



Ajuntament
d'Altafulla

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA IN SITU
A LA LLAR D'INFANTS HORT DE PAU, SERVEI DE CÀTERING A LA LLAR D'INFANTS
FRANCESC BLANCH I SERVEI DE CÀTERING PER LA GENT GRAN (EXP 2023/171)**

Signatura 1 de 1	11/05/2023	Enginyer Industrial
XAVIER BLANCH ESCOBAR		

Plaça del Pou, 1 – 43893 Altafulla | T. 977 65 00 08 | NIF P-4301200-D | www.altafulla.cat

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació	258be953910f42c8847dddd3c0ab8fb2001
Url de validació	https://registre.altafulla.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



Contingut

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
2. DURADA DEL CONTRACTE	3
3. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI	4
4. DIRECCIÓ I INSPECCIÓ DEL SERVEI	11
5. REQUERIMENTS LEGALS	12
6. CAUSA DE RESOLUCIÓ DEL CONTRACTE.....	12
7. NORMATIVA SECTORIAL APLICABLE	12

Signatura 1 de 1	XAVIER BLANCH ESCOBAR	11/05/2023	Enginyer Industrial
------------------	-----------------------	------------	---------------------

Plaça del Pou, 1 – 43893 Altafulla | T. 977 65 00 08 | NIF P-4301200-D | www.altafulla.cat

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació	258be953910f42c8847dddd3c0ab8fb2001
Url de validació	https://registre.altafulla.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és el servei de cuina in situ a l'escola bressol Hort de Pau, el càterring a la llar d'infants Francesc Blanch i el càterring dels menús de la gent gran:

- El subministrament dels aliments necessaris per a l'elaboració dels menús.
- El subministrament dels articles de neteja de cuina necessaris per al funcionament del servei de cuina in situa a l'escola bressol Hort de Pau.
- El disseny dels menús diaris, la seva elaboració i preparació per al seu transport, tot respectant les normatives vigents en allò referent al transport d'aliments i plats de cuina.

Les instal·lacions de les Llars se situen:

- Llar d'infants Francesc Blanch, plaça 1 d'octubre s/n.
- Escola bressol Hort de Pau, carrer Cabana núm. 2.

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per a l'escola bressol i la llar d'infants, amb la intenció de donar resposta a moltes famílies. Amb aquest servei contribuïm a cobrir les necessitats nutritives dels infants adquirint al mateix temps hàbits socials, alimentaris, d'higiene, descans i salut.

Tanmateix, el servei de menús a la gent gran és un suport a les persones grans per assegurar que tenen una alimentació adequada a la seva edat i a la seva salut. Amb la prestació d'aquest servei, es busca que les persones grans visquin al seu domicili el màxim de temps possible i amb les millors condicions.

Serà també obligació de l'adjudicatari el transport i distribució dels menús des de la Llar d'infants Francesc Blanch (punt d'elaboració) fins a l'Escola bressol Hort de Pau i els domicilis de la gent gran. Aquest servei de transport i distribució complirà amb les directrius del Reial Decret 3484/2000 de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç dels aliments i menjars preparats. En el present plec es detallaran les característiques del servei de transport dels menús.

2. DURADA DEL CONTRACTE

La durada d'execució del contracte del el servei de cuina in situ a l'escola bressol Hort de Pau, el càterring a la llar d'infants Francesc Blanch i el càterring dels menús de la gent gran, serà de tres anys i aquest període es podrà prorrogar un any més.

L'inici del servei serà a partir de la formalització del contracte.

El període de prestació del servei serà:

- Escola bressol i llar d'infants: de setembre a juliol ambdós inclosos. Amb una estimació aproximada de 216 dies.
- Menús gent gran: 350 dies aproximadament.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Característiques generals:

L'adjudicatari posarà a disposició de l'escola bressol Hort de Pau, on està ubicada la cuina, personal de cuina amb les següents obligacions:





1. Adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i l'emmagatzematge.
2. El disseny i la confecció dels menús i l'elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei de menjador i els menús destinats a la gent gran.
3. Posar els menús en disposició de ser servits.
4. Garantir l'ús de la cambra freda per les tasques que correspon: elaboració de plats freds i postres.
5. Neteja i desinfecció de la cuina (espais, mobiliari i equipaments de cuina i rebost), dels estris, la maquinària, la vaixel·la... utilitzades al servei de dinar i berenar.
6. Garantir que es disposi del material necessari que ha de subministrar l'adjudicatari per al correcte desenvolupament del servei.
7. Neteja de la roba de cuina (draps, guants de cuina, davantals i manyoples etc.) i altres.

El personal adscrit al servei de cuina tindrà la formació i titulació adequada al seu lloc de treball, que serà degudament justificada per l'empresa a l'Ajuntament.

Compliment estricte de la normativa en matèria de salut pública

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica i sanitària vigent quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària-alimentària vigent.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquests efectes interessa que l'empresa tingui un autocontrol amb l'anàlisi de qualitat de la matèria prima.

L'empresa adjudicatària efectuarà analítiques complementàries dels productes, en cru i en cuinat, amb assídua continuïtat, i de tots aquells aliments que puguin ser potencialment perillosos, que es lliurarà trimestralment a l'Ajuntament d'Altafulla.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament d'Altafulla, la qual cosa no significa que aquesta es responsabilitzi de les garanties higièniques i sanitàries dels productes emprats.

Atenent a la màxima sanitària està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense la prèvia autorització de la direcció de la llar d'infants i de l'escola bressol.

Matèries primeres

Els productes que es consumeixin seran de primera qualitat i en l'oferta s'especificarà:

- Origen
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Norma de qualitat de cadascun dels aliments
- Classe
- Pes
- Mida

S'oferiran amb caràcter perceptiu:

- Oli d'oliva per cuinar i amanir
- Verdura fresca
- Productes de temporada





- Làctics adaptats als lactants durant la seva introducció
- Fruita tots els dies que com a mínim inclourà pera, poma, plàtan, taronja i les fruites de temporada

Rest a prohibit:

- El subministrament de brioxeria industrial
- Els aliments que suposin un risc (peixos amb excés d'espines, carns amb tendons, ossos petits...)

Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent, la continuïtat de la cadena del fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

Característiques dels menús

L'empresa adjudicatària presentarà, amb caràcter mensual i amb la necessària previsió, la proposta de menús que seran variats i equilibrats, tenint en compte les necessitats nutricionals pels nens de 0 a 3 anys, en el cas de la llar d'infants i de l'escola bressol les escoles bressol, i per adults en el cas del càterin g per a la gent gran, sense perjudici de la facultat que es reserva el centre per tal d'esmena-los o modificar-los en funció de les èpoques de l'any. Aquests menús hauran de tenir el vist i plau per part d'un/a nutricionista que aporti l'empresa.

L'empresa adjudicatària té dret a variar els menús proposats si, per causa de força major o per manca d'articles o matèries que s'havia previst consumir, es veïés en la impossibilitat de subministrar els menús inicialment acordats un màxim de 3 cops al mes.

L'empresa adjudicatària presentarà una planificació mensual dels menús, amb almenys 10 dies d'antelació a l'inici de cada mes i serà susceptible a ser revisada o modificada per part de la llar d'infants i de l'escola bressol. Aquesta obligació tindrà la consideració d'obligació essencial del contracte als efectes previstos a la Llei de Contractes del sector públic.

La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal i caldrà proporcionar 2 menús addicionals per a imprevistos. La direcció de la llar d'infants i de l'escola bressol valorarà la qualitat i la presència del menú subministrat, quedant a criteri d'aquesta, la no acceptació del menú i el no abonament de la quantia corresponent a l'adjudicatari, quan això es desprengui de la mala qualitat del producte o la insuficiència del mateix.

El nombre de menús anuals a servir, aproximadament, seran:

- Llar d'infants i escola bressol:
 - Dinars: 11.664 unitats (54 alumnes / 216 dies).
 - Berenars: 10.800 unitats (50 alumnes / 216 dies)
- Gent gran:
 - Menús: 7.700 unitats (22 persones / 350 dies).

El nombre de menús recollits en aquest plec es consideren una previsió màxima, per tant, en cas que no s'arribi a aquest número el contractista no tindrà dret a percebre l'import total establert anualment. El preu unitari resultant de l'adjudicació, es considerarà com a preu de referència i serà l'aplicable a les possibles demandes de servei per a esdeveniments inicialment no previstos i que es puguin produir al llarg de la durada del contracte.



Existeix la possibilitat que durant la execució del contracte o durant la seva pròrroga es realitzés una nova cuina a l'actual esplai de la gent gran municipal que donaria servei als possibles usuaris de l'esplai i a on s'establiria l'elaboració dels menús de la gent gran. Es per això que el nombre de menús anuals establerts es considera una estimació i únicament seran facturats mensualment, el nombre de menús finalment servits. També existeix la possibilitat que es modifiqui la ubicació de la cuina a l'esmentat esplai de la gent gran, en aquest cas, les condicions del contracte no variarien, únicament hi hauria un canvi d'ubicació de la cuina que reuniria les mateixes condicions que la cuina actual.

En tots els casos, la introducció dels diferents tipus d'aliments es farà seguint les indicacions pel pediatre de l'infant.

Es podran proposar canvis puntuals en el menú base presentat si consideren que hi ha algun plat poc adient.

Com a norma, tant el producte com l'elaboració serà el més natural possible, tenint en compte els aliments de temporada. En qualsevol cas, un especialista dietètic autoritzat (metge, pediatra o equivalent), a càrrec de l'empresa, haurà de certificar la correcció i l'equilibri de les dietes.

Es prendrà com a referent, de forma general, les pautes marcades a la guia de "L'alimentació saludable a l'etapa escolar. Edició 2017" publicada pels Departaments d'Educació i de Salut de la Generalitat de Catalunya.

http://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

Els menús s'aniran adaptant als progressos dels infants. Especialment per als grups d'alumnes lactants i fins 1-2 anys, els menús individuals per a cada nen sofriran canvis periòdics fins arribar a l'edat que reben el menú base (2-3 anys). En tot cas, els menús s'adaptaran a les demandes de les necessitats maduratives (tritursats, llets, iogurts, adaptats...) en funció de les prescripcions pediàtriques.

Tot això sense comptar amb les variacions diàries que hi poden haver de menús especials com astringents, de regim, etc. , així com, l'evolució de l'edat de l'infant i la variable d'increment durant el curs d'alumnat demanant el servei de menjador.

- **El menú triturat** estarà compost de purés de verdures i llegums acompanyats de diferents carns o peixos cada dia de la setmana i unes postres làctiques.
- **El menú base** estarà compost per un primer i un segon plat, postres i pa.
- **El menú del berenar** estarà compost per entrepà amb tomàquet i embotit (pernil dolç/salat, formatge), làctics amb galetes, cereals o coca de forner i fruita. (depenent de les postres del migdia)

L'adjudicatari elaborarà **menús especials**:

1. Per a infants que certifiquin alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, lactosa, sense sal ...) una vegada consultades les famílies sobre la prescripció mèdica indicada. En cas de servir menús especials, per cobrir necessitats d'aquest tipus, caldrà que estiguin degudament identificats, per diferenciar-los de la resta de menús.

Plaça del Pou, 1 – 43893 Altafulla | T. 977 65 00 08 | NIF P-4301200-D | www.atafulla.cat

Signatura 1 de 1
XAVIER BLANCH ESCOBAR
11/05/2023
Enginyer Industrial

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació	258be953910f42c8847dddd3c0ab8fb2001
Url de validació	https://registre.atafulla.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Els menús hauran de ser els mateixos que se serveixen adaptats a les necessitats de cada infant.

En aquest cas, l'empresa assumirà completament la responsabilitat legal en cas d'error o manca de rigor en el procediment d'elaboració i tramesa de l'aliment.

2. S'atendrà a la diversitat cultural i religiosa, elaborant menús adaptats a aquestes necessitats.
3. Per a infant els quals els seus pares o tutors escullin una dieta vegetariana o vegana caldrà també que es contempli un menú adaptat a aquesta opció.
4. En cas de festes populars, tradicionals o singulars del centre, l'empresa adjudicatària a requeriment de la lar d'infants i l'escola bressol, subministrarà dinars o berenars especials en funció de la tradició popular (castanyada, Nadal, Quaresma, Carnestoltes, Sant Joan, ...).

Tots el menú seguiran les pautes i indicacions establertes en la guia publicada per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya "L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE EN LA PRIMERA INFÀNCIA" i les seves posteriors actualitzacions:

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia-alimentacio-saludable-primera-infancia/guia-alimentacio-saludable-primera-infancia.pdf

Els menús de la gent gran estarà compost per un primer i un segon plat, postres i pa. (el mateix menú que el menú base).

Així mateix, en referència als àpats caldrà tenir en compte el següent:

- Ha de ser una dieta variada, estant present els aliments de tots els grups.
- No deuen de salar-se excessivament les preparacions culinàries.
- Estimular el consum de productes vegetals, cereals, llegums, fruites, verdures i hortalisses.
- La dieta ha de ser variada, en plats, sabors i textures per acostumar al paladar a una dieta variada que serà decisiu per aconseguir l'adequada aportació nutricional.
- Es vetllarà per tal que els àpats siguin elaborats amb productes característics de la dieta mediterrània. Es potenciarà el consum d'oli d'oliva davant altres olis vegetals.
- El menjar servit ha de complir les exigències higièniques, nutricionals i sensorials.
- Els articles, queviures i espècies emprades en el contingut dels menús seran sempre de primera qualitat.

Recursos humans i horaris

L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament del servei, i serà establert per l'empresa adjudicatària, tenint en compte el temps requerit per la confecció dels menús, així com per la neteja dels espais, estris i material utilitzat de la pròpia cuina. En tot cas, sempre haurà de cobrir l'horari de menjador establert.

El personal de cuina tindrà la formació adequada al seu lloc de treball, que serà degudament justificada per l'empresa en la presentació de la seva oferta.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina, serà l'empresa



adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat còmode que li proporcionarà la seva empresa).

La formació del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

El servei es durà a terme a la cuina de l'escola bressol Hort de Pau i es traslladaran els menús corresponents (mitjançant els serveis de transport i conservació que aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària) a la llar d'infants Francesc Blanch com a molt tard a les 11:30 h del matí. Tanmateix, pel què fa als menús de la gent gran han d'estar a punt, de dilluns a dijous a les 11:30, i els divendres a les 13:15 (degut a que s'ha d'incloure el menú de dissabte i diumenge), per a ser traslladats als seus destinataris. L'adjudicatària disposarà dels mitjans humans i materials suficients per a desenvolupar les tasques de trasllat dels menús. Aquests garantiran el compliment del Reial Decret 3484/2000 de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

L'adjudicatari ha de garantir que tots els aliments necessaris per al servei estan disponibles a l'hora de servir els menús. En cas que es detecti alguna incidència, haurà de ser resolta amb els mitjans propis de l'adjudicatari abans de les 12:00h.

Els menús a traslladar han de complir amb la normativa reguladora d'Inspecció de Sanitat.

Personal a subrogar

L'adjudicatari haurà de subrogar a partir de la data i hora en que sigui efectiu el servei contractat, el personal adscrit al servei actual cuina de les llars d'infants i gent gran d'Altafulla. Es subrogaran les seves relacions laborals vigents, segons el conveni laboral vigent que regeix l'actual contracte i el conveni col·lectiu esmentat.

L'Ajuntament serà totalment aliè a les relacions laborals que estableixi l'adjudicatari amb el personal que treballi en el servei, no fent-se càrrec del mateix un cop finalitzat el contracte.

Les dades del personal a subrogar que actualment realitzen el servei objecte del present plec són:

INICIALS	GRUP PROFESSIONAL	ANTIGUITAT	TIPUS DE CONTRACTE	DEDICACIÓ	HORARI	SALARI BASE MENSUAL	PLUS ANTIGUITAT
BPG	Cuiner/a Tarragona	02/09/2019	INDEFINIT	100 %	de dilluns a divendres 08 a 16 hores	2015,65 €	0 €
MSP	Repartidor Tarragona	03/10/2022	INDEFINIT	25 %	de dilluns a divendres 11:30 A 13:30 hores	389,14 €	0 €

Administració i gestió

Ja que el nombre de menús no serà el mateix cada dia per baixes i per l'ús eventual del servei, el personal de l'escola bressol i de la llar d'infants i el responsable del servei de menús per la gent gran farà el recompte diari del nombre de menús que es sol·liciten per tal de comunicar-ho a la persona que designi l'empresa adjudicatària com a interlocutora. Aquesta comunicació diària es farà abans de les 10.00h del matí.

L'empresa adjudicatària garantirà una interlocució, comunicació i relació directa entre la direcció del centre i una persona de referència que designi l'adjudicatària.

El contractista proporcionarà diàriament un imprès per a l'anotació del servei elaborat, tant pel què fa a la quantitat de menús com a les tipologies de menús. Cada final de mes el/la responsable de la cuina els lliurarà a la direcció de la llar d'infants i de l'escola bressol i a la Regidoria de Benestar Social.

Periòdicament es faran reunions amb la persona coordinadora del servei per part de l'empresa, amb la persona responsable de la Regidoria d'Educació i Benestar Social i la direcció de la llar d'infants i de l'escola bressol.

Neteja

La neteja i desinfecció de la cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària: espais de cuina i rebost, mobiliari i equipament de la cuina, els estris, la maquinària i la vaixela.

La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir les condicions higièniques i sanitàries dels espais i estris utilitzats.

L'empresa adjudicatària presentarà una planificació de neteja i desinfecció que inclourà els elements a netejar, la freqüència, els productes utilitzats i la persona responsable. Aquesta planificació estarà supeditada als controls sanitaris pertinents.

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar productes de neteja que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys a nivell ambiental. Així mateix, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la reposició dels productes de neteja (bosses d'escombraries, fregalls, sabó i sal del rentavaixelles, ...). Aquests productes hauran d'estar separats dels productes alimentaris i en una ubicació d'ús exclusiu.

També s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

Signatura 1 de 1
XAVIER BLANCH ESCOBAR
11/05/2023
Enginyer Industrial

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	258be953910f42c8847dddd3c0ab8fb2001
Url de validació	https://registre.altafulla.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original



4. DIRECCIÓ I INSPECCIÓ DEL SERVEI

La direcció i inspecció del servei anirà a càrrec de la Regidoria d'Educació i Benestar Social i de la direcció dels centres que dictaran les instruccions necessàries a l'entitat pel normal i eficaç desenvolupament del servei.

Pel què fa al seguiment de les condicions i compromisos adquirits en el contracte, les parts signants, a través d'un representant, establiran reunions trimestrals, per tal de garantir la seva correcta execució.

Inspecció i control sanitari dels establiments

En cas d'inspeccions realitzades pel Departament de Salut de la Generalitat, serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària de donar compliment a les especificacions indicades per aquest departament en matèria de salut alimentària, així mateix, qualsevol sanció i/o expedient sancionador recaurà en l'empresa explotadora sempre i quan les mancances o deficiències detectades no siguin responsabilitat d'aquest Ajuntament.

Serà doncs, obligació de l'empresa adjudicatària, el compliment de la normativa d'aplicació corresponent determinada pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya,

5. REQUERIMENTS LEGALS

L'empresa adjudicatària haurà de tenir tots els permisos necessaris en regla i complir inexcusablement amb tots els requeriments sanitaris i amb la normativa vigent que fa referència a les empreses del sector de la restauració. En aquest sentit, l'empresa haurà de concretar amb una companyia d'assegurances una assegurança de responsabilitat civil amb amplies garanties i indemnitzacions per danys als usuaris del servei, de la qual lliurarà una còpia a l'Ajuntament abans de la formalització del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres del menjar subministrat durant les 72 hores posteriors i presentarà trimestralment un anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori.

L'empresa adjudicatària haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals. L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i el bon estat dels aliments.

6. CAUSA DE RESOLUCIÓ DEL CONTRACTE

Es considera que és causa de resolució de contracte, a més a més de les previstes en els articles 223 i 308 del Text refós de la Llei de contractes del sector públic, l'incompliment de les següents:

- Incompliment de les dietes previstes tant a nivell escrit com a nivell de servei.
- La puntualitat a l'hora de finalitzar els menús.
- L'estat precari dels àpats a subministrar.

Plaça del Pou, 1 - 43893 Altafulla | T. 977 65 00 08 | NIF P-4301200-D | www.altafulla.cat

Signatura 1 de 1
XAVIER BLANCH ESCOBAR
11/05/2023
Enginyer Industrial

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació	258be953910f42c8847ddddd3c0ab8fb2001
Url de validació	https://registre.altafulla.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- La no informació a la Direcció dels centres de les incidències importants relacionades amb la prestació del servei.
- Escassetat en les racions alimentàries.
- No compliment de les temperatures dels àpats.
- I en general qualsevol incompliment de la normativa higiènica i sanitària.

7. NORMATIVA SECTORIAL APLICABLE

Normativa higiènica sanitària en tota la cadena alimentària

- Codi alimentari espanyol.
- Llei de Catalunya 1511983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproduites.
- Reial Decret 2207/95, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris.
- Directiva europea 852/2004 relativa a la higiene dels productes alimentaris. DOCE 25/6/2004, L226/3 a U21.
- Reial Decret 202/2000 de 11 de febrer pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
- Reial Decret 3484/2000 de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Qualsevol altra normativa que en un futur reguli aquesta matèria.

Normativa higiènica-sanitària quant a l'elaboració, la manipulació i el trasllat dels aliments

- Reial Decret 3484/2000 de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç dels aliments i menjars preparats.
- Ordre 21/2/77 sobre normes higiènico-sanitàries, per a la instal·lació i el funcionament d'indústries dedicades a la preparació i distribució de menjars per al seu consum en col·lectivitats i mitjans de transport.

L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei compreses en el present plec.

L'enginyer municipal

A la data de la signatura electrònica

