



Ajuntament de Maçanet de la Selva

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DELS SERVEIS MUNICIPALS DEL CASAL D'ESTIU I LA LLAR D'INFANTS DE MAÇANET DE LA SELVA

1. Objecte del contracte

L'Ajuntament de Maçanet de la Selva disposa d'un conjunt de serveis municipals adreçats a l'atenció integral de la persona. Aquesta tipologia de serveis compten amb un servei addicional de menjador durant el temps de migdia amb l'objectiu de garantir una correcta alimentació de la persona finalment beneficiària i també de promoure en l'entorn local la conciliació familiar i laboral.

Actualment els serveis del consistori que inclouen en la seva estructura un servei d'àpats i/o menjador són: el Casal d'Estiu municipal i la Llar d'Infants.

Atès la titularitat municipal d'ambdós serveis, i a la insuficiència de mitjans i d'espai especialitzats, es fa necessari iniciar un procés de licitació per poder prestar amb garanties de qualitat el servei de menjador tant del Casal d'Estiu com de la Llar d'Infants de Maçanet de la Selva.

D'acord amb aquesta exposició de motius i vist que l'anterior procés va haver-se de declarar desert, l'objectiu bàsic del contracte que ens ocupa és:

- cobrir les necessitats nutritives dels infants de:
 - . 0-3 anys en el cas de la Llar d'Infants municipal
 - . 3-12 anys en el cas del Casal d'Estiu municipal
- preveure amb la màxima precisió l'evolució a l'alça el preu de la matèria prima atès que el context actual provoca en el sector una inestabilitat que s'ha d'avaluar per tal de garantir la prestació del servei de la que és objecte aquesta contractació.
- atendre tots els valors imputables en relació a l'estructura necessària per a la prestació del servei però també a l'especificitat pel que fa a les necessitats pròpiament dels serveis locals pel seu històric i necessitat contextual.

Una empresa especialitzada en el sector del càtering i en la nutrició ha de permetre que els serveis de menjador de la Llar d'Infants i el Casal d'Estiu s'adaptin al context social actual on l'alimentació es tracta d'un element estructural directament relacionat amb la salut de la persona d'acord amb la seva edat i amb incidència directe en el seu creixement evolutiu.

El servei s'haurà de prestar amb estricte compliment a la normativa següent:

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició (BOE nº160 de 06/07/2011).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública (DOGC nº5495 de 30/10/2009).
- Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel que es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris (BOE nº126 de 27/05/2006).

C/Salvador Espriu 1 - 17412 Maçanet de la Selva - Tel. 972 85 80 05 - Fax. 972 85 87 55 -
info@massanetdelaselva.cat

SIGNATURES

1.- Anna Rovira Garrido (TCAT) (Tècnica de Servei a les persones), 12/05/2023 13:34



Ajuntament de Maçanet de la Selva

- REGLAMENT (CE) núm. 852/2004, de 29 d'abril i Reglament (CE) núm. 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentosos; pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjar preparats.
- Decret 208/2001, de 24 de juliol, pel qual es regulen les condicions per a l'exercici d'activitats de formació de manipuladors d'aliments que es desenvolupen a Catalunya per part d'entitats autoritzades. la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuri l'ou com a ingredient (BOE nº185 de 03/08/1991).
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses Alimentàries i Aliments.
- Resolució SLT/1429/2020, de 18 de juny, per la qual s'adopten mesures bàsiques de protecció i organitzatives per prevenir el risc de transmissió i afavorir la contenció de la infecció per SARS-CoV-2.
- Les normatives sanitàries vigents i futures que es puguin aprovar per les autoritats sanitàries, el govern estatal o autonòmic derivades de la crisi sanitària provocada pel Covid-19.

Igualment també es tindran en compte:

- "Guia de l'alimentació saludable en l'etapa escolar" editada pels departaments d'Educació i de Sanitat de la Generalitat de Catalunya i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.
- "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.
- "Petits canvis per menjar millor" Agència de la Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya.

2. Lloc on es desenvolupa l'activitat i organització del servei:

D'acord amb la tipologia de servei, el tercer adjudicatari comptarà amb una cuina central en condicions òptimes i eficients en la qual hi concentrarà la seva activitat, així com comptarà amb tota l'estructura i logística necessària per transportar i servir els àpats en les condicions òptimes de consum i de qualitat.

D'acord amb cada equipament municipal que requereix del servei, la periodicitat i necessitats es concreta en termes generals de la següent manera.

Periodicitat i horaris :

Servei	Característiques	Requisits
Llar d'Infants	Servei de càtering tot l'any d'acord amb els calendaris escolars i exceptuant el mes d'agost.	- Comptar amb una persona referent per a la comunicació diària de les necessitats en relació als àpats que diàriament s'hauran de servir. - Complir amb els horaris del servei amb puntualitat i d'acord

C/Salvador Espriu 1 - 17412 Maçanet de la Selva - Tel. 972 85 80 05 - Fax. 972 85 87 55 -
info@massanetdelaselva.cat



Ajuntament de Maçanet de la Selva

	L'horari del servei de menjador del centre és de 12 a 15 h.	amb la normativa del sector pel que fa al transport dels aliments garantint el seu valor nutricional. - Disposar de l'assignació de dos perfils professionals de suport directe en horari de 12 a 15 h: .Tècnic/a auxiliar de cuina per al corresponent control alimentari i d'ingesta, emplatat, mostres i vetllar per la neteja de l'espai i correcta desinfecció. .Monitor/a de menjador de suport per vetllar pel correcte funcionament del servei associat al consum de l'àpat, fer de suport al monitoratge propi del servei en relació a l'atenció dels infants usuaris. - Comptar amb la programació dels menús amb caràcter mensual per a la seva revisió i comunicació. - Informar del valor nutricional dels àpats proposats.
Casal d'Estiu	L'activitat es concentra en 9 períodes setmanals de finals de juny a principis de setembre. L'horari del servei de menjador del Casal d'Estiu és de 13 a 15 h	- Comptar amb una persona referent per a la comunicació diària de les necessitats en relació als àpats que diàriament s'hauran de servir. D'acord amb la proposta de presentació i emplatat dels àpats assignar una persona per a l'acompanyament oportú al servei de monitoratge específic del servei i encarregada del control de mostres d'acord amb la normativa del sector. - Complir amb els horaris del servei amb puntualitat i d'acord amb la legislació sectorial pel que fa al transport dels aliments garantint el seu valor nutricional. - Disposar de la programació dels menús amb caràcter mensual per a la seva revisió i comunicació. - Informar del valor nutricional dels àpats proposats.

Per tant, en tot moment es garantirà que els aliments arribin als equipaments respectius a la temperatura exigida, tant si es tracta d'un càtering de línia freda com de línia calenta, atès que ambdues tipologies permeten l'optimització de menús. En qualsevol cas és rellevant que l'empresa determini la cadena de conservació atès que és determinant per al consum de l'àpat.

3. Característiques del servei

3.1 Objectius del servei

L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la normativa anunciada al punt 1 d'aquest document.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà de disposar dels mitjans de transport oportuns per a queviures segons la normativa sectorial.

Els menjars seran transportats en recipients i/o envasos hermètics i/o isotèrmics degudament homologats, havent-se d'ocupar així mateix el tercer adjudicatari de la correcta neteja d'aquest material.

L'empresa finalment adjudicatària del servei haurà de garantir en tot moment el funcionament del servei i lliurament per la qual cosa designarà una persona responsable en relació a la comunicació diària amb els serveis per tal de dur el control

C/Salvador Espriu 1 - 17412 Maçanet de la Selva - Tel. 972 85 80 05 - Fax. 972 85 87 55 -
info@massanetdelaselva.cat

SIGNATURES

1.- Anna Rovira Garrido (TCAT) (Tècnica de Servei a les persones), 12/05/2023 13:34



Ajuntament de Maçanet de la Selva

de la confirmació dels nombre d'àpats i les particularitats sanitàries i/o nutricionals que s'escaiguin.

En tot moment es cobriran les necessitats nutritives dels comensals d'acord amb les seves edats i necessitats físiques.

3.2 Condicions generals

Respecte a la quantitat màxim d'àpats (unitats) a servir a continuació es presenta una estimació elaborada d'acord amb les dades de l'any anterior i amb el factor de correcció que permet determinar l'històric. La quantitat de menús però es confirmarà diàriament atès que hi haurà elements variables que canviaran per curs escolar com és l'ocupació màxima d'aules o grups, els dies festius, les absències per malaltia de caràcter puntual dels infants, etc. En qualsevol cas, es tracta d'un càlcul de màxims d'acord amb l'ús recent del servei :

LLAR D'INFANTS		
Capacitat màxima d'alumnat d'acord amb l'autorització d'aules vigent	Aula de nadons: màxim 8 Aula d'infantil 1: màxim 26 Aula d'infantil 2: màxim 60	
Estimació menús diaris	Menús fixes	Menús esporàdics
	40	5
Estimació menús setmanals	Menús fixes	Menús esporàdics
	200	25
Estimació menús mensuals	Menús fixes	Menús esporàdics
	860	107
Estimació menús anuals	Menús fixes	Menús esporàdics
	8.600	1.070

CASAL D'ESTIU		
Capacitat màxima d'alumnat d'acord amb la capacitat del contracte	Setmanes de prestació: 9 setmanes de finals de juny a principis de setembre Màxim d'infants i adolescents atesos en les setmanes de més demanda: 180. Mínim d'infants i adolescents atesos en les setmanes de menys demanda: 50.	
Estimació menús per setmanes de servei	Setmana	Menús fixes
	Setmana 1	170
	Setmana 2	180
	Setmana 3	180
	Setmana 4	180
		Menús esporàdics
		10
		10
		10
		10

C/Salvador Espriu 1 - 17412 Maçanet de la Selva - Tel. 972 85 80 05 - Fax. 972 85 87 55 -
info@massanetdelaselva.cat



Ajuntament de Maçanet de la Selva

		Setmana 5	130	10	
		Setmana 6	130	10	
		Setmana 7	50	5	
		Setmana 8	50	5	
		Setmana 9	50	5	
Estimació menús "pícnics"	En el cas del Casal d'Estiu també es preveu donar servei en format pícnic la data de l'activitat d'acampada programada en el marc de l'execució del servei i per tant afegir el següent servei:				
		Berenar	165		
		Sopar	165		

En termes generals els menús constaran, quan correspongui per edat, d'un primer i segon plat acompanyat de postres i aigua envasada.

L'empresa adjudicatària elaborarà la programació mensual dels menús per servei que s'haurà de presentar als responsables assignats amb una antelació mínima de 15 dies d'acord amb els següents criteris i mínims de qualitat exigits:

- La programació dels menús haurà d'estar dissenyada i/o avalada per personal amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica i d'acord amb les edats dels comensals.
- S'exigirà incorporar diàriament un producte local i/o de proximitat i un producte ecològic i/o de producció integrada.
- La programació dels menús comptarà amb la descripció nutricional, el tipus de preparació i guarnició. Qualsevol variació haurà de ser comunicada amb un mínim de 7 dies d'antelació.
- En tot moment es defugirà dels precuinats i/o processats i es prioritzaran els productes frescos i de temporada.
- Caldrà que l'empresa adjudicatària vetlli per la confecció dels menús oportuns amb intoleràncies varies, al·lèrgies així com d'acord a la necessitat específica de triturats i la incorporació d'aliments sòlids en l'etapa de 0-3 anys.

3.3 Assegurances

L'empresa adjudicatària del servei assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei especialitzat en totes i cadascuna de les fases de la prestació, concertat les pòlisses que s'especificaran en el PCAP.

4. Característiques de prestació i condicions de l'activitat

D'acord amb l'objecte del contracte la prestació del servei haurà de garantir:

- L'adquisició dels aliments i matèries primes, la seva conservació i emmagatzematge.
- L'elaboració i la confecció dels menús amb l'assessorament d'una persona especialitzada en l'àmbit de la nutrició infantil.
- El trasllat dels menús als espais que se'ls hi comuniquen per part dels responsables de cada servei municipal i el qual s'haurà de fer d'acord amb normativa sectorial vigent.

C/Salvador Espriu 1 - 17412 Maçanet de la Selva - Tel. 972 85 80 05 - Fax. 972 85 87 55 -
info@massanetdelaselva.cat



Ajuntament de Maçanet de la Selva

- L'emplatat i control del consum i reforç de monitoratge, si s'escau, durant l'horari del servei de menjador.
- La provisió del parament utilitzat per a cada servei, la seva neteja o reciclatge, i/o reemplaçament.
- La retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles.
- 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
- Es vetllarà per un impacte mínim del servei en el medi ambient aplicant les actuacions que corresponguin en relació al consum d'aigua, energia, envasos i embalatges, residus, etc.

5. Personal

No existirà cap tipus de relació contractual entre l'Ajuntament de Maçanet de la Selva i el personal adscrit al tercer que obtingui l'adjudicació del contracte, així com tampoc cap obligació respecte aquest.

El o la contractista, en la seva condició d'adjudicatari/ària del servei, serà l'únic responsable davant del personal contractat així com del compliment de la legislació que regula les relacions laborals, la Seguretat Social i la prevenció de riscos laborals oportunes al sector.

6. Obligacions de tercer adjudicatari del servei

Són obligacions del tercer adjudicatari del servei les següents:

- Prestar el servei amb puntualitat i la continuïtat que es fixen en aquest document. S'informarà a l'Àrea d'Ensenyament de l'Ajuntament de Maçanet de la Selva de qualsevol anomalia que es produeixi o es detecti durant la prestació del servei.
- Facilitar tota la documentació i informació que es requereixi des de l'Ajuntament.
- Assumir les despeses de personal, incloses les càrregues 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.
- Prestar el servei d'acord amb la descripció recollida en el present Plec de clàusules Tècniques.
- 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.
- 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

C/Salvador Espriu 1 - 17412 Maçanet de la Selva - Tel. 972 85 80 05 - Fax. 972 85 87 55 -
info@massanetdelaselva.cat

SIGNATURES

1.- Anna Rovira Garrido (TCAT) (Tècnica de Servei a les persones), 12/05/2023 13:34



Ajuntament de Maçanet de la Selva

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 Casal d'Estiu municipal. Les dades es tornaran a prendre a les instal·lacions on es farà la recepció del menjar i el posterior emplatat. Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel Departament de Salut.

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

- 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 implicat seguint estrictament les recomanacions per l'elaboració segura d'aquests menús. Els dos serveis objecte d'aquest 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.

- 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 la finalitat de comprovar que es compleixin els requisits descrits. L'incompliment d'aquestes obligacions higiènico-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyada de les oportunes mesures correctores i la reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de resolució del contracte.

- 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.

- 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.

C/Salvador Espriu 1 - 17412 Maçanet de la Selva - Tel. 972 85 80 05 - Fax. 972 85 87 55 -
info@massanetdelaselva.cat



Ajuntament de Maçanet de la Selva

7. Obligacions de l'Ajuntament

Són obligacions de l'Ajuntament de Maçanet de la Selva:

- Assignar el personal tècnic respectiu amb les funcions d'interlocutor/a per garantir l'execució eficient del servei.
- Resoldre totes aquelles qüestions que no estiguin establertes en aquests Plecs Tècnics.
- Informar de les queixes o les propostes de millora dels usuaris i usuàries finals del servei amb l'objectiu de garantir una prestació de qualitat i eficient.
- Subministrar tota la informació i la documentació necessària per tal que es pugui desenvolupar el servei de manera satisfactòria d'acord amb les aportacions de tots els agents educatius implicats.
- Vetllar per una prestació eficient del servei.
- Donar forma a aquells òrgans de control i coordinació que consideri necessari per a l'avaluació, seguiment i control del servei.

*** L'Ajuntament de Maçanet de la Selva, com a òrgan competent i responsable final d'aquest 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 tercer que en resulti adjudicatari.*

8. Supervisió del treballs

L'Àrea d'Ensenyament de l'Ajuntament de Maçanet de la Selva, o aquella persona que designi la corporació, 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, així com mantenir les reunions pertinents per a la seva supervisió.

Seràn potestats municipals, entre d'altres, controlar de forma permanent la prestació i qualitat del treball desenvolupat pel tercer adjudicatari i per tant es podran inspeccionar i dictar les resolucions o protocols de funcionament que convinguin per tal de garantir el compliment del contracte i conseqüentment la qualitat del servei.

Tota l'activitat de difusió, representació, visualització, així com qualsevol acció comunicativa relacionada amb el servei, haurà de fer-se de forma coordinada amb la persona responsable del contracte o bé prèvia supervisió per part d'aquesta.

El servei s'haurà de prestar d'acord amb tots els elements recollits en el present Plec Tècnic i el corresponent Ples Clàusules Administratives Particulars i garantint la seva qualitat i eficiència d'acord amb els objectius i la metodologia descrita.

C/Salvador Espriu 1 - 17412 Maçanet de la Selva - Tel. 972 85 80 05 - Fax. 972 85 87 55 -
info@massanetdelaselva.cat