PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CATÈRING DELS SERVEIS MUNICIPALS.

Expedient: X2023001489

---

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L' objecte del present contracte és la prestació del servei de càtering, incloent l'elaboració i transport (lliurament i recollida), amb compliment de la legislació vigent en matèria de salut pública i alimentació saludable, en els equipaments municipals que per la seva naturalesa acullen un servei d'atenció a la persona, des de la infància a l'edat avançada, als següents serveis municipals gestionats per l'Ajuntament, que inclouen en la seva prestació un servei d'àpats - menjador:

- Àrea de les Persones -Serveis Socials: Centre de Dia municipal (Servei de Respir)
- Àrea de les Persones - Serveis Educatius: Llar d'infants municipal
- Àrea de les Persones - Serveis Educatius: Casal d'Estiu municipal

2.- DEFINICIÓ DEL SERVEI. OBJECTIUS GENERALS I ESPECÍFICS DEL SERVEI

1.1 Definició del servei

L'objecte del contracte inclou un servei integral de càtering, inclosa l'elaboració dels àpats, el material necessari per a la seva confecció i transport, el personal d'estructura, el seu transport i lliurament, entre d'altres.

Els servei de càtering es prestarà d'acord amb els paràmetres dels tres serveis municipals objecte del contracte:

Periodicitat:

Llar d'Infants municipal (0 a 3 anys)	Tot l'any segons calendari escolar i exceptuant la segona quinzena d'agost i primera de setembre per tancament de l'equipament.
Centre de Dia municipal Servei de Respir per a la Gent Gran	Centre obert de dilluns a divendres, tot l'any, excepte festius i una setmana al Nadal.

Casal d'Estiu municipal (3 a 12 anys)	Els dos mesos estivals de juliol i agost.

Capacitat/àpats* [d'acord amb la mitjana de l'històric dels darrers anys]:

Llar d'Infants (0 a 3 anys)	Aula de nadons: màx. 8 Aula d'un any: màx. 32 Aula de dos anys: màx.40 Capacitat màxima: 80 usuaris	El càlcul màxim aproximat de menús mensuals és d'una mitjana de 300 i setmanals de 70.
Servei de Respir per a la Gent Gran	Capacitat màxima: 24 usuaris	El càlcul aproximat de menús diaris és d'una mitjana setmanal de 60 i mensual aprox. de 240 menús.
Casal d'Estiu municipal (3 a 12 anys)	Capacitat màx. juliol: 200 Capacitat màx. agost: 110	El càlcul aprox. de menús diaris servits amb caràcter mensual fixes i esporàdics és de una mitjana de 1.320 menús per als mesos de juliol i agost.

El nombre d'àpats diaris a confeccionar estarà condicionat per una banda, per les inscripcions fixes confirmades pels usuaris de cada servei municipal, que optin a aquest servei abans de l'inici de les activitats i que els Serveis d'Educació i Serveis Socials comunicaran a l'empresa adjudicatària amb l'antelació suficient en les seves diferents modalitats, i d'altra banda, a les peticions dels serveis esporàdics que per diferents motius puguin sol·licitar el mateix dia i sempre que ho comuniquin a la persona designada per a la coordinació del servei abans de les 9:30 h.

El nombre d'àpats a subministrar es comunicarà diàriament a l'empresa adjudicatària, abans de les 10:00 hores.
La demanda de servei es farà en base al número d'inscripcions reals i demanda de l'Ajuntament a l'empresa adjudicatària, per tant, l'Ajuntament no resta obligat a exhaurir l'import del pressupost, donat que el sistema de determinació del preu és per preus unitaris, segons els preus unitaris ofertats.

El servei inclourà la preparació, el transport dels àpats i el seu lliurament sota els estàndards normatius de qualitat alimentaris vigents.

En el cas especial del servei d'àpats del Casal d'Estiu s'inclourà la figura de cuiner/a o controlador alimentari per garantir la correcta preparació per part del servei de monitoratge i per tal de ser consumit tot seguit. Aquest perfil serà el responsable de fer el control previ dels aliments abans de ser lliurats del seu consum i serà la figura encarregada de donar les directrius als monitors assignats.

En la resta de serveis igualment caldrà garantir un referent que haurà d'informar i lliurar les característiques diàries del menú per tal que des de la seva producció al seu consum es garanteixi la qualitat del producte.

1.2 Objectius

- Proporcionar un àpat (dinar) a les persones usuàries dels següents serveis municipals gestionats per l'Ajuntament, que inclouen en la seva prestació un servei d'àpats - menjador: servei de Llar d'Infants municipal, servei de centre de dia "Respir", servei de Casal d'Estiu municipal.
- Cobrir les necessitats nutritives dels grups d'edat a les que es presta el servei d'àpat.
- La promoció dels hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut.

1.3 Horaris i lloc de lliurament

L'adjudicatari del contracte haurà de proporcionar els menús als tres centres de conformitat amb la periodicitat establerta en aquest plec.

Els àpats s'hauran de lliurar en el següent horari:

- Llar d'infants a les 11:45/ 12.00h.
- Servei de Respir a les 12:30h.
- Casal d'Estiu a les 13:00 h

2.4 Condicions de transport i entrega del menjar

Els àpats seran transportats en envasos adequats per al transport d'aliments i per un mitjà de transport adequat per aquesta activitat, complint amb al normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris. L'adjudicatari s'encarregarà també de la neteja dels recipients o materials que s'utilitzi per al transport dels aliments, els quals els recollirà com a molt tard al dia següent al del subministrament de menjars.

El personal assignat per l'empresa adjudicatària serà el responsable de descarregar i entrar al centre els contenidors amb els àpats. Des de la direcció de cadascun dels serveis municipals es podrà donar una altra instrucció respecte a com descarregar i entrar els contenidors, segons la organització o normativa interna del centre.

Els aliments han d'arribar al centre a la temperatura exigida, tant si es tracta en línia freda com en línia calenta i preparats per servir sense necessitat de cap manipulació prèvia.

2.5 Composició dels menús

L'empresa haurà de lliurar els menús sol·licitats. Cada menú està compost per l'àpat triturat, quan correspongui per edat, o bé, un primer plat, un segon plat (carn, peix o ou) amb acompanyament, postres i aigua envasada. Els menús que s'elaborin hauran de ser en funció de les temporades estacionals i hauran d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada.

L'empresa adjudicatària elaborarà d'acord amb els criteris presentats en la present licitació la programació trimestral de menús que incorpori totes les condicions de menú saludable i que estigui dissenyat per personal amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.

L'empresa adjudicatària presentarà la programació als responsables dels serveis municipals assignats per a la seva revisió o aprovació amb una antelació mínima d'un mes. Aquesta programació ha d'incloure la denominació de cada plat (clar i comprensible), la composició del mateix, el tipus de preparació i guarnició. Qualsevol variació del mateix haurà de ser comunicada amb un mínim de 7 dies d'antelació.

La quantitat de menús podrà variar segons l'ocupació del centre, tenint en compte que el càlcul del preu del contracte s'ha fixat en base a l'històric dels darrers tres anys.

En relació a la qualitat de la matèries primeres i les formes d'elaboració caldrà que el contractista actualitzi les seves propostes d'acord amb els informes o estudis sobre alimentació saludable, la importància de la nutrició en el creixement dels infants i en la millora de la salut en la gent gran.

Els àpats servits s'ajustaran als detalls i components mínims que s'indiquen a continuació, amb la possibilitat de canvis, segons les necessitats dels centres i amb el vist i plau del tècnic especialista col·legiat corresponent.

Components:

- *Verdures:* Enciam, tomàquet, mongeta, bledes, espinacs, pastanaga, endívies, col...
- *Farinacis:* Pa, arròs integral, pastes, llegums (cigrons, llenties) i tubercles (patata, nap...)
- *Aliments proteics:* Carns vermelles: vedella, porc (part tendre), xai, pernil..., carns blanques: pollastre, conill, gall d'indi..., peix blanc: rap, lluç, bacallà..., peix blau: salmó, tonyina, verat..., ous, formatge...

Observacions: Les carns han de ser tendres, ja que la majoria d'usuaris no tenen un bon aparell mastegador.
Els peixos no han de contenir espines i en cas de contenir-ne no han de ser petites.

- *Postres:* Alternar fruita o làctic.

a) Menús compostos pels plats:

- un primer plat: verdures, amanides variades, pastes, arròs, llegums, sopes, cremes,...
- un segon plat: carn de vedella, bou, porc, aus, peix, ous, ...
- guarnicions variades per al segon plat (verdures i/o farinacis)
- postres variats: fruita natural, flam, compotes, cremes, pomes al forn, iogurt,...
- pa

Es defugirà dels precuinats, aperitius, productes de pastisseria, arrebossats, aquests darrers no s'inclouran més d'un cop per setmana als menús.

Especificitats Servei de Respir:

a) En general:

- És important tenir en compte la necessitat de prendre verdures, ja siguin cuites o fresques, diàriament, ja que gran part dels usuaris pateixen estrenyiment i cal una ració important de fibra.
- És important que tots els plats siguin rics en aliments proteics per tal de combatre la desnutrició que podrien patir a causa de la disminució en el consum d'alguns aliments (moltes vegades es tendeix a fer menjars suaus a base de verdures, descuidant les proteïnes).
- És important que els plats siguin cuinats sense sal, ja que gran part dels usuaris pateixen d'hipertensió i/o problemes cardíacs.
- És important la bona presència dels plats, ja que les persones grans, en moltes ocasions tenen poca gana i perden el gust. Que els plats siguin atractius a la vista (tant per varietat d'aliments, condiments...) pot ajudar a que gaudeixin més de l'àpat.
- Cal que siguin plats sucosos que facilitin la deglució.
- Cal posar una ració de mes en cada àpat per tal de guardar la mostra en els servei i/o per provar la qualitat del menjar.
- Es important tenir en compte les característiques de cada usuari i adaptar-li el menú en funció de les necessitats (triturat, semi-triturat, normal, tendre,...) i/o característiques personals (diabetis, hipertensió, diàlisi,...)

b) Primer plat: cremes, sopes, amanides, pastes, arròs, patates, llegums.
Enriquits sempre que es pugui amb formatge (amanides, cremes...), beixamel, llet líquida (pures de patata o verdures...), clara d'ou.
Observació: quan es facin verdures la quantitat de patata ha de ser mínima i no arribant a 30% de la quantitat del plat.

c) Segon plat: carn de vedella, bou, porc, au, peix, ous.
Les carns cal que siguin molt tendres, ja que la majoria d'usuaris porten pròtesi dentals, es pot incloure la carn en farcits de verdures, de pastes o de patates. En el

cas de portar llom, ha de ser la part tendre com el cap de llom i en el cas del pollastre ha de quedar ben tendre.
El peix ha de ser sense espines i en el cas de contenir-ne han de ser grans i vistoses.
Les salses lleugeres ajuden a la deglució ja que fan el plat més sucós.
Acompanyaments a base de verdures, amanida o patata, que facin atractiu el plat.

d) Postres: Caldrà preveure les persones amb diabetis per tal que els productes làctics siguin sense sucre i les fruites també siguin les indicades.

e) Pa: Cal que sigui un pa tendre, tipus baguette i arribi protegit (en tupper, etc).

Especificitats Llar Infants:

En el cas del centre educatiu cal atendre a l'evolució alimentària dels infants en la seva etapa de creixement des de l'aula de nadons a l'aula de dos anys. Caldrà doncs donar resposta a l'edat més inicial amb els triturats, una informació que comunicarà el centre i que transmetrà a la persona assignada per ser la interlocutora del contracte així com se li donarà compte de l'evolució dels àpats amb al incorporació dels aliments sòlids quan correspongui i d'acord amb les textures d'aquests.

2.6 Recomanacions per a la composició dels menús

Etapa infantil:

- L'alimentació saludable en l'etapa escola. Canal Salut GENCAT. Agència de la Salut Pública de Catalunya.
- Més hortalisses i més llegum en els menús escolars. 12 receptes. Canal Salut GENCAT. Agència de la Salut Pública de Catalunya.

Etapa Gent gran:

- Guia pràctica: cuina de masticació fàcil. Canal Salut GENCAT. Agència de la Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). 2018
- Guia pràctica de gastronomia triturada: guia per preparar plats amb textura modificada nutritius i deliciosos. Canal Salut GENCAT. Agència de la Salut Pública de Catalunya (ASPCAT). 2016

En termes generals caldrà que en la programació mensual els productes servits atenguin a que hi estiguin presents un % de:

- producte fresc // producte de proximitat // producte de temporada

Hi haurà un mínim obligat de:

- Setmanal: de 2 productes de proximitat, de 2 productes de temporada i de 2 productes amb certificació ecològica.

2.7 Serveis especials

En el cas de la Llar d'Infants o el Casal d'Estiu, excepcionalment, previ requeriment amb antelació de 8 dies per part del servei, l'adjudicatari restarà 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.

En el cas especial del servei d'àpats del Casal d'Estiu s'inclourà la figura de cuiner/a o controlador alimentari amb la titulació que correspongui per garantir la correcta preparació per part del servei de monitoratge i per tal de ser consumit tot seguit, que serà el responsable de fer el control previ dels aliments i de donar les directrius als monitors assignats.

En la resta de serveis igualment caldrà garantir un referent que haurà d'informar i lliurar les característiques diàries del menú per tal que des de la seva producció al seu consum es garanteixi la qualitat del producte.

2. PERSONAL

No existirà cap tipus de relació contractual entre l'Ajuntament de Palafolls i el personal de l'adjudicatari, així com tampoc cap obligació respecte a aquest.
El contractista, en la seva condició d'empresari, serà l'únic responsable, davant del personal adscrit al servei contractat, del compliment de la legislació que regula les relacions laborals, la Seguretat Social, la prevenció de riscos laborals.

El personal adscrit al contracte caldrà que estigui format en higiene i innocuïtat dels aliments. Les empreses han de disposar d'un pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.

3. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Són obligacions de l'empresa adjudicatària les següents:

4.1- Prestar el servei amb puntualitat i continuïtat que es fixa en aquest plec. S'informarà a la l'Àrea d'Educació i Serveis Socials de qualsevol anomalia que es produeix o es detecti durant la prestació del servei.

4.2- Facilitar tota la documentació i informació que es requereixi des de l'Ajuntament.

4.3- Assumir les despeses de personal, incloses les carregues socials. Haurà de complir les normes aplicables en matèria de sanitat, règim laborals, seguretat social i altres que resultin d'aplicació als empleats i usuaris.

4.4- Prestar el servei d'acord amb la descripció recollida en les present Plec de clàusules Tècniques.

4.5- Complir amb el Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, sobre les

normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comercialització de menjars preparats i altre legislació aplicable, en l'àmbit de les seves competències.

4.6- Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats i facilitant la informació diàriament a la direcció de la llar d'infants i del servei de Respir. Aquestes dades es tornaran a prendre a la recepció del menjar per part del personal de l'Ajuntament de Palafolls.
Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel Departament de Salut.

4.7- Facilitar tota la documentació i informació que es requereixi des de l'Ajuntament.

4.8- L'empresa haurà d'estar registrada en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

4.9- L'empresa adjudicatària comptarà amb un/a professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica que dissenyarà els menús per a cada servei municipal.

A més del menú genèric en cada cas, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per als usuaris 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. Per tant, els àpats estaran supeditats a les necessitats documentades dels comensals per raons mèdiques o per motius religiosos o culturals (al·lèrgies i intoleràncies, malalties comunes o puntuals). En cada cas particular s'exclourà de l'àpat l'aliment implicar seguin estrictament les recomanacions per l'elaboració segura d'aquests menús. Els tres serveis objecte del contracte facilitaran el llistat d'aliments i additius permesos/prohibits en cada cas d'acord amb la informació aportada per cada família i/o usuari. Per tant a nivell de garantir el control descrit caldrà recomanar les recomanacions següents:

- Declarar exactament tots els ingredients usats en l'elaboració dels àpats
- Assegurar un sistema clar d'identificació i etiquetat dels àpats
- Assegurar la varietat
- Evitar aquells aliments que no es tingui la certesa que no contenen els aliments prohibits, limitant al màxim els productes industrials
-

4.10.- L'empresa haurà de contemplar l'elaboració d'àpats especials en funció d'intoleràncies o al·lèrgies dels usuaris dels serveis municipals que hauran d'haver

estat comunicades per part del responsable de cada servei en el moment de la formalització de la inscripció i que caldrà identificar i controlar per tenir-ho en compte en el circuit de distribució dels àpats als usuaris afectats.

4.11- L'empresa es compromet a lliurar diàriament els àpats als tres centres de conformitat amb la periodicitat i horaris establerts en aquest plec, així com recollir, diàriament, els recipients en que ha subministrat el menjar abans de les 16:00 hores així com a realitzar la posterior neteja i desinfecció dels recipients.

4.12- Davant la sensibilitat pròpia del present contracte, l'empresa finalment adjudicatària, en cas que així ho sol·liciti l'Ajuntament, haurà de lliurar una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents de la Conselleria de Sanitat amb al finalitat de comprovar que es compleixin els requisits descrits. L'incompliment d'aquestes obligacions higiènic-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyar de les oportunes mesures correctores i la reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de resolució del contracte.

4.13- 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.
L'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat.

4.14- Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden complementar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, en el ben entès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei.

4. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

Són obligacions de l'Ajuntament, les següents:

- Assignar els respectius interlocutors dels diferents serveis municipals beneficiaris de la prestació del servei que ens ocupa per garantir la seva execució de manera eficient.

- Un cop lliurat el menjar, l'Ajuntament és compromet a mantenir els aliments en perfectes condicions i a realitzar en el mateix dia i lloc, la distribució i la gestió del servei de menjador.

- Resoldre totes aquelles qüestions que no estiguin establertes en el present Plec.

- Comunicar les queixes o propostes de millora dels usuaris finals des servei amb l'objectiu de garantir la seva correcta prestació.

- L'Ajuntament abonarà, mensualment l' import de la facturació emesa per l'empresa adjudicatària, prèvia conformitat de la persona responsable d' aquest servei.

*** L'Ajuntament com a òrgan competent i responsable final del servei incorporarà tota la legislació i resolucions dictades de nova creació que puguin afectar al correcte desenvolupament de la present prestació, alhora que n'exigirà el compliment al contractista.*

5. SUPERVISIÓ DELS TREBALLS

L'Àrea d'Educació i l'Àrea de Serveis Socials, o aquella persona que designi l'Ajuntament de Palafolls, supervisarà, controlarà i exercirà les tasques de control necessàries per poder garantir una adequada prestació del servei, quan es cregui convenient.

La persona designada podrà realitzar un seguiment periòdic i constant del servei, així com mantenir les reunions pertinents per a la seva supervisió.

Signat electrònicament en la data que consta a l'encapçalament