

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI
DE CÀTERING AL CAMP D'APRENENTATGE DEL DELTA DE L'EBRE**

ANY 2024

INDEX

1. OBJECTE.
2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.
REQUISITS QUE HAN DE COMPLIR LES EMPRESES LICITADORES.
EL SERVEI OBJECTE DEL CONTRACTE: "SERVEI CUINA I MENJADOR CÀTERING
TRANSPORTAT"
ESPECIFICACIONS EN CAS DE NECESSITAT DE SERVEI CATERING CALENT.
LLIURAMENT DELS ÀPATS ALS USUARIS.
3. SERVEIS PREVISTOS.
4. MENÚS I COMPOSICIÓ DELS ÀPATS.
MANUAL DE MENÚS.
MENÚS ESPECÍFICS . AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES.
QUALITAT DELS PRODUCTES.
COMPOSICIÓ DELS ÀPATS.
5. OBLIGACIONS DE LES PARTS
OBLIGACIONS DEL CAMP
OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.
- 6 . FLUITS I ENERGIA.
7. MANTENIMENT I INVERSIÓ.
8. SEGURETAT ALIMENTÀRIA.
9. MEDI AMBIENT.
10. EQUIP HUMÀ.
11. SEGUIMENT DEL CONTRACTE.
12. INCOMPLIMENTS.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE "CÀTERING TRANSPORTAT EN CALENT", AL CAMP D'APRENENTATGE DEL DELTA DE L'EBRE

ANY 2024

1. OBJECTE

L'objecte de la present contractació és la prestació del servei amb personal inclòs de "**càtering transportat en calent**" per al Camp d'aprenentatge del delta de l'Ebre, que comparteix la seu amb la Casa de Colònies Terres de l'Ebre. La gestió de la Casa de colònies és a càrrec del mateix departament i dona servei exclusiu als centres que fan estada al Camp d'aprenentatge, situat a l'Avd. Constitució, 67. 43540 La Ràpita, Tarragona.

La contractació d'aquest servei té la finalitat de poder oferir el servei de càtering a les persones usuàries del Camp amb el màxim de qualitat i rigor. Així mateix, cal tenir present que amb l'elaboració dels menús alimentaris, el Camp d'aprenentatge garanteix la prevenció de riscs en l'àmbit de l'alimentació (al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, dieta mediterrània i saludable).

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El servei de càtering del Camp d'aprenentatge destinat exclusivament a grups escolars té una sèrie de particularitats que el fan diferent d'altres serveis, i que s'hauran de valorar i tenir en compte des de l'empresa adjudicatària:

- **Servei intermitent:** donem servei de restauració al grups que fan estada a la Casa de Colònies, en tres torns de servei distribuïts en tres trimestres, un de setembre a desembre, el segon de febrer a l'abril i el tercer d'abril a juny; dins el calendari lectiu normal. Els mesos de desembre, gener, juliol, agost i setembre normalment no atenem a grups.
- **Els torns d'estada** al Camp van de tres a cinc dies de durada, i en cada estada tenim alumnat de centres diferents de tota Catalunya, amb casos puntuals de centres de fora de Catalunya i de l'estranger. La distribució d'aquests grup acostuma a ser d'un grup per setmana, tot i que es pot donar el cas que en una mateixa setmana tinguem un grup de dilluns a dimecres i un altre de dimecres a divendres (normalment dos grups diferents d'un mateix centre, el que anomenem un 3+3).
- **La capacitat** de la casa de colònies marca el nombre màxim d'alumnes/professors per grup en 49 persones. La majoria de casos però el grup està entre els 30 o 40 comensals, amb algun grup menys nombrós, però mai per sobre dels 49.
- El **nombre d'estades** tampoc és una dada fixa. Varia en funció de la demanda que es fa a la preinscripció que es porta a terme el mes de maig per al curs següent. Depenent de la demanda, agrupem les estades el més compactadament possible per facilitar la tasca de l'empresa que subministra el càtering i la contractació de la persona que fa el servei. Es pot donar el cas que alguna estada, en principi adjudicada i agendada, s'anul·li per causes alienes al Departament, per decisió del centre.
- **Servei de menjador.** Proposem com a condició indispensable la contractació per part de l'empresa adjudicatària **d'una persona encarregada de portar el servei de menjador.**

- **Professorat del Camp.** Els tres professors que treballem al Camp d'aprenentatge també fem l'àpat amb el grup a **l'hora de dinar**, tant si dinem a la seu Camp d'aprenentatge com si es tracta de l'opció de PIC-NIC, per tant s'hauran d'afegir tres àpats més al nombre total d'assistents: alumnat i professorat.

Per tal que les empreses licitadores puguin conèixer les instal·lacions existents i casuística del Camp d'aprenentatge del delta i disposar així de la informació necessària per poder presentar una oferta adient, s'estableix durant el període de presentació d'ofertes la possibilitat d'efectuar una visita per part de les empreses licitadores a dites instal·lacions, i que es podrà concertar amb la persona responsable del centre durant el període de presentació d'ofertes.

La direcció del Servei Educatiu comunicarà i facilitarà per correu electrònic a l'adjudicatari la previsió mensual i setmanal dels serveis a realitzar, així com les necessitats diàries del servei, establint com a termini màxim per fer la comanda del servei les 19:00 hores del dia anterior al inici de la producció dels àpats. Tot i que normalment tanquem la previsió dels menús una setmana abans de l'estada d'alumnat.

Sovint el Camp podrà sol·licitar que els àpats siguin en forma de pícnic, amb l'avís previ a l'empresa adjudicatària d'acord amb els terminis establerts a la clàusula 5.1a d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques. L'empresa adjudicatària haurà de lliurar els àpats encomanats en forma de "pícnic de dinar" durant el matí, i al lloc pactat per al dinar, abans de les 13:00, ja que l'hora habitual d'aquest àpat és a les 13.30h.

El Camp d'aprenentatge posarà a disposició de l'adjudicatari els espais i equips que disposa la Casa de colònies Terres de l'Ebre per tal d'oferir el servei en la modalitat de "càterin g transportat en calent".

El Camp d'aprenentatge del delta de l'Ebre s'acull a les recomanacions del Departament de Salut sobre la importància de la qualitat dels productes agro-alimentaris en la restauració col·lectiva, les quals es troben contingudes en múltiples instruments i iniciatives (PINSAP, PAAS, PREME, AMED, etc).

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir, el servei de cuina i menjador pels **àpats d'ESMORZAR DINAR i SOPAR o PÍCNIC, incloent el personal** per realitzar les tasques pròpies del servei a prestar com:

- La compra, producció i transport dels àpats fins al menjador del Camp.
- Realitzar l'atenció del servei amb personal propi, oferint i atenent la distribució dels àpats a les persones usuàries del Camp.
- Realitzar la recollida i neteja de tots els estris emprats en el transport i la distribució, així com la recollida i neteja de l'equipament del servei (mostradors, taules fredes i calentes o taulells, coberts i vaixel·la) i espais i estris del menjador.

La distribució dels àpats a les persones usuàries es farà en plat ceràmic i serà distribuïda pel personal de l'adjudicatari en el servei.

L'empresa adjudicatària, ha de realitzar sota el seu risc i ventura, les activitats que es descriuen en el següent quadre:

ACTIVITAT:
1.- Selecció i compra dels aliments i matèries primeres i la determinació de productes i quantitats adequades per la prestació del servei.
2.- Recepció, emmagatzematge i custòdia dels aliments i matèries primeres.
3.- La elaboració de menús i derivacions per atendre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
4.- La manipulació, cuinat o regenerat dels productes alimentaris necessaris per la confecció dels menús autoritzats i supervisats per un professional expert/a i amb formació adient.
5.- El transport, el servei i la distribució dels àpats en les instal·lacions i horaris establerts.
6.- La recollida, neteja i desinfecció dels utensilis y parament de cuina i menjador utilitzats, quedant en condicions adequades pel següent us.
7.- La neteja i desinfecció general dels elements i instal·lacions utilitzades en tot el procés del servei de restauració (cuina, cambres frigorífiques, utilitatge de distribució, menjador, uniformes del personal etc.)
8.- La recollida, embossat i trasllat als punts adients, dels residus generats, segons la normativa vigent.

9.- El manteniment dels elements e instal·lacions utilitzades per prestar el servei segons l'especificat en el punt 7 d'aquest plec.

10.- La contractació i formació del personal que realitzi aquest servei, i vetllar perquè la prestació del servei quedi assegurada en tot moment.

Els calendaris anuals d'obertura i tancament del menjador del Camp es facilitaran a l'adjudicatari abans d'iniciar l'execució del contracte o abans del 31 de desembre de cada any.

Horaris del menjador i del personal:

L'accés al menjador per les persones usuàries, estarà obert de dilluns a divendres (en funció del calendari d'estades adjudicat per al curs escolar), amb el següent horari mínim:

- Esmorzar: de 08:30 h. a 09:00 h.
- Dinar: de 13.30 h. a 14.30h.
- Sopar: de 20:30 h. a 21:30 h.

2.1 REQUISITS QUE HAN DE COMPLIR LES EMPRESES ADJUDICATARIES:

L'empresa adjudicatària ha de complir la normativa higiènic-sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. A tal efecte, s'ha de presentar al SOBRE A de les seves ofertes, els documents vigents d'inscripció i autorització de la seva indústria al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i/o Registre General Sanitari (RGS), degudament validada per la Direcció General de Salut Pública vigent; en concret hauran de presentar com a mínim una de les següents claus corresponent al servei a realitzar:

- Clau: 26 Menjars Preparats.

Clau: 50 Restauració col·lectiva social. Atenent als criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya, caldrà tenir en compte que els establiments de restauració col·lectiva social que subministren més del 30% dels menús que elaboren a altres establiments de restauració col·lectiva social, hauran d'inscriure's en la clau 26 ("menjars preparats") de l'RSIPAC-RGSEAA.

2.2.1 ESPECIFICACIONS DEL SERVEI DE CÀTERING TRANSPORTAT EN CALENT.

L'Empresa adjudicatària realitzarà dos subministraments diaris d'àpats al Camp, corresponents als serveis de dinar i sopar. I a la vegada es lliurarà tot el necessari per a la preparació de l'esmorzar del dia següent.

En el cas dels dinars el lliurament es realitzarà entre les 12:30 i la 13:00 hores per tal de poder iniciar el servei a la 13:30 hores.

En el cas dels sopars el lliurament es realitzarà entre les 19:30 i 20:00 hores per tal de poder iniciar el servei a les 20:30 hores.

En alguns casos, el Camp podrà sol·licitar que els àpats siguin en forma de pícnic, amb l'avís previ a l'empresa adjudicatària d'acord amb els terminis establerts a la clàusula 5.1a d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques. En aquest cas, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar també el lliurament d'àpats encomanats en forma de pícnic de dinar durant el matí i abans de les 13:00 H.

Els menús seran traslladats a les instal·lacions dels albergs, essent transportats en recipients isotèrmics i hermètics, degudament homologats per al transport d'aliments, complint amb la normativa vigent, així com per un mitjà de transport adequat per a aquesta activitat, havent d'ocupar-se l'adjudicatària de la correcta neteja dels recipients i material en general que s'utilitzi per al transport d'aliments.

La quantitat de menjar a proporcionar per a cada menú ha de ser la estipulada, encara que tots els menús sol·licitats es presentin en un o varis recipients. D'altra banda, el nombre de recipients en els quals es transporten els menús, han de ser els suficients per mantenir els aliments en perfecte estat de: qualitat, temperatura correcta i presència del menú subministrat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'adjudicatari haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents menús elaborats, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. Per tal de poder realitzar aquest control, l'empresa adjudicatària haurà de subministrar gratuïtament al Camp **un menú complet per cada àpat, que es conservarà adequadament a les instal·lacions del Camp.**

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienicosanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Per tal de minimitzar el temps d'exposició dels àpats preparats a condicions de temperatura i emmagatzematge adients pel seu correcte manteniment i transport, es valorarà la proximitat de la ubicació de la cuina on s'elaboren els àpats amb les instal·lacions del Camp d'aprenentatge del delta, a la Ràpita.

En el cas del lliurament de menús específics destinats a persones al·lèrgiques o intolerants a algun aliment o de règim, aquests hauran d'estar identificats i diferenciats clarament de la resta de menús.

En el cas d'interrupció del servei per causa de força major que afecti les instal·lacions del Camp (obres, manca de subministrament energètic, etc.), l'adjudicatari haurà de continuar prestant el servei mitjançant una modalitat de càtering transportat convenient, al mateix preu ofert i amb les mateixes condicions de qualitat descrites. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar al Camp els registres sanitaris, permisos, i capacitats necessàries per tal de prestar (en cas de necessitat) aquest servei. L'empresa adjudicatària es compromet a aportar sense cost, els equips i personal adients a les necessitats per efectuar el servei pactat.

2.3 LLIURAMENT DELS ÀPATS A LES PERSONES USUÀRIES.

L'empresa adjudicatària oferirà els àpats, que **seran servits pel personal de menjador de l'empresa adjudicatària**, en safates adequades al menú. El servei individual en plats ceràmics el faran directament pels alumnes i/o els mestres, que a la vegada també seran els encarregats de preparar les taules, amb l'aigua i els estris necessaris.

Es potenciaran aspectes com:

- Combinació correcta de colors i textures per aconseguir una presentació atractiva i desitjable.
- Oferir varietat en postres, amanides i opcions a triar tant de primers com de segons plats, presentats en el respectius equips de fred positiu o negatiu necessaris, si s'escau.
- Vetllar per l'ordre, la neteja i la bona imatge personal.
- Utilitzar correctament l'equipament a favor de la qualitat i la seguretat.
- Disposar els carros amb les safates dispensadores de cobrateria i gots amb tot el material necessari, aconseguint un punt de subministrament optimitzat.
- Mantenir un ritme de reposició dels aliments exposats, adequat a les necessitats.
- Promoure i mantenir una actitud positiva vers a l'usuari, que garanteixi una bona atenció i satisfacció amb el servei rebut.

Els carros de servei, durant el lliurament dels diferents àpats (dinars i sopars), estaran ateses sense interrupció.

3. SERVEIS PREVISTOS

Els tipus de serveis a prestar per l'empresa adjudicatària seran:

- ♦ **Esmorzar (amb bufet).**
- ♦ **Dinar (amb opció a amanida).**
- ♦ **Sopar (amb opció a amanida).**
- ♦ **Pícnic**

El nombre de serveis a prestar per l'empresa adjudicatària estarà en funció de la demanda dels usuaris i de les necessitats dels programes educatius desenvolupats al centre.

4. MENÚS I COMPOSICIÓ DELS ÀPATS.

L'alimentació de les persones usuàries ha de complir els següents requisits:

- Ser completa, i segura.
- Tenir una presentació atractiva.
- Ser variada adaptant-se a les necessitats de les persones usuàries.
- Estar convenientment realitzada i condimentada.
- El patró alimentari es basarà en la **Dieta mediterrània**, consistent en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquets darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva (o oli Girasol alt oleic). Les cocccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com ara la llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques /magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Aquesta dieta es considera una de les més saludables del món, segons els estudis científics.
- Els menús oferts comptaran amb composicions de plats basats en **Receptes Tradicionals**, indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Son receptes que es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del patrimoni Culinari Català".

Es valorarà el compromís d'incloure i utilitzar de forma habitual en la prestació del servei plats basats en Receptes Tradicionals.

MANUAL DE MENÚS.

A l'inici de l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària posaran a disposició del servei a prestar i en coneixement de la direcció del **C a m p d ' a p r e n e n t a t g e** i del responsable del contracte, un MANUAL DE MENÚS que inclourà:

- Planificació de Menús **Adult i alumnat**. Esmorzar/ Dinar / Sopar:

Donada la nostra singularitat de servei, no és necessari establir cap tipus de rotació. Optem per establir un menú adequat, per a tres, quatre o cinc dies (3 dies és el més habitual), atractiu, sà, bó i en quantitat suficient per a satisfer a l'alumnat i professorat.

Aquest menú es podrà repetir ja que els grups d'estadants canvien cada setmana, però caldrà adaptar-se a les característiques de cada grup, en funció de l'edat o costums. Així mateix es valorarà també l'adaptació dels àpats a l'època de l'any, en funció de la calor o el fred de l'estació, adaptant també els menús als productes de temporada, tal i com queda establert a l'apartat Qualitat dels Productes.



S'indicarà de forma diària i per cada àpat (dinar i Sopar) els primers plats, segons plats, guarnicions i postres variats sempre acompanyat de l'opció d'amanides.

- Informe nutricional. Les diferents propostes de planificació de menús hauran d'anar acompanyades d'un informe nutricional, amb la fi de complir el **Reglament (UE) núm.1169/2011** en quant a:
 - Informar del contingut dels possibles 14 al·lèrgens de cada plat.
 - Disposar d'una composició nutricional valorada de cada plat.

MENÚS ESPECÍFICS. AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES.

- a) Caldrà tenir previstos menús de règim per aquells/es usuaris/es que així ho requereixin per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals.
- b) L'adjudicatari s'obliga a elaborar els menús o dietes especials que li siguin indicats. En el cas del lliurament de menús específics destinats a persones al·lèrgiques o intolerants a algun aliment o de règim, aquests hauran d'estar identificats i diferenciats clarament de la resta de menús.
- c) Per fer front de forma immediata a les necessitats de derivació de menú en cas de malaltia celíaca, caldrà disposar a les instal·lacions de l'alberg d'un estoc variat i permanent de productes alimentaris especials sense gluten (pasta alimentària, pa, fleca, farines, etc). Tanmateix, també es disposarà d'un estoc permanent de productes aptes per realitzar de forma immediata dietes HALAL.
- d) Serveis d'assessorament dietètic. L'empresa adjudicatària disposarà d'un departament de qualitat i seguretat alimentària amb personal qualificat i titulat per tal de poder oferir assessorament, solució i seguiment durant la vigència del contracte, a les al·lèrgies i intoleràncies alimentaries que li siguin encomanades.
- e) L'empresa adjudicatària queda obligada a posar els mitjans i formar al personal en tot el necessari, per tal de desenvolupar amb totes les garanties de seguretat les diferents tasques involucrades en donar servei a al·lèrgies i intoleràncies alimentaries.
- f) L'empresa adjudicatària queda obligada a complir el **Reglament (UE) núm.1169/2011** que exigeix informar sobre els al·lèrgens continguts en els aliments que proporcioni als usuaris del servei i disposar d'una valoració nutricional de cada plat.

QUALITAT DELS PRODUCTES.

Totes les matèries primes i els productes servits per l'empresa que resulti adjudicatària estaran subjectes a la normativa legal vigent.



Les empreses proveïdores de matèries primes i els productes han d'estar acreditats i subjectes a la normativa vigent, responsabilitzant-se l'empresa adjudicatària de les possibles alteracions dels productes en tot moment. L'emmagatzemament de les matèries primes, la seva conservació, manipulació, elaboració del menjar, envasament, etiquetatge, explicitació de les dates d'elaboració i caducitat, transport i distribució d'elaboració i caducitat, transport i distribució s'efectuarà complint la normativa vigent aplicable per menjar elaborat transportat.

No està permesa la introducció d'aliments amb un alt contingut d'àcids grassos saturats i àcids grassos trans. En aquest sentit s'atendrà especialment a les recomanacions de les lleis de referència en seguretat alimentària i nutrició.

Els productes envasats hauran de complir amb la normativa vigent corresponent; i en especial, el disposat en el Reial Decret 1334/1999 de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats.

L'empresa complirà i amb tota la normativa vigent corresponent matèria d'higiene alimentària; i en especial, amb les normes generals destinades als operadors de les empreses alimentàries en matèria d'higiene del productes recollides en el Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. També complirà les normes específiques aplicables a la seva activitat, recollides al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene, elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Els articles que es disposaran a l'abast de l'usuari que no passin per processos d'elaboració interns, com poden ser aigües i begudes embotellades, iogurts i làctics, etc., El Camp exigeix que siguin etiquetats en català (o català i castellà).

Es valorarà el compromís d'incloure i utilitzar de forma habitual en la prestació del servei, productes agroalimentaris de temporada i productes de producció agrària ecològica.

Producte de temporada:

La temporalitat varia en funció de l'origen geogràfic i de les condicions climàtiques, i que, per tant, mai és exacta. El que sí que hem de tenir clar és que no hi ha de tot durant tot l'any i que, per afavorir la frescor i els valors nutritius dels aliments, s'ha de prioritzar que siguin productes propers i el més directes possibles dels seus respectius conreus.

Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

COMPOSICIÓ DELS ÀPATS.

La pensió alimentària podrà integrar segons el programa desenvolupat al Camp les següents opcions:

- Esmorzar
- Esmorzar de mig matí (entrepà)
- Dinar (amb amanida)
- Berenar (entrepà o fruita)
- Sopar (amb amanida).
- Pícnic (variant puntual de dinar).

ÀPATS ESCOLARS (Dinar o Sopar o Pícnic):

L'oferta gastronòmica haurà de ser l'adequada per als participants dels programes educatius organitzats pel Camp. L'oferta gastronòmica del dinar o sopar, serà d'un sol menú (sense opció a escollir) tipus escolar. En funció de l'edat de l'alumnat s'adaptaran les racions

Composició dels diferents àpats:

1. **Esmorzar:** El servei s'oferirà amb diferents opcions variades d'àpat: llet amb cacau i suc de fruita. Varietat d'embotits i formatge acompanyats de pa amb tomàquet o torrades. Galetes, magdalenes o croissants amb mantega o melmelada, en racions individuals. Tot junt i a escollir pels comensals.

Mentre s'esmorza es prepararan els **entrepans de mig matí**.

2. **Dinar o sopar:**

- Primer plat fred o calent.
- Carn o peix.
- Guarnició.



- Amanida (acompanyament).
- Pa
- Aigua embotellada.
- Postres variats, làctics combinats amb fruita de temporada.

La composició del menú ha de ser variada, atenent a una certa coherència i evitant la repetició d'aliments, els 3, 4 o 5 dies que duri l'estada de l'alumnat.

En acabar el servei es deixarà preparat **el berenar**, variat en funció del menú del dia: galetes amb xocolata, fruita, napolitana...

Composició del pícnic:

- 1r. plat: amanida de pasta variada
- 2n plat: nuggets o bunyols amb una bossa petita de patates xips.
(mínim aprox. 200 g en racions individuals servides en carmanyoles homologades de cartró, i amb acompanyament de quetchup o maionesa)
- Peça de fruita.
- Botella d'aigua petita individual per a cada ració, de 33/50 cl
- Tovalló de paper i coberts biodegradables.

Els entrepans i l'oferta dels Pícnics s'adequaran en gramatge i composició, al tipus d'usuari. En cas que ho sol·liciti la direcció del Camp atenent a criteris mediambientals, l'aigua del pícnic s'entregarà en formats d'envàs de més capacitat (botella 1,5 L o garrafa de 5 o 8 L, sempre respectant la relació mínima de 50 cl per a cada usuari, en possible substitució de les ampolles individuals

4. Amanides:

L'amanida s'oferirà en els àpats de dinar i sopar. S'estableix una exposició mínima de 6 productes (enciam, tomàquet, olives, hortalisses, envinagrats, conserves vegetals etc..), amb una rotació pertinent.

L'empresa adjudicatària respectarà en les composicions dels àpats, els següents **gramatges mínims d'aliment en cru**, per als diferents grups d'edat:

TAULA ORIENTATIVA DE GRAMATGES PER LES RACIONS D'ÀPAT DELS DIFERENTS GRUPS D'EDAT

		6 m- 2 anys	3 - 6 anys	7 - 12 anys	13-16 anys	16-24 anys	25 - 65 anys	+de 65 anys
LLET I DERIVATS	Llet (1 vas)	200-250 cc	150-200 cc	200-250 cc	200-250 cc	200-250 cc	200-250 cc	200-250 cc
	Formatge (ració)	--- -40 g	30-40 g	40-60 g	60-70 g	70-90 g	60-70 g	40-60 g
	Formatge (entrepà)	--- -30 g	20-30 g	30-50 g	50-60 g	50-60 g	50-60 g	30-50 g
	Llet (postre)	--- -125-150 g	125-150 g	125-150 g	125-150 g	125-150 g	125-150 g	125-150 g
CEREALS, LLEGUMS I TUBERCLES	Llegums (plat principal)	--- -40 g	50-60 g	60-80 g	80-90 g	90-100 g	80-90 g	60-80 g
	Llegums (guarnició)	--- -15 g	20-30 g	30-40 g	40-50 g	50-60 g	40-50 g	30-40 g
	Patates (plat principal)	100-125 g	150-200 g	200-250 g	250-300 g	250-350 g	250-300 g	200-250 g
	Patates (guarnició)	60-75 g	60-90 g	80-120 g	100-150 g	100-200 g	100-150 g	80-120 g
	Patata (amb verdura)	60-75 g	60-90 g	80-150 g	120-150 g	130-200 g	120-150 g	80-150 g
	Arròs, pasta (plat principal)	--- -30-40 g	50-60 g	60-80 g	80-90 g	100-120 g	80-90 g	60-80 g
	Arròs, pasta (sopa)	--- -15 g	20-25 g	25-30 g	30-40 g	40-50 g	30-40 g	25-30 g
	Arròs, pasta (guarnició)	--- -15 g	20-25 g	25-30 g	30-40 g	40-50 g	30-40 g	25-30 g
	Pa (entrepà)	--- -30 g	40-60 g	60-80 g	80-100 g	100-120 g	80-100 g	60-80 g
	Pa (acompanyament)	--- -20 g	20 g	40 g	40 g	60 g	40 g	40 g
VERDURA	Plat principal	--- -75-100 g	100-120 g	120-150 g	150-200 g	200-250 g	150-200 g	120-150 g
	Guarnició	--- -50-75 g	60-90 g	80-100 g	100-120 g	100-130 g	100-120 g	80-100 g
CARNS I DERIVATS, AUS, PEIX I OUS	Bistec	40-60 g	60-70 g	80-110 g	110-120 g	120-140 g	110-120 g	80-110 g
	Llonces, costelles	--- -70 g	80-90 g	100-130 g	140-150 g	140-160 g	140-150 g	100-130 g
	Carn arrebossada	--- -50 g	50-60 g	70-100 g	100-110 g	110-130 g	100-110 g	70-100 g
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa....)	--- -60-70 g	60-70 g	80-110 g	110-120 g	120-140 g	110-120 g	80-110 g
	Carn picada (arròs, pasta)	--- -15-20 g	15-20 g	20-30 g	30-50 g	50-60 g	30-50 g	20-30 g
	Pollastre (guisat, rostit)	100-120 g	130-150 g	200-240 g	220-250 g	250-300 g	220-250 g	200-240 g
	Filet de pollastre o gall dindi	40-70 g	60-80 g	80-100 g	100-120 g	120-140 g	100-120 g	80-100 g
	Filet de peix	--- -50-80 g	80-100 g	100-120 g	120-150 g	150-180 g	120-150 g	100-120 g
	Ous	--- -1 unitat	1 unitat	1 unitat	1-2 unitats	1-2 unitats	1-2 unitats	1 unitat
	Embotit	--- -25-30 g	25-30 g	30-40 g	40-50 g	50-60 g	40-50 g	30-40 g
FRUITA	Fruita fresca	100-125 g	120-150 g	120-150 g	150-200 g	175-225 g	150-200 g	120-150 g
	Fruita en almívar	--- -50 g	50-60 g	60-80 g	80-100 g	90-120 g	80-100 g	60-80 g

Malgrat els suggeriments de les quantitats de les racions per cada edat, cal tenir en compte les característiques individuals de cada nen/a, noi/a, adult/a o persona major, que condicionarà aquestes quantitats (grau d'apetència, tamany corporal,...).

5. OBLIGACIONS DE LES PARTS

OBLIGACIONS I FACULTATS DEL CAMP D'APRENENTATGE

- La direcció del Camp comunicarà i facilitarà per correu electrònic a l'adjudicatari la previsió mensual i setmanal dels serveis a realitzar, així com les necessitats diàries del servei, establint com a termini màxim per fer la comanda del servei les 19:00 hores del dia anterior al inici de la producció dels àpats (normalment la setmana anterior a l'estada).
- El Camp proporcionarà a l'empresa adjudicatària les instal·lacions, l'equipament, estris i el parament necessaris i disponibles, i en l'estat actual (segons acta d'inventari). Qualsevol altra inversió d'equipament necessària, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària d'acord a l'apartat 7 d'aquest plec.
- El Camp subministrarà les estovalles i tovallons de paper d'un sol us (normalment es demana a l'alumnat que el portin des de casa).

El Camp disposa les facultats següents:

- Inspeccionar el servei i les instal·lacions on es presta mitjançant auditories realitzades pel responsable del contracte i/o tècnics que designi el Camp
- En el supòsit que l'empresa adjudicatària incorri en actes o omissions que puguin interrompre el funcionament normal del servei, exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per tal de restablir el bon ordre en l'execució del que estigui pactat, sense perjudici de la possible resolució del contracte s'hi s'incorre en alguna causa de resolució del mateix.
- En el supòsit que els serveis inclosos en aquest contracte fossin causa de qualsevol perjudici per la salut de les persones consumidores, el Camp podrà exercir les accions legals oportunes, que poguessin arribar fins la resolució d'aquest contracte.
- En cas de resolució del contracte per causes imputables al contractista, el Camp podrà obligar-lo a continuar la prestació del servei contractat en els mateixos termes pactats, en tant no s'hagi realitzat l'oportuna nova adjudicació i l'inici del servei del nou contractista. Aquesta obligació no podrà excedir d'un termini màxim de sis mesos des de la data de la resolució del contracte, durant el qual s'haurà de seguir realitzant el servei en les mateixes condicions que venia realitzant fins a la data de la finalització.

OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.

- a) Executar el servei sota el seu risc i ventura i estarà obligada a indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència d'aquesta execució.
- b) Complir amb totes les disposicions vigents (generals i sectorials) relacionades amb el servei a prestar i durant tot el període d'execució del contracte; entre d'altres, en matèria laboral i de seguretat i higiene del treball, prevenció de riscos laborals i qualsevol altre de caràcter específic o general, establert per la legislació vigent.
- c) Prestar el servei en el temps, lloc, terminis i condicions que es determina en els següents plecs. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària ha de tenir capacitat d'oferir a diari el transport, subministrament, i el lliurament d'àpats complets (esmorzars, dinars, sopars o pícnic), independentment de la modalitat de gestió emprada en l'execució del servei.
- d) En el supòsit de vaga o d'altres conflictes laborals, comprometre's a oferir les solucions que garanteixin la correcta prestació del servei.
- e) Fer-se càrrec de totes les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social que correspongui.

- f) Respondre del material i/o mobiliari no propi que resulti malmès, fer-se càrrec de les reparacions i satisfer les indemnitzacions pels danys i perjudicis que es produeixin a terceres persones com a conseqüència de l'execució del contracte.
- g) Fer-se responsable de les tasques realitzades pels seus col·laboradors.
- h) Fer-se responsable de la qualitat tècnica de les prestacions, dels serveis realitzats i de les conseqüències que es puguin produir per al Departament d'Educació, o per a tercers, de les omissions, errors, mètodes inadequats i conclusions incorrectes en l'execució del contracte, amb total indemnitat per al Departament d'Educació
- i) Fer-se càrrec del vestuari i l'equipament necessaris per a la prestació del servei, així com el rentat i la reposició. Tot el personal que presti el servei anirà degudament uniformat i identificat com a treballador de l'empresa adjudicatària, amb la uniformitat establerta i equips EPIS pertinents.
- j) L'empresa adjudicatària es compromet a reunir tots els permisos i llicències que siguin necessaris per al desenvolupament de l'objecte del present plec de prescripcions tècniques.
- k) En el cas d'interrupció del servei per causa de força major (obres, manca de subministrament energètic, etc.), l'empresa haurà de continuar prestant el servei mitjançant una modalitat de càtering transportat adient al mateix preu ofert i amb les mateixes condicions de qualitat descrites.
- l) Designar una persona, amb capacitat suficient, per ostentar la representació del contractista, organitzar l'execució del servei i coordinar-se amb la direcció del Camp. La persona designada per l'adjudicatari davant el Camp, haurà de tenir la dedicació necessària durant la implantació del servei i una vegada implementat haurà de vetllar pel seu bon funcionament, realitzant visites periòdiques al Camp. En cas d'haver incidències haurà de gestionar-les fins a la resolució de les mateixes. Aquesta persona o persona en qui delegui estarà localitzable pels responsables del Camp. La persona designada s'organitzarà per tal d'estar present en les inspeccions de salut, realitzades a les instal·lacions objecte del servei prestat en el contracte.
- m) L'empresa adjudicatària haurà d'incloure i utilitzar de forma habitual en el manual de menús i en la prestació del servei, els **productes agroalimentaris de temporada** que ofereixi en la seva oferta.
- n) Els plats o menús subministrats, inclouran receptes tradicionals de les comarques de Catalunya, seran dissenyats d'acord amb la dieta mediterrània i utilitzaran com a ingredient oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.

6. FLUIDS I ENERGIA.

- a) L'alberg proporcionarà a l'empresa adjudicatària l'aigua, el gas i l'energia elèctrica necessària per atendre les necessitats derivades del servei, i les despeses d'aigua, gas i electricitat necessàries per realitzar el servei aniran a càrrec del Camp.
- b) L'empresa adjudicatària i el Camp establiran mecanismes de control i d'organització mitjançant aplicacions electròniques, correu electrònic o telefònicament per tenir un contacte ràpid i eficient davant qualsevol urgència o notificació.

7. MANTENIMENT I INVERSIÓ.

La direcció del Camp d'aprenentatge i l'empresa adjudicatària comprovaran i aixecaran acta sobre l'estat actual i el correcte funcionament de les instal·lacions i equipaments de cuina i menjador abans d'iniciar la prestació del servei. La direcció de l'alberg lliurarà a l'empresa adjudicatària un inventari actualitzat de la maquinària, estris de cuina i parament de menjador que es disposa en el moment d'iniciar el servei, que un cop consensuat signaran ambdues parts.

La reposició d'estris i parament anirà a compte del Camp. Tant el manteniment preventiu com correctiu de la maquinària, mobiliari, i instal·lacions, anirà a compte del Camp.
Els productes de neteja e higiene els facilitarà el Camp.

L'adjudicatari es compromet a fer un ús correcte i respectuós de tota la maquinària i l'equipament que el Camp posa a la seva disposició.

8. SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

L'empresa complirà amb tota la normativa legal vigent sobre higiene i seguretat alimentària; i en especial, complirà les normes generals destinades als operadors de les empreses alimentàries en matèria d'higiene del productes, recollides en el reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. També complirà les normes específiques aplicables a la seva activitat, recollides al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene, elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Des de l'inici mateix de la prestació del servei, s'exigeix a l'adjudicatari el desenvolupament, aplicació i manteniment d'un procediment permanent d'autocontrol sanitari basat en els principis del APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) que inclogui plans de prerequisits d'higiene i traçabilitat de punts de control crítics. Es lliurarà una còpia a la direcció del Camp dels plans i registres que implantí l'adjudicatari.

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 menús elaborats, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. Les mostres es guardaran un mínim d'una setmana en condicions de congelació, tant a la seu de l'empresa adjudicatària com a la seu del Camp, segons la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària es compromet a facilitar a la direcció de l'alberg, tota aquella informació que faci referència a analítiques, controls sanitaris o auditories internes.

9. MEDI AMBIENT I MALBARATAMENT ALIMENTARI

El Camp sempre ha estat compromès amb el medi ambient, i en aquest sentit l'empresa adjudicatària haurà de minimitzar l'ús del plàstic que intervé en la prestació del servei, així com estar en disposició del compliment de la nova directiva que prohibeix a partir de 2021 l'ús de varis productes de plàstic d'un sol ús. Per tant, caldrà utilitzar i promoure el consum d'articles alimentaris a granel o en formats adients (fleca granel, salses quetxup i maionesa de dispensador, etc...), així com incorporar nous articles d'un sol ús ecològics i bio-compostables, en substitució dels fabricats amb plàstic o derivats (gots, terrines, plats, bosses pícnic, bosses escombraries per matèries orgàniques, bosses per entrepans, coberts, canyetes de begudes i paletines cafè).

L'empresa adjudicatària té l'obligació d'assolir els objectius que es fixin mitjançant les polítiques de gestió ambiental del Camp:



- Desenvolupar una gestió eficient dels residus. Evitant-ne la generació mitjançant la reducció d'embalatges i la recollida selectiva dels residus que es generin.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Directiva (UE) 2019/904 de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient, i per tant es prohibeix a partir de 2021 la venda de varis productes d'un sol ús.
- Incorporació de nous articles alimentaris d'un sol ús ecològics i bio-compostables, en substitució dels fabricats amb plàstic o derivats.
- Minimitzar la utilització de productes químics. Prioritzar, dins la disponibilitat del mercat, la utilització d'aquells que garanteixin un menor impacte ambiental.
- Fomentar la utilització de materials reutilitzables, ecològics i reciclats
- L'empresa adjudicatària haurà de promoure i vetllar per l'ús racional de l'aigua i l'energia utilitzada en la conservació, producció i posterior servei dels aliments
- Utilització de productes ecològics i de proximitat.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Facilitar a l'usuari que es pugui endur, sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit, i informar d'aquesta possibilitat de manera clara i visible al mateix establiment.
- Utilitzar envasos que siguin aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables, i admetre que el consumidor dugui el seu propi envàs.
- Implantar un sistema per recollir i analitzar les dades de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i elaborar un Pla estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

10. EQUIP HUMÀ.

a) La gestió i contractació del personal per a realitzar aquest servei anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Així mateix, caldrà que garanteixi la substitució immediata, en cas incapacitat temporal, vacances, permisos, o qualsevol contingència que afecti al personal de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment, comunicant a la direcció del Camp els canvis que es produeixin.

b) El personal que realitzi el servei objecte d'aquesta contractació en cap moment ostentarà una relació laboral ni cap mena de vincle laboral amb el Departament d'Educació i en el seu nom el Camp d'aprenentatge.

c) En tot cas, l'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-se càrrec i complir sota la seva exclusiva responsabilitat les disposicions vigents en matèria de relacions laborals, seguretat social, prevenció de riscos laborals, i seguretat i salut laboral, així com qualsevol altra de caràcter particular o general, que li siguin aplicables i realitzarà les activitats pròpies i inherents a la coordinació d'activitats empresarials necessàries per a l'execució del contracte.

d) El personal contractat per l'empresa adjudicatària per a la realització d'aquest servei haurà de reunir la formació i capacitat necessàries per al desenvolupament de l'objecte del contracte. L'adjudicatari es compromet a aportar al Camp els certificats que acreditin la formació obligatòria. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària presentarà a l'inici del contracte el pla previst de capacitació i formació del personal. Es valorarà el compromís d'incloure en el plans de formació del personal, certs cursos i temaris d'especial interès per tal d'assolir la millor qualitat i seguretat possible en la prestació del servei.

e) L'empresa adjudicatària garantirà una correcta planificació del servei descrit en aquest plec en funció de les necessitats, mitjançant l'adequació dels mitjans humans, distribució de torns i horaris, perfils dels treballadors i pla de formació del personal.

f) L'empresa adjudicatària presentarà quant ho requereixi la direcció del Camp, una còpia amb la relació nominal de treballadors/es.

En el futur pot existir una progressiva adequació de la plantilla amb l'objecte d'ajustar-la a les necessitats derivades de l'organització prevista per a l'execució del servei.

h) L'empresa adjudicatària resta obligada a vetllar pel compliment de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència. A tal efecte, abans de l'inici de l'execució del contracte, presentarà, a la persona designada com a responsable del contracte, una declaració responsable en la que manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada per l'adjudicatari, a l'esmentat responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

i) El personal contractat per l'empresa adjudicatària per a la realització d'aquest servei, haurà de reunir la formació i capacitat necessàries per poder atendre i informar als usuaris en llengua catalana.

11. SEGUIMENT DEL CONTRACTE.

a) El Camp d'aprenentatge en representació del Departament d'Educació es reserva el dret d'efectuar totes les comprovacions de qualitat, quantitat i compliment de la normativa vigent quan ho consideri necessari.

b) El responsable de l'execució serà la Direcció del Camp d'aprenentatge del delta de l'Ebre

c) La direcció del Camp recollirà i registrarà les incidències i valoracions que es produeixin en els serveis i les comunicarà per correu electrònic a la persona designada per l'empresa adjudicatària mitjançant un document d'incidències. L'empresa adjudicatària queda obligada a donar resposta i cercar solucions en el termini més breu possible. També es farà un seguiment constant de les valoracions del servei mitjançant l'aplicació creada a tal efecte.

12. INCOMPLIMENTS.

El contracte s'executarà segons els compromisos adquirits per l'empresa adjudicatària en la seva oferta i les clàusules administratives i tècniques que regeixen el present contracte.

L'Empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions i serveis realitzats, així com de les conseqüències que se'n derivin per al Camp d'aprenentatge o per tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'execució del contracte es desenvoluparà sota la supervisió, inspecció i control del Camp, que podrà dictar les instruccions precises pel compliment del convingut. Qualsevol queixa documentada complimentada pels usuaris del servei (full de reclamacions) podrà donar lloc a iniciar el procediment per a aplicar una penalitat.

La constatació dels incompliments s'efectuaran mitjançant acta negativa signada per ambdues parts o bé document de no conformitat del responsable designat pel Camp

En cas d'obrir-se una no conformitat o incompliment, el Camp enviarà còpia d'aquesta a l'empresa adjudicatària, donant-li tràmit d'audiència i concedint un termini de 15 dies naturals per que pugui formular al·legacions i presentar els documents i justificacions que estimi oportuns abans de dictar la resolució que correspongui.