament d'Alcúdia

### Departament de Contractació

Major, 9 - 07400 Alcúdia - Mallorca

<http://www.alcudia.net> [contractacio@alcudia.net](mailto:contractacio@alcudia.net)

Tel: 971 89 71 06 Fax: 971 54 65 15

CN-03/18

#### 2.4. El servei de càtering inclou:

El disseny dels menús escolars d'acord amb les prescripcions d'aquest plec:

- L'estructura bàsica dels menús serà de un primer plat: sopes, cremes , verdures, amanides, pastes, llegums, arrossos, etc, un segon plat: carn, peix, ous i guarnició, i un postre lacti i/o fruita i pa.

- Els menús oferts s'han d'adequar als possibles trastorns o malalties més freqüents dels infants: gastroenteritis, intoleràncies, diabetis, al·lèrgies,...

- Les programacions alimentaries, s'hauran de facilitar a les famílies quatre setmanes abans, que després es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments de temporada. Qualsevol variació de sobre la programació ha de ser comunicada amb una setmana d'antelació. A les programacions s'ha d'especificar el tipus de preparació i els ingredients que componen cada plat: els pures (triturats), els plats de verdura, ensalada, arròs, pasta..

#### 2.5. Característiques específiques dels menús

Els menús destinats a menors d'un any , es a dir, els menús triturats, s'han d'adequar a la introducció progressiva de nous aliments segons pauti el pediatra del infant. Aquests menús han de tenir la textura adequada (ni massa espès ni massa líquid) per infants petits i s'han de servir amb total garantia de tamisat.

##### 2.5.1 Peix

S'utilitzarà preferentment peix blanc. El peix es presentarà sempre en forma de filet (de lluç, de llenguado, de rosada, de bacallà, tilapia...) i variant les tècniques culinàries (al forn, guisat, arrebossat...). S'ha d'especificar obligatòriament els tipus de peix i la procedència del mateix.

##### 2.5.2. Carn

S'ha d'especificar el tipus de carn del menú, s'utilitzarà carn fresca preferentment.

##### 2.5.3. Olis

Per trempar i condimentar les amanides es obligatori utilitzar oli d'oliva. Per fregits se pot utilitzar oli de gira-sol alt oleic, soja o d'oliva. No es poden



## Ajuntament d'Alcúdia

### Departament de Contractació

Major, 9 - 07400 Alcúdia - Mallorca

<http://www.alcudia.net> [contractacio@alcudia.net](mailto:contractacio@alcudia.net)

Tel: 971 89 71 06 Fax: 971 54 65 15

CN-03/18

utilitzar en els fregits olis rics en àcids greixosos saturats (palma, palmist, coco) o bé, en àcids greixosos trans.

#### 2.5.4. Verdures i hortalisses

En general s'utilitzaran verdures fresca i de temporada.

#### 2.5.5 Fruïtes

Es serviran en el grau de maduració òptima, s'utilitzarà fruita fresca i de temporada.

#### 2.5.6. Pastes de sèmola

S'utilitzarà, o sèmola de blat dur, o bé, sèmola de blat dur amb ou.

#### 2.5.7. Arròs

S'utilitzaran les següents categories: Extra (5% de gra xapat), o bé, Primera (10% de gra xapat). Pel que fa a la pasta, l'arròs i els llegums s'hauran d'incloure, de tant en tant, les formes integrals.

#### 2.5.8. Ous

S'utilitzarà *Huevina* ous pasteuritzats d'acord amb la normativa vigent.

### 3. COMPOSICIÓ DELS MENÚS.

El menú s'adaptarà als aliments de temporada i consistirà (a títol orientatiu) en:

- **Un primer plat** que consistiria en pasta o arròs, llegum més verdura, verdura mes patates, llegum més patates o similars.
- **Un segon plat** que consistirà en carns o peix o ous mes ensalada o verdura.
- **Unes postres** que consistiran en producte làctic i/o fruita.
- **Pa i aigua mineral** ó beguda (sucs, llet...)
- **Oli d'oliva, sal, vinagre i torcaboques.**

Els dies de sortida/excursió, la composició del menú serà com a mínim del següent:

- Dos entrepans (adiant a les característiques dels infants)
- 1 postre (preferiblement fruita)
- una botella d'aigua (aprox. 33 cl)



CN-03/18

#### 4 CONSIDERACIONS IMPORTANTS EN LA ALIMENTACIÓ

- Les formes de cocció dels aliments han de ser variades: bullit, fregit, arrebossats, cuit al forn, al vapor, guisat.. s'evitaran les preparacions seques i eixutes (exemple: carn a la planxa).

- Pel que fa a la carn (de tall o capolada) s'ha de donar preferència a les carns blanques i magres (pollastre, endiots, carn magre de porc) evitant un consum elevat o majoritari de porc.

-Per elaborar els aliments s'han d'utilitzar preferentment matèries fresques, no s'ha d'abusar d'aliments congelats i s'ha de limitar l'ús d'aliments precuinats a un màxim de 3 varietats al mes.

-Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

-S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (musclos, crustacis amb closca, peixos amb espines, carn amb tendons o ossos petits, etc.)

- S'evitaran arrebossats amb excés així com salses fortes i picants.

- No s'utilitzaran:

- Greixos saturats i hidrogenats per a la fritura
- Brous preparats en pols o pastilles
- Salses de sobre
- Pastisseria industrial

- L'aportació energètica del menú escolar, que correspon al dinar, ha de representar, aproximadament el 35% de l'energia diària dels infants, que és aproximadament de 1250 calories diàries, i per tant, les racions dels menús es confeccionaran amb els gramatges en cru següents :



CN-03/18

### TAULA 1. gramatges aproximats en cru.

LACTIS	Formatge	20-30 g
	logurt	100-125 g

CEREALS, LLEGUMS I TUBERCLES	Llegums (plats principal)	40-50 g
	Llegums (guarnició)	23-30 g
	Patates (plat principal)	150 g
	Patates (guarnició)	60-90 g
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60 g
	Arròs, pasta (sopa)	20-25 g
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25 g
	Pa (acompanyament)	20 g

VERDURES	Plat principal	100-120 g
	Guarnició	40-60 g

CARNS I DERIVATS AUS, PEIX I  OUS ( <i>huevina</i> )	Bistec	60-70g
	Costelles	80-90 g
	Carn capolada (pilotes, hamburguesa)	60-70 g
	Carn capolada (arròs, pasta)	15-20 g
	Pollastre (aguiat, rostit)	130-150 g
	filet de peix	80-100 g
	Ous	1 unitat
	Saltxitxes	80-100 g
	Croquetes, raoles	100 g
	Embotit	25-30 g
	FRUITA	Fruita fresca
Fruita en almívar		50-60 g

així mateix, els menús es compondran de entre quatre i sis grups d'aliments, utilitzant tècniques ben variades durant la setmana. (veure taula 2). Aquesta taula de **Freqüències de consum setmanal** es refereix a 1 àpat al dia, durant 5 dies a la setmana, coincidint amb el calendari escolar.

### TAULA 2. freqüències de consum setmanal



CN-03/18


GRUPS D'ALIMENTS	RACIONS MINIMES	RACIONS MÀXIMES
Arròs	1	
Pastes alimentaries	1	2
Patates	1	1 de patates fregides
Llegums	1	
Verdures i hortalisses	2-3 (una d'elles com a primer plat)	
Carn i derivats	2	3
Peix	1	
Ous	1	2
Làctics	1	
Fruita fresca	4	
Postre làctic	0	1
Pa	5	
Pastisseria	Esporàdicament	Ocasions especials



#### 4. ACTIVITAT QUE HA DE DESENVOLUPAR EL CONTRACTISTA.

El servei consistirà en subministrar diàriament durant el temps que duri el contracte, els menús en forma de *catering* als menjadors escolars dels centres educatius: "S'Estol el Rei en Jaume" situat al C/ Antoni Maria Alcover, 3 (Alcúdia) i EEI "Alcúdia" al C/ Formentera 2 en les condicions establertes al present plec de clàusules econòmiques administratives i plec de condicions tècniques.

#### 5. PRESTACIÓ DEL SERVEI.



Es durà a terme per servei de *catering*, d'aquesta manera el contractista elaborarà els menjars en un local extern a les instal·lacions del centre i posteriorment traslladarà els menús mitjançant sistema de línia calenta al menjador del centre escolar. En tal cas, el local s'ubicarà a l'illa corresponent on es serveixi el menjar.

#### 6. INSPECCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS.



CN-03/18

Els tècnics de l'Ajuntament d'Alcúdia poden inspeccionar, en qualsevol moment, les instal·lacions de l'empresa on es du a terme l'elaboració del menjar així com els vehicles on es trasllada el mateix i els contenidors utensilis utilitzats pel seu desplaçament al lloc de destí.

## 7. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI.

A principis de curs, l'empresa facilitarà a l'Àrea d'Educació de l'Ajuntament d'Alcúdia una planificació de caràcter trimestral dels menús que es serviran al llarg de l'any amb la corresponent planificació diària, setmanal i mensual adaptats a les estacions de l'any, els costums alimentaris, l'edat i les dietes.

Diàriament el centre facilitarà telefònicament entre les 9'30 hores i les 9'45 hores al contractista el nombre d'usuaris del servei de menjador escolar i comunicarà el nombre de menús i les característiques del mateixos.

El transport s'efectuarà en vehicles adaptats segons les condicions previstes a la llei.

El menjar vindrà dipositat en contenidors especials d'acer inoxidable i s'haurà de conservar a la temperatura adequada per al seu consum.

L'hora màxima d'arribada no pot ser més de les 12h.

Una vegada subministrat el menjar, el personal del centre serà l'encarregat de servir-lo.

L'empresa mensualment haurà de passar a l'Àrea d'Educació de l'Ajuntament d'Alcúdia :

- Una relació detallada del número de menús servits diàriament al centre educatiu que s'adjuntarà amb la corresponent factura
- Una graella on s'indiqui els plats que s'han subministrat i la seva composició així com els menús especials sol·licitats pel centre

## 8. REQUISITS ESPECÍFICS:





## Ajuntament d'Alcúdia

### Departament de Contractació

Major, 9 - 07400 Alcúdia - Mallorca

<http://www.alcudia.net> [contractacio@alcudia.net](mailto:contractacio@alcudia.net)

Tel: 971 89 71 06 Fax: 971 54 65 15

CN-03/18

-Els empleats de l'empresa adjudicatària que tinguin contacte directe amb els aliments i menús objecte del contracte hauran de disposar del corresponent carnet de manipuladors d'aliments, i la resta de documentació i/o certificats que la llei exigeixi, el qual s'haurà de facilitar a l'Àrea d'Educació si es sol·licita.

-El contractista està obligat a complir la legislació vigent en matèria de menjadors col·lectius. En concret, l'Annex II del Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris i el Reial decret 3484/2000 de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració i comercialització de menjars preparats, en els apartats que els sigui aplicat. La presentació dels menús s'ha de fer d'acord amb l'article 44 del Reglament (UE) n°1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011 (article desenvolupat per el RD 126/2015, de 27 de febrer (BOE núm.54 de 4 de març), que estableix l'obligació de indicar els al·lèrgens dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats. Tots els processos i materials emprats han de complir el Codi alimentari i totes les disposicions i reglamentacions tecnosanitàries que el despleguen. Així mateix, està obligat a implantar i desenvolupar els sistemes d'autocontrol sanitari que li siguin exigits.

-La confecció dels menús s'ha d'ajustar a les recomanacions generals establertes al «Document de consens sobre l'alimentació als centres educatius», i que va ser aprovat al 21 de juliol de 2010 al Consell Interterritorial del Sistema Nacional de Salut.

-El número de menús no serà sempre el mateix, estarà en funció de la demanda diària de les educadores.

-L'empresa es compromet a facilitar els anomenats "menús especials", del mateix preu que el normal, per alumnes diabètics, celíacs, de règim, o per prescripció facultativa, avalats per un dietista o un professional acreditat de l'empresa. Caldrà que tingui en compte les diferents fases d'adaptació als menjar dels infants subministrant productes adequats.

-La quantitat del menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient.



**Ajuntament d'Alcúdia**

**Departament de Contractació**

Major, 9 - 07400 Alcúdia - Mallorca

<http://www.alcudia.net> [contractacio@alcudia.net](mailto:contractacio@alcudia.net)

Tel: 971 89 71 06 Fax: 971 54 65 15

CN-03/18

-El contractista esdevé obligat al subministrament dels menús dels educadors responsables del menjador escolar sense cost afegit per l'Ajuntament.

- Es a càrrec íntegrament del licitador el reciclatge de les restes de paper, vidre i plàstic que es generin en l'elaboració dels menús.

### **9. INSTRUCCIONS COMPLEMENTÀRIES DURANT L'EXECUCIÓ.**

L'òrgan de contractació es reserva el dret de detallar o aclarir amb més precisió el contingut de les activitats a desenvolupar a través de les corresponents instruccions escrites de la persona responsable del contracte, que hauran de ser acceptades per l'adjudicatari en tant no siguin contradictòries amb el que s'expressa al present plec o a la resta de documentació de l'expedient.

### **10. RESPONSABILITAT DE L'ADJUDICATARI.**

L'empresa adjudicatària vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant mecanismes d'inspecció que estimi adient i d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària establirà un sistema d'avaluació de qualitat, de la variació estacional de menús i del servei en general i comunicarà a les direccions dels centres quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària subministrarà per escrit al centre la relació dels menús del mes amb antelació i còpies suficients per poder-lo comunicar a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional. Aquesta proposta haurà de ser aprovada explícitament per la direcció dels centres i caldrà presentar-la almenys 12 dies abans de la seva vigència.

L'empresa adjudicatària designarà un representat únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.



**Ajuntament d'Alcúdia**

**Departament de Contractació**

Major, 9 - 07400 Alcúdia - Mallorca

<http://www.alcudia.net> [contractacio@alcudia.net](mailto:contractacio@alcudia.net)

Tel: 971 89 71 06 Fax: 971 54 65 15

CN-03/18

L'empresa adjudicatària serà responsable davant l'Ajuntament d'Alcúdia, i davant terceres persones, dels danys, perjudicis i accidents que resultin de la gestió o de qualsevol de les activitats que desenvolupi.

Ha de facilitar a la direcció del centre una còpia de la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi el temps del contracte amb una cobertura de responsabilitat civil de 600.000 euros, i en el seu cas de les prorrogues que s'efectuïn.

Alcúdia, 22 de gener de 2018.

La Tècnica Educació,

Sgt: Carme Suarez Gómez.

La regidora d'educació,




























Sgt: Bàrbara Rebassa Bisbal

# Frutas de Temporada

	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
 AGUACATE	●	●	●	●	●					●	●	●
 ALBARICOQUE				●	●	●	●	●	●			
 BREVA						●	●					
 CAQUI	●								●	●	●	●
 CEREZA				●	●	●	●	●				
 CHIRIMOYA	●								●	●	●	●
 CIRUELA					●	●	●	●	●			
 FRAMBUESA	●	●	●	●						●	●	●
 FRESA • FRESÓN	●	●	●	●	●							
 GRANADA									●	●	●	
 HIGO						●	●	●	●	●		
 KIWI	●	●	●	●					●	●	●	●
 LIMÓN	●	●	●	●	●	●				●	●	●
 MANDARINA	●	●	●	●	●				●	●	●	●
 MANGO							●	●	●	●	●	
 MANZANA	●	●	●	●					●	●	●	●
 MELOCOTÓN				●	●	●	●	●	●	●		
 MELÓN					●	●	●	●	●			
 MEMBRILLO							●	●	●	●		
 NARANJA	●	●	●	●	●	●				●	●	●
 NECTARINA				●	●	●	●	●	●	●		
 NÍSPERO			●	●	●	●						
 PARAGUAYA					●	●	●	●				
 PERA	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●
 PLÁTANO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 POMELO	●	●	●	●	●						●	●
 SANDÍA					●	●	●	●	●			
 UVA								●	●	●	●	●

● Mayor nivel de comercialización ● Menor nivel de comercialización

# Hortalizas de Temporada

	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
 ACELGA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 AJO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 ALCACHOFA	●	●	●	●	●	●				●	●	●
 APIO	●	●	●	●							●	●
 BERENJENA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 BRÓCOLI	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
 CALABACÍN	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 CALABAZA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 CARDO	●	●								●	●	●
 CEBOLLA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 COL LOMBARDA	●	●	●							●	●	●
 COLIFLOR	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
 ENDIBIA	●								●	●	●	●
 ESCAROLA	●	●	●	●	●	●				●	●	●
 ESPÁRRAGO VERDE			●	●	●	●			●			
 ESPINACA	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
 GUISANTE	●	●	●	●	●	●	●					
 HABA	●	●	●	●	●	●					●	
 JUDÍA VERDE							●	●	●	●	●	●
 LECHUGA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 NABO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 PEPINO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 PIMIENTO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 PUERRO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 RÁBANO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 REMOLACHA							●	●	●	●	●	●
 REPOLLO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 TOMATE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ZANAHORIA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● Mayor nivel de comercialización    ● Menor nivel de comercialización