

PLEC DE PESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DE MENÚS ELABORATS (CÀTERING) PER ALS INFANTS DE LES QUATRE LLARS MUNICIPALS

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
14611641462431324211

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat

PLAN_GEN_SIGN
20/2023/1408



Pàgina 1 de 7

ÍNDEX

1.	Servei que impulsa el contracte.....	3
2.	Responsable del contracte.....	3
3.	Necessitat pública que es pretén satisfer i idoneïtat del contracte.....	3
4.	Expedient	3
5.	Objecte del contracte	4
6.	Codi CPV.....	4
7.	Descripció dels treballs a realitzar i condicions generals del contracte.....	4
	Comandes i recepció.....	4
	Composició dels menús	5
	Maquinària i estris	5
	Compliment de la normativa higiènic sanitària	6
	Control de qualitat.....	6
	Altres.....	7

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
14611641462431324211



1. Servei que impulsa el contracte: Servei d'Educació

Dolors Peñafiel Hervàs, cap del Servei d'Educació d'aquest ajuntament, informa de la necessitat d'iniciar l'expedient de contractació, d'acord amb les dades següents:

2. Responsable del contracte: Dolors Peñafiel Hervàs

3. Necessitat pública que es pretén satisfer i idoneïtat del contracte

Servei de càtering de les Llars municipals d'infants

Les llars municipals d'infants són centres educatius de titularitat municipal, autoritzats pel Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, que imparteixen el primer cicle d'educació infantil a infants de 0 a 3 anys.

Les quatre llars municipals ofereixen el servei del menjador, un servei de caràcter complementari per donar resposta a les necessitats d'alimentació, d'adquisició d'hàbits alimentaris, socials, higiene, descans i salut dels infants de 0 a 3 anys i de les necessitats de les seves famílies que per motius laborals i/o personals no poden atendre els infants en aquesta franja horària.

Per tal de donar resposta a aquestes necessitats l'Ajuntament de Vilafranca té un contracte de servei de subministrament en línia freda de menús elaborats (càtering) per al menjador de les quatre llars d'infants municipals (Sol Solet, l'Enxaneta, el Parquet i Lola Anglada) que finalitza aquest curs escolar perquè hi ha hagut un augment considerable d'infants que utilitzen el servei de menjador i el contracte no pot donar resposta a aquesta necessitat. Per aquest motiu cal una nova contractació externa d'aquest servei mitjançant el corresponent procediment de licitació.

S'externalitza el servei per què és l'opció més eficient, ja que l'Ajuntament no disposa de la infraestructura necessària ni del personal amb l'especialització que requereix la realització del servei d'elaboració i subministrament de menús per a infants de 0 a 3 anys.

4. Expedient

20/2023/1408

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
14611641462431324211



5. Objecte del contracte

És objecte d'aquest contracte el subministrament en línia freda de menús elaborats (càteríng) per als infants de 0 a 3 anys de les quatre llars municipals d'infants de Vilafranca del Penedès (Sol Solet, l'Enxaneta, el Parquet i Lola Anglada) que facin ús del menjador des de mitjans de setembre fins a mitjans de juliol. La durada és per a un curs escolar, amb possibilitats de prorrogar tres cursos més.

La prestació del servei, per al curs 2023-2024, s'inicia el mes de setembre de 2023 i finalitza el juliol de 2024, seguint el calendari de les llars municipals d'infants. En funció d'aquest calendari, que l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès fixa per a cada curs escolar, el nombre de dies de la prestació del servei pot variar entre 180 i 190 dies hàbils, més part del mes de juliol en els que els dies de prestació del servei i el nombre de menús pot variar i és inferior a la mitjana del curs.

6. Codi CPV

55524000-9 Servei de subministrament de menjars per a les escoles.

7. Descripció dels treballs a realitzar i condicions generals del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar els treballs següents:

Comandes i recepció

El subministrament dels aliments es farà en línia freda, d'acord amb el nombre de menús que assenyali prèviament cadascuna de les llars d'infants en la seva comanda. La previsió de consum dels menús ha de ser per a la setmana en curs, si es distribueixen aliments en divendres o en vigílies de festius, aquests només podran ser pel consum del mateix dia.

L'empresa ha de garantir el subministrament dels menús segons imprevistos com poden ser dietes o més volum d'infants (esporàdics) en un dia determinat.

L'adjudicatari farà el lliurament als centres dins el següent horari:

- Llar el Parquet: entre les 8.00 h i les 10.00 h
- Llar Sol Solet, Enxaneta i Lola Anglada: entre les 8.45 h i les 10.30 h

El promig de menús diaris és d'unes 87 racions, tot i que la xifra real varia al llarg del curs, amb la següent distribució:

L'ENXANETA	11 infants
SOL SOLET	21 infants
LOLA ANGLADA	20 infants
EL PARQUET	35 infants

El **transport anirà a càrrec de l'empresa subministradora** i el cost del mateix anirà inclòs en el preu del menú.

Composició dels menús

Els menús han de ser adequats a les necessitats nutricionals dels infants de 0-3 anys. Han d'estar elaborats per un/a dietista, seguint els criteris del manual **Recomanacions per a l'alimentació en**

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN
20/2023/1408

Codi validació document:
14611641462431324211

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



la primera infància (de 0 a 3 anys) de la Generalitat de Catalunya, tant pel que fa a la tipologia i combinació dels aliments com per al gramatge de les racions.

Caldrà elaborar dos tipus de menús, un d'aliments sòlids (per infants d'aproximadament 18 mesos a 3 anys) i un de triturats (per infants d'aproximadament 12-18 mesos).

L'estructura dels **menús pels infants d'aproximament 18 mesos a 3 anys** haurà de ser la següent:

- 1 ració de farinaci (arròs, macarrons, patata, etc)
- 1 ració de carn, peix, ou o llegums
- 1 ració de verdura
- 1 ració de fruita (1 dia per setmana pot substituir-se per un làctic)
- oli d'oliva
- 1 ració de farinaci (pa)

L'estructura dels **menús pels infants d'aproximament 12-18 mesos** haurà de ser la següent:

- 1 triturat (verdura + 1 ració de carn o peix, alternant al llarg de la setmana vedella, peix i pollastre)
- 1 postres (alternant iogurt natural i compota)

S'elaboraran dietes específiques per a infants que pateixin algun tipus malaltia i/o d'intolerància alimentària. Aquestes dietes s'especificaran al moment que des de la llar d'infants es faci la comanda i no incrementaran el cost del menú.

L'adjudicatari presentarà el dia 25 de cada mes, o si aquest és festiu, el dia hàbil immediatament anterior, una proposta de menús per al mes següent.

Maquinària i estris

L'Ajuntament equiparà els menjadors de les llars amb el parament de taula (plats, gots, coberts, etc...) i els electrodomèstics (nevera, forn de convecció, microones, etc...) que calguin per prestar correctament el servei.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
14611641462431324211



Compliment de la normativa higiènic sanitària

En el desenvolupament de l'activitat l'empresa haurà de seguir rigorosament allò que estableixen la següent normativa:

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats
- Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- 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.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnics i sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (DOUEL núm. 304, 22 de novembre de 2011).
- Reglament (CE) 2017/2158 de la comissió, de 20 de novembre de 2017, pel qual s'estableixen mesures de mitigació i nivells de referència per a reduir la presència d'acrilàmida en els aliments.
- I qualsevol altra normativa que li sigui d'aplicació en el desenvolupament de l'activitat.

L'empresa que presti el servei de subministrament de menjar ha de disposar d'un servei de cuina central degudament inscrita al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes de la Generalitat de Catalunya).

Control de qualitat

L'empresa subministradora es farà càrrec de controlar les temperatures dels aliments un cop arriben a la llar i anotar-les en un registre que haurà de restar a cada llar i en el que haurà de constar el número de lot, el dia d'entrada del producte i les característiques de l'embalatge per tal

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
14611641462431324211



de garantir una bona traçabilitat del producte. Aquest compromís s'haurà d'acreditar documentalment. Quan la temperatura de recepció sigui $>8^{\circ}$ caldrà retornar l'aliment i l'empresa subministradora es farà càrrec de reemplaçar-lo per un de nou en condicions òptimes, abans de transcorreguda una hora.

La directora de la llar o a qui delegi del seu equip realitzarà un segon control de temperatura, en un dia de la setmana aleatori i en un termini no superior als 8 dies, per verificar que les temperatures es mantenen correctes. Aquest control es farà mentre es regeneri el menjar i abans d'emplatjar.

IMPORTANT: Les temperatures dels aliments no poden superar els 8°C si l'elaboració dels plats s'ha realitzat el mateix dia, i en cap cas, es poden superar els 4°C si l'elaboració ha estat el dia anterior.

L'empresa subministradora es compromet a utilitzar un **sistema d'envasat adequat i que sigui el màxim de respectuós amb el medi ambient. Es minimitzarà l'ús d'envasos individuals.** El sistema d'envasat i transport ha de garantir el manteniment de la temperatura adequada per tal de conservar les propietats nutricionals idònies a l'hora de servir els aliments.

És **responsabilitat tant de l'empresa subministradora com de l'empresa receptora (llars d'infants)** reservar les mostres testimoni del menjar. En el cas de la subministradora a la seva seu i en la receptora a cada una de les llars.

Es farà un **seguiment de la tasca realitzada** amb visites periòdiques dels responsables de l'empresa subministradora per entrevistar-se amb les directores de les llars i/o el personal tècnic del Servei d'Ensenyament. L'empresa adjudicatària designarà una persona de referència amb qui interlocutar davant qualsevol incidència.

Altres

En cas que com a resultat de les diverses inspeccions sanitàries de que són objecte els menjadors de les llars s'hagin d'aplicar algunes mesures correctores, l'empresa subministradora del menjar es farà càrrec de les que afectin directament a la prestació del seu servei.

Vilafranca del Penedès, en data de la signatura electrònica

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
14611641462431324211

