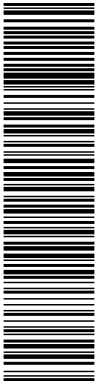


DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PRESCRIPCIONS TECNQUES _26052023	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF Data d'emissió: 3 de Juliol de 2023 a les 14:58:22 Pàgina 1 de 6	SIGNATURES 1.- Alcalde de l'Ajuntament dels Hostalets de Pierola. Signat 26/05/2023 11:43
	ESTAT SIGNAT 26/05/2023 11:43



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 23655506 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF 260504404D04D26C04DD10F23148CA98BEB717D7) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Millançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=hostalets



AJUNTAMENT DELS HOSTALETS DE PIEROLA

Plaça Cal Figueres, 1
08781 Els Hostalets de Pierola
ajuntament@elshostaletsdepierola.cat
93 771 21 12

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR EN LA MODALITAT DE CATERING DE LA LLAR D'INFANTS AMB EL SUPORT DE DOS MONITORS

1.- OBJECTE

L'objecte del present plec és determinar les prescripcions tècniques que han de regir la contractació d'un servei de càterring per a atendre les necessitats de preparació de menjars i la seva posterior entrega en condicions òptimes per al consum, a la llar d'infants municipal La Granota amb el suport de dos/dues monitors/es que realitzaran les seves tasques de suport en el repartiment dels menús i ajudant als infants a menjar, realitzant 4 h/dia i 3 h/dia, respectivament.

2.- DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte s'estableix per a un període inicial de 2 cursos escolars, corresponents a 22 mesos per als cursos 2023-24 i 2024-25 i prorrogable un curs més (2025-26).

3.- VALOR ESTIMAT DEL SERVEI

L'article 309.1 de la LCSP permet la determinació del preu dels contractes de serveis en base a unitats d'execució. En el present cas, les unitats d'execució són el nombre d'àpats servits al mes, més el cost del monitoratge.

El pressupost màxim de despesa és indicatiu, i està calculat en funció de les despeses reals efectuades durant els cursos anteriors, amb les previsions d'actualització corresponents, de forma que el volum de despesa vindrà determinat per les necessitats d'àpats que efectivament siguin requerits i subministrats seguint el protocol establert en el PPT, sense que en cap cas l'adjudicatari pugui demanar indemnització o compensació per aquest motiu.

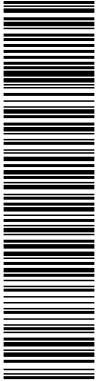
4.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

L'objecte del contracte és el servei de menjador, en modalitat de càterring, que consistirà en la preparació, transport d'un àpat diari (dinar) i el seu lliurament al personal del centre educatiu en condicions òptimes per al consum, i el suport de dos/dues monitors/es que tindran les tasques d'emplatar els menús, servir-los, ajudar als infants en l'activitat de menjar i recollir i netejar els estris relacionats amb l'activitat del dinar (cuina, plats, gots, coberts i zones habilitades pel dinar)

Els menjars seran transportats per l'empresa adjudicatària fins el menjador del centre en envasos/ recipients hermètics degudament homologats per al transport d'aliments i per un mitjà de transport adequat per a aquesta activitat, complint amb la 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.

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PRESCRIPCIONS TECNQUES _26052023	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF Data d'emissió: 3 de Juliol de 2023 a les 14:58:22 Pàgina 2 de 6	SIGNATURES 1.- Alcalde de l'Ajuntament dels Hostalets de Pierola. Signat 26/05/2023 11:43 ESTAT SIGNAT 26/05/2023 11:43



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 29656506 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF 26052023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mil·liant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=hostalets



AJUNTAMENT DELS HOSTALET DE PIEROLA

Plaça Cal Figueres, 1
08781 Els Hostalets de Pierola
ajuntament@elshostaletsdepierola.cat
93 771 21 12

Període de prestació del servei

El servei es prestarà segons el calendari escolar que per a cada curs acadèmic s'estableixi per al centre, sense perjudici de les possibles alteracions o modificacions que hi pugui haver en funció dels dies festius que determini el Departament de Treball, Afers Socials, Famílies i Educació de la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament dels Hostalets de Pierola.

Menús a subministrar

Per a cada curs escolar s'estima un promig de 25 nens/dia amb un total de 200 dies lectius.

Per al càlcul del nombre de menús i el seu cost, s'han tingut en compte els menús efectuats en cursos anteriors 2021-22 i 2022-23.

El nombre de menús és orientatiu i l'empresa contractista ha d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Abans d'iniciar el curs escolar següent, la direcció del centre facilitarà a l'empresa adjudicatària una previsió-orientació d'àpats, en funció de la previsió i el nombre total de matriculacions previstes.

Distribució del menjar

Els àpats es subministraran diàriament, de dilluns a divendres, durant el curs escolar (11 mesos). Hauran d'estar adientment preparats i en condicions de ser servits en els horaris establerts pel centre.

5.ESPECIFICACIONS DELS MENÚS

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

5.1. Tots els menús són per a infants entre 0 i 3 anys. En aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat i l'estat de salut dels alumnes del centre.

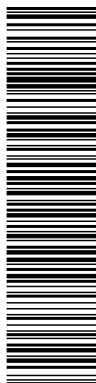
La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre.

Aquests menús s'han d'elaborar amb productes de temporada i de proximitat, i respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada.

S'evitaran aliments que suposin risc per a l'alumnat (peixos amb excés d'espines, carns amb tendons o ossos petits, etc.).

Es tindrà especial cura amb les dates de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PRESCRIPCIONS TECNQUES _26052023	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF Data d'emissió: 3 de Juliol de 2023 a les 14:58:22 Pàgina 3 de 6	SIGNATURES 1.- Alcalde de l'Ajuntament dels Hostalets de Pierola. Signat 26/05/2023 11:43
	ESTAT SIGNAT 26/05/2023 11:43



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 23655506 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF 26052023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=hostalets



AJUNTAMENT DELS HOSTALET DE PIEROLA

Plaça Cal Figueres, 1
08781 Els Hostalets de Pierola
ajuntament@elshostaletsdepierola.cat
93 771 21 12

5.2. L'empresa adjudicatària proposarà a la Direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats per un/a dietista titulat/da (tant els ordinaris com els específics d'acord amb les característiques dels infants) dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes.

La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa juntament amb la Direcció del Centre educatiu.

La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats.

5.3. La llar d'infants la Granota es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats, i amb suficient previsió per a l'empresa adjudicatària de modificar-los.

La variació o anul.lació d'àpats per sortides, excursions i/o festes serà informada per la direcció del centre a l'empresa adjudicatària amb l'antel.lació mínim de 3 dies.

Tota la informació relacionada amb la variació o anul.lació d'àpats serà traspasada a la persona designada per l'empresa adjudicatària del servei.

5.4. Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la Direcció del centre educatiu.

5.5. Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels alumnes. No seran menys de 30 kal. per kg. de pes i dia, a no ser que sigui per prescripció facultativa adaptant-se a l'edat i característiques dels alumnes.

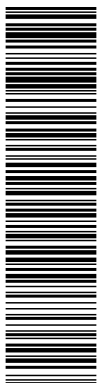
5.6. En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte el següent:

- Menú triturat
- Menú mixta entre triturat i sencer
- Menú sencer
- Menús per a possibles al.lèrgies alimentàries, vegetarians, dieta halal, diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semi triturat, triturat, texturitzat, etc. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament.

Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar.

L'adjudicatari realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita anteriorment. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol.licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PRESCRIPCIONS TECNQUES _26052023	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF Data d'emissió: 3 de Juliol de 2023 a les 14:58:22 Pàgina 4 de 6	SIGNATURES 1.- Alcalde de l'Ajuntament dels Hostalets de Pierola. Signat 26/05/2023 11:43
	ESTAT SIGNAT 26/05/2023 11:43



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 23655506 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF 26052023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Mitjançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=hostalets



AJUNTAMENT DELS HOSTALETS DE PIEROLA

Plaça Cal Figueres, 1
08781 Els Hostalets de Pierola
ajuntament@elshostaletsdepierola.cat
93 771 21 12

anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

5.7. L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per als infants que puguin trobar-se indisposats, per exemple dieta astringent o líquida.

5.8. Diàriament, abans de les 10,00 hores, es comunicarà telefònicament a l'adjudicatari el nombre total de menús que han de ser servits. Únicament seran pagats els menús servits.

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

6.- GESTIÓ DE RESIDUS

L'empresa adjudicatària ha d'assumir la gestió dels residus generats en el desenvolupament del servei, tenint en compte el següent:

- Aplicar mesures destinades a la minimització de residus durant la prestació del servei
- La recollida selectiva dels residus amb el model del municipi de recollida porta a porta

7.- RESPONSABLE DEL CONTRACTE

La responsable del contracte serà la directora de la llar d'infants "La Granota" a qui li correspondrà bàsicament, entre d'altres, les funcions de gestió i supervisió del servei contractat, conformar la facturació que emeti el servei; seguiment, control i dictat de les instruccions necessàries per la bona execució del contracte, així com autoritzar les possibles compensacions o variacions horàries; determinar si la prestació realitzada pel contractista s'ajusta a les prescripcions establertes per a la seva execució i compliment i recepció del contracte a la seva finalització.

8.- OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

8.1. L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en la clau 26, i complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments.

8.2. L'empresa s'ajustarà a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals, i es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments.

8.3. L'empresa serà responsable dels dany causats a persones i bens, tant si pertanyen a l'adjudicatari, a l'Ajuntament (titular de les instal·lacions) o a tercers, derivats de l'execució del contracte.

8.4. L'adjudicatari instaurarà i aplicarà un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de punts i perills de control crític (APPCC), que contingui els prerequisits i els corresponents registres:

- ☐ Pla de control de l'aigua
- ☐ Pla de neteja i desinfecció
- ☐ Pla de control de plagues i animals indesejables



AJUNTAMENT DELS HOSTALETS DE PIEROLA

Plaça Cal Figueres, 1
08781 Els Hostalets de Pierola
ajuntament@elshostaletsdepierola.cat
93 771 21 12

- ☐ Pla de manteniment d'equipaments i instal·lacions
- ☐ Pla de control de proveïdors
- ☐ Pla de traçabilitat
- ☐ Pla de formació i capacitat dels manipuladors d'aliments
- ☐ Pla de control de temperatures
- ☐ Pla de controls d'al·lèrgens
- ☐ Pla de control de l'oli de fregir
- ☐ Pla de control de residus

8.5. Haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents menjars preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.

8.6. L'adjudicatari disposarà dels serveis de dietista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

8.7. Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

8.8. Els/les monitors/es hauran de tenir el títol de monitoratge de lleure i el títol de manipuladors d'aliments, sempre vigent, i hauran de presentar el certificat de delictes de naturalesa sexual.

Nombre de monitors necessari per a la prestació dels serveis: 2

Servei

Assistència menjador	1 monitor	4h/dia
Assistència menjador	1 monitor	3h/dia

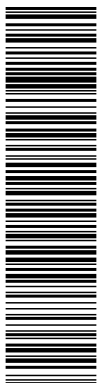
A part del monitoratge caldrà garantir el personal necessari per a l'elaboració, verificació i transport dels menús, els quals hauran de disposar del títol de manipulador d'aliments, així com de la resta de formació i/o titulació quan aquesta sigui necessària per al desenvolupament de la seva tasca.

8.8 Formació.- L'empresa adjudicatària vetllarà perquè el personal que cobreixi el servei estigui adequadament format i amb el perfil adient per assumir les funcions encarregades.

8.9 L'empresa adjudicatària haurà de garantir el cobriment de les absències del personal de forma immediata, perquè en cap moment pugui quedar reduïda la dotació de personal contractat i es pugui oferir el servei amb normalitat.

8.9. L'adjudicatari s'obliga a concertar i mantenir actualitzada durant la vigència del contracte la pòlissa de responsabilitat civil referida als plecs de clàusules administratives particulars que cobreixi els possibles riscos que assumeix sota aquest contracte i que cobreixi específicament riscos d'intoxicació alimentària i danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènic - sanitària. La responsabilitat establerta en els punts anteriors no substitueix a la responsabilitat civil, penal o laboral en què puguin incórrer l'adjudicatari o els seus treballadors.

DOCUMENT PLEC DE CLAUSULES (TD03-012): PLEC_CLAUS_PRESCRIPCIONS TECNQUES _26052023	IDENTIFICADORS
ALTRES DADES Codi per a validació: 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF Data d'emissió: 3 de Juliol de 2023 a les 14:58:22 Pàgina 6 de 6	SIGNATURES 1.- Alcalde de l'Ajuntament dels Hostalets de Pierola. Signat 26/05/2023 11:43 ESTAT SIGNAT 26/05/2023 11:43



Aquesta és una còpia impresa del document electrònic (Ref.: 23655506 6ZGGE-3Z80Q-2EMSF 26052023) generada amb l'aplicació informàtica Firmadoc. El document està SIGNAT. Millançant el codi de verificació pot comprovar la validesa de la signatura electrònica dels documents signats en l'adreça web: https://accede.diba.cat/verificador.jsp?codigo_entidad=hostalets



AJUNTAMENT DELS HOSTALETS DE PIEROLA

Plaça Cal Figueres, 1
08781 Els Hostalets de Pierola
ajuntament@elshostaletsdepierola.cat
93 771 21 12

9.- POTESTATS I OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

- Consignar anualment en el corresponent pressupost ordinari la quantitat necessària per cobrir les obligacions econòmiques que es deriven d'aquest contracte.
- Condicionar l'espai del menjador amb el mobiliari i infraestructura adequada per al bon funcionament de les activitats, o les aules en el cas que es mengi a les classes.
- Ordenar les modificacions en la prestació del servei que aconselli l'interès públic. Igualment, podrà ordenar la modificació dels indicadors de gestió establerts.
- Controlar de forma permanent la prestació del servei, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
- Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- Sol·licitar a l'empresa prestadora del servei els informes i la documentació que s'estimin pertinents.
- Qualsevol altra que estableixi la legislació vigent.

10.- PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

L'empresa prestadora del servei i el seu personal hauran de respectar la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals i resta de normativa aplicable.

L'empresa prestadora del servei no podrà obtenir més dades (escrites, gravades, filmades o efectuades per a qualsevol altre mitjà audiovisual) de l'usuari/a que les aportades per la llar d'infants.

11.- NORMATIVA D'APLICACIÓ

- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.
- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament 853/2004, de 29 d'abril, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
- Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars reparats.
- Reglament 178/2002, de 28 de gener, pel qual s'estableix els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'autoritat Europea de la seguretat alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició

Els Hostalets de Pierola a la data de la signatura electrònic