

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CATÈRING DE L'AJUNTAMENT DE PALAFOLLS.

Expedient:X2024001809

Clàusula 1. OBJECTE

1.1 Descripció

El present contracte té per objecte la prestació del servei de càtering en els serveis municipis de la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", del Centre de Dia "Respir" i del Casal d'Estiu Municipal, així com en les festes i esdeveniments municipals organitzats per l'Ajuntament de Palafolls (com ara xocolatades i aperitius), durant l'exercici 2024 i 2025, amb les tasques pròpies i en l'horari que es detallarà a continuació.

L'objecte d'aquest servei només contempla el subministrament i lliurament dels àpats i, quan s'escaigui, l'aportació del material necessari per a l'execució del servei. Cal tenir present que la distribució del menjar i la gestió del servei de menjador la realitzarà el propi Ajuntament mitjançant personal propi i/o per persones contractades per aquesta finalitat.

Clàusula 2. DEFINICIÓ DEL SERVEI, OBJECTIUS GENERALS I ESPECÍFICACIONS DEL SERVEI

2.1 Definició i especificacions

El servei de càtering a la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", al Centre de Dia "Respir" i al Casal d'Estiu municipal, consisteix en prestar els serveis de cuina i distribució dels àpats, que d'acord amb els criteris de qualitat i sanitat vigents, serveixi la quantitat d'àpats en funció de les persones usuàries sol·licitants del servei de menjador de la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", al Centre de Dia "Respir" i al Casal d'Estiu Municipal. Per tant, ha d'incloure en la seva prestació un servei d'àpats – menjador, i que acullen, per la seva naturalesa, l'atenció a la persona des de la infància a l'edat avançada, així com la provisió de materials, com ara tovallons, coberts, gots, plats, o altre material indispensable per a la prestació del servei (material bàsic).

I el servei de càtering a les festes i esdeveniments municipals organitzats per l'Ajuntament de Palafolls, consisteix en prestar els serveis de restauració més idonis segons la tipologia d'esdeveniment, el nombre d'assistents i el lloc on es celebren. I, per tant, inclourà xocolatades i aperitius (pica-pica) amb la provisió de productes alimentaris i/o begudes, de tovallons, de coberts, gots i, si s'escau, els plats, o altre material indispensable per a la prestació del servei (material bàsic).

La prestació del servei, entès com a servei integral de càtering, inclou de manera genèrica:

- El transport, el subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris i begudes.
- El transport, el subministrament i la preparació del mobiliari i estris necessaris (com ara safates, plats, coberts, gots, estovalles, tovallons, gel i altres elements).
- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càterring.

I de manera específica, inclou:

- Elaboració d'un menú mensual, que cobreixi les necessitats nutritives de les persones usuàries que sol·licitin el servei de menjador de la Llar d'Infants, Centre de dia "Respir" i Casal d'Estiu municipal, des de la infància, fins a l'edat avançada, d'acord amb les guies elaborades per l'Agència de Salut Pública: Alimentació en la primera infància, per usuaris de la Llar d'Infants i Casal d'Estiu, així com la guia pràctica de gastronomia triturada i cuina de masticació fàcil, per a usuaris del Centre de dia Respir. Aquest menú mensual, haurà d'estar dissenyat per personal amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.
- Elaboració dels àpats diaris, han d'incloure primer i segon plat, postres, aigua i pa, així com el seu transport fins a la Llar d'Infants, al Centre de dia Respir i al Casal d'Estiu municipal.
- Suport en tasques preparatòries i de control alimentari, ajudar i/o assessorar a personal de monitoratge i/o educadors/es dels serveis a emplatjar el menjar i gestió de les mostres del menjar per donar compliment a allò establert per la normativa en aquesta matèria. Control perquè es lliuri el producte en les condicions de qualitat i temperatura exigida.
- En el cas de les xocolatades i aperitius (pica-pica) de les festes i esdeveniments municipals organitzats per l'Ajuntament de Palafolls, per una banda la provisió de begudes consistent en cafè, té, infusions, xocolata calenta (xocolatada), suc de fruita, aigua i/o refrescos. I per l'altra, l'assortiment de productes salats com entrepans/sandvitxos/pizzes/coques o altres tipus d'aperitius freds, incloent pastissos (i els seus elements decoratius de xocolatada, espelmes, etc), gelats, brioixeria i fruita.

A més, inclou la previsió d'oferir begudes i productes alimentaris pels assistents amb intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries (lactosa o gluten).

D'acord amb les característiques del servei, l'empresa adjudicatària també s'encarregarà de garantir un correcte circuit de control alimentari:

- Una persona de control perquè es lliuri el producte en les condicions de qualitat i temperatura exigida.
- Un referent de cuina per garantir la correcta manipulació dels productes lliurats fins a ser servits i consumits.

Aquesta preparació, elaboració i lliurament dels àpats, tindrà present els requeriments de l'especialització i el compliment de la legislació vigent en matèria de salut pública i alimentació saludable adreçada a persones grans i a infants.

Es pretén fomentar una alimentació saludable i sostenible, impulsant la incorporació d'aliments de proximitat, de temporada i de producció ecològica en l'àmbit de la restauració col·lectiva, on els usuaris i usuàries són infants i persones d'edat avançada.

Amb aquest objectiu, la valoració de les diferents ofertes que es presentin en aquesta licitació, contemplaran els criteris necessaris que garanteixin l'elaboració de menús fets a partir d'una matèria prima de qualitat, entesa com a tal, la que cuida el medi ambient i assegura el màxim de nutrients.

Els servei de càterring es prestarà d'acord amb els paràmetres dels tres serveis municipals objecte del contracte, així com de les festes i esdeveniments municipals organitzats per l'Ajuntament de Palafolls. Amb l'objectiu de facilitar una previsió dels àpats i aperitius (pica-pica) descrits en l'apartat anterior i tenint en compte l'evolució d'aquest servei en els darrers anys, s'estableix com a referència numèrica la xifra aproximada dels següents àpats per a la totalitat dels dies segons els serveis:

Servei	Previsió unitats	Calendari servei (de dill a div)
Llar d'Infants	25 menús diaris	Previsió 11,5 mesos any excepte festius
Respir	13 menús diaris	Previsió 12 mesos any excepte festius i 1 setmana nadal
Casal Estiu	30 menús diaris	Previsió 2 mesos any excepte festius
Xocolatades i Aperitius (pica-pica)	4 xocolatades anuals, i 13 aperitius anuals (pica-pica)	17 dies per cada anualitat, de dilluns a diumenge

El nombre d'àpats diaris a confeccionar i lliurar concretament per al serveis de Llar d'Infants Municipal "Palafollets", en el Centre de Dia "Respir" i en el Casal d'Estiu Municipal, estarà condicionat:

- a les inscripcions fixes confirmades per les famílies i/o usuaris/es que optin a aquests serveis abans de l'inici de les activitats i que el Servei d'Educació – Llar d'Infants o Servei Respir, comunicarà a l'empresa adjudicatària amb l'antelació suficient en les seves diferents modalitats, i
- a les peticions dels serveis esporàdics que per motius de força major puguin sol·licitar les famílies el mateix dia i sempre que ho comuniquin a la persona designada per a la coordinació del servei abans de les 9:30 h.

La demanda de servei es farà en base al número d'inscripcions reals i demanda de l'Ajuntament de Palafolls a l'empresa adjudicatària, per tant, l'Ajuntament no resta obligat a exhaurir l'import del pressupost.

I respecte les xocolatades i els aperitius (pica-pica), es condicionarà a les previsions de l'apartat 2.7 d'aquesta clàusula.

2.2 Horaris i lloc de lliurament

Pel que fa a l'horari, l'adjudicatari del contracte haurà de proporcionar els menús als tres centres de conformitat amb la periodicitat establerta en aquest Plec.

Caldrà respectar els horaris de lliurament següents:

- Llar d'Infants municipal: 12:15 h.
- Servei Respir: 12:30 h.
- Casal d'Estiu municipal: 12:45 h.

I pel que fa a l'horari de les xocolatades i aperitius (pica-pica), l'empresa adjudicatària haurà d'ajustar a l'horari i al lloc de la festa i l'esdeveniment en concret. En tot cas, qualsevol festa i esdeveniment organitzat per l'Ajuntament de Palafolls es realitzarà en qualsevol dia de la setmana, de 10 a 22 hores.

2.3 Condicions de transport i entrega dels menús diaris en la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", en el Centre de Dia "Respir" i en el Casal d'Estiu Municipal

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del transport dels aliments. Els menús hauran d'arribar amb el temps suficient, segons l'horari detallat en l'apartat 2.2 d'aquests Plecs, i acordat, perquè el personal de cada centre tingui temps suficient per preparar-lo, si s'escau, abans de servir-lo.

El trasllat s'ha de dur a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, tant per als aliments freds com calents, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

Cal assegurar el servei dels aliments en la temperatura exigida, tant si es tracta de servei de línia freda com calenta i preparats per servir sense necessitat de cap manipulació prèvia. S'exigeix disposar dels mitjans adequats per garantir la correcta conservació dels aliments fins al moment de servir-los.

L'empresa adjudicatària ha de complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya), i complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments.

L'empresa es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.

L'empresa adjudicatària transportarà i descarregarà per lliurar els contenidors dels àpats a cada centre o servei. Des de la direcció de cadascun d'aquests serveis municipals es podrà donar instruccions respecte a com descarregar i entrar els contenidors, segons la organització o normativa interna del centre/servei.

L'empresa estarà obligada a recollir el menú testimoni dels aliments preparats per a cada centre així com conservar-lo en condicions exigides per normativa.

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

2.4 Materials dels menús diaris en la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", en el Centre de Dia "Respir" i en el Casal d'Estiu Municipal

L'Ajuntament facilitarà a l'adjudicatari les instal·lacions i/o l'espai a efectes de cuina dels serveis de Llar d'Infants, Centre Respir i Casal d'Estiu municipal, a efectes de descarregar els contenidors amb els aliments, per al posterior emplatat.

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Proporcionar material de menatge als diferents centres on presta el servei: plats, coberts, gots, forquilles, culleres, etc. adaptades a les necessitats dels usuaris de cada servei.
- Efectuar la reposició i manteniment d'aquest material i/o estris necessaris per a la prestació del servei.
- Realitzar un inventari del material de cuina i/o estris que es necessitin per a la prestació del servei, a l'inici i finalització de la contractació.
- Els estris i/o materials que siguin necessaris diàriament es podran deixar a les instal·lacions o espais de cada centre o servei municipal. En finalitzar el contracte del servei de càtering, l'Ajuntament de Palafolls haurà de retornar aquest material aportat per l'empresa adjudicatària.

2.5 Composició dels menús diaris en la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", en el Centre de Dia "Respir" i en el Casal d'Estiu Municipal

- L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i planificar un calendari mensual, amb els detalls dels menús de cada servei (Llar d'Infants, Centre Respir i Casal d'Estiu municipal), de dilluns a divendres, especificant la denominació de cada plat (clar i comprensible), els ingredients, tipus de cocció i preparació, guarnicions i amb recomanacions complementàries, per lliurar als centres on es presta el servei.

- La planificació o programació s'haurà de presentar a la direcció o persona responsable de cada centre, amb una antelació mínima de 15 dies, per a la revisió i confirmació per part del responsable/direcció de cada centre. Aquesta planificació mensual, haurà d'estar dividida per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes. Qualsevol variació del mateix haurà de ser comunicada amb un mínim de 7 dies d'antelació.

Si puntualment, i per raons de força major degudament justificades, resultés la impossibilitat d'elaborar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al/s centre/s amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau de la persona amb formació en dietètica i nutrició, així com la persona responsable/direcció de cada centre.

- Els menús hauran de comptar amb el vistiplau d'una persona amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, i s'adequaran a l'edat dels usuaris de cada servei tenint en compte les seves necessitats energètiques i específiques.
- El menú ha d'incloure primer i segon plat, postres, aigua i pa, i ha de cobrir les necessitats nutritives dels usuaris segons el servei, des de la infància, fins a l'edat avançada, d'acord amb les guies elaborades per l'Agència de Salut Pública: Alimentació en la primera infància, per usuaris de la Llar d'Infants i Casal d'Estiu, així com la guia pràctica de gastronomia triturada i cuina de masticació fàcil, per a usuaris del Centre de dia Respir.

La incorporació d'aliments s'haurà de basar segons el calendari orientatiu que segueixen les mateixes guies proposades.

- Es tindran en compte les característiques dels usuaris de cada servei, per si ha de ser àpat triturat, quan correspongui per edat, així com el gramatge habitual i les mesures recomanades de carn, peix i ou que estableixen les guies proposades.
- Els menús que s'elaborin hauran de ser en funció de les temporades estacionals i hauran d'incloure una varietat i rotació de productes de temporada.
- En relació a la qualitat de la matèries primeres i les formes d'elaboració caldrà que el contractista actualitzi les seves propostes d'acord amb els informes o estudis sobre alimentació saludable, la importància de la nutrició en el creixement dels infants i en la millora de la salut en la gent gran.
- S'hauran de preveure menús especials per qüestions mèdiques, com al·lèrgies, diabetis o intoleràncies (gluten, lactosa, etc.)

Menús compostos pels plats:

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

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

Especificitats Servei de Respir:

a) En general:

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

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

c) Segon plat: carn de vedella, bou, porc, au, peix, ous.
Les carns cal que siguin molt tendres, ja que la majoria d'usuaris porten pròtesi dentals, es pot incloure la carn en farcits de verdures, de pastes o de patates. En el cas de portar llom, ha de ser la part tendre com el cap de llom i en el cas del pollastre ha de quedar ben tendre.

El peix ha de ser sense espines i en el cas de contenir-ne han de ser grans i vistoses.

Les salses lleugeres ajuden a la deglució ja que fan el plat més sucós.

Acompanyaments a base de verdures, amanida o patata, que facin atractiu el plat.

- d) Postres: Caldrà preveure les persones amb diabetis per tal que els productes làctics siguin sense sucre i les fruites també siguin les indicades.
- e) Pa: Cal que sigui un pa tendre, tipus baguette i arribi protegit (en tupper, etc).

Especificitats Llar Infants:

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

2.6 Recomanacions per a la composició dels menús diaris en la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", en el Centre de Dia "Respir" i en el Casal d'Estiu Municipal

Etapa infantil:

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

Etapa Gent gran:

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

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

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

Hi haurà un mínim obligat de:

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

2.7 Calendari i condicions pròpies de les xocolatades i aperitius (pica-pica).

El calendari previst per a la prestació dels aperitius (pica-pica) i xocolatades és segons els següents quadres:

És una previsió aproximada de quan es durà a terme l'activitat.

Acta i data previsible de la xocolatada (*)		Núm. Assistents previstos	Àrea organitzadora
1	Festa de Carnestoltes (febrer)	600 persones	Cultura
2	Festa Major de Palafolls (setembre)	600 persones	Cultura
3	Encesa de llums de Nadal (novembre)	600 persones	Educació
4	Aplec de la Ratafia (desembre)	200 persones	Promoció Econòmica

Acta i data previsible dels aperitius (*)		Núm. Assistents previstos	Àrea organitzadora
1	Festa Petita de Sant Sebastià - Sant Genís de Palafolls (gener)	50 persones	Cultura
2	Festa Petita de Palafolls (Setmana Santa)	150 persones	Cultura
3	Cuida't (juny)	100 persones	Esports
4	Festa Major de Sant Genís de Palafolls (agost)	50 persones	Cultura
5	Festa Major de Palafolls - Correfoc (setembre)	150 persones	Cultura
6	Festa Major de Palafolls - Puntaries (setembre)	150 persones	Cultura
7	Festa de l'Esport (setembre/octubre/novembre/desembre)	150 persones	Esport
8	Caminata popular Gent Gran (setembre/octubre)	50 persones	Serveis Socials
9	Festa de la Gent Gran (setembre/octubre)	150 persones	Serveis Socials
10	Trobada d'entitats i grups juvenils de Palafolls (octubre)	100 persones	Joventut
11	Túnel del Terror (octubre/novembre)	150 persones	Joventut
12	Dia Internacional de la Eliminació de la Violència contra les dones (novembre)	100 persones	Serveis Socials
13	Sopar de Nadal de l'Ajuntament de Palafolls (desembre)	100 persones	Protocol

(*) La fixació de les dates es determinarà per part de l'àrea organitzadora de conformitat amb el calendari laboral de l'exercici en curs.

Per la preparació del servei de càtering consistent en xocolatades i aperitius (pica-pica), s'haurà d'enviar per correu electrònic a la persona responsable que indiqui l'empresa adjudicatària, en el termini mínim de set (7) dies hàbils abans de la celebració de la festa i esdeveniment organitzat per l'Ajuntament de Palafolls.

En el correu electrònic s'haurà d'incloure la següent informació mínima:

- Dia i hora en que s'ha de servir el càterring;
- Lloc en el qual s'haurà de servir;
- Nombre d'assistents (aproximat); entre els quals, es determinarà, de manera previsible, el nombre d'assistents amb intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries.
- Necessitats del servei de càterring a oferir, especificant les condicions d'execució del servei. És a dir, el material necessari i el tipus d'assortiment i begudes a oferir, incloent pastissos amb elements decoratius específics. En aquest sentit, en la Festa de l'Esport es preveu un pastís destinat a 150 persones, amb decoracions de temàtica esportiva i acompanyat d'espelmes.

En el supòsit que sigui necessari oferir cafès i/o infusions es determinarà, en cada cas, entre l'empresa adjudicatària i l'Ajuntament de Palafolls, a fi de concretar si es realitzarà mitjançant màquina automàtica o termos, sent prioritari l'ús de màquina automàtica, que inclourà el cafè en càpsules, i únicament s'acceptarà l'ús de termos quan l'empresa adjudicatària comuniqui la impossibilitat de poder realitzar el servei amb màquina automàtica o quan se sol·liciti expressament l'ús de termos per part de l'Ajuntament de Palafolls.

En el supòsit que sigui necessari oferir xocolatada, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar, com a mínim, 1 unitat de brioixeria per persona.

Una vegada rebuda aquesta informació, l'empresa contractista haurà d'informar a l'Ajuntament de Palafolls, amb una antelació mínima de quatre (4) dies hàbils a la celebració de la festa i esdeveniment, la descripció definitiva de la proposta de càterring a subministrar, forma de servir-lo i d'altres preparatius necessaris per tal d'obtenir la conformitat de l'Ajuntament de Palafolls.

L'Ajuntament de Palafolls una vegada rebuda la proposta de servei a subministrar per l'empresa adjudicatària, haurà de donar la conformitat a la proposta de servei de càterring rebuda amb una antelació mínima de dos (2) dies hàbils abans de la celebració de la festa i esdeveniment. Si el contractista no rep la conformitat a la proposta en el termini indicat, queda cancel·lat el servei, sense que això impliqui cap responsabilitat ni obligació d'indemnitzar a favor seu per part de l'Ajuntament de Palafolls.

En cas de requerir canvi del nombre de persones a atendre, el dia, el lloc o hora del servei, l'Ajuntament de Palafolls haurà de comunicar aquests canvis a l'empresa adjudicatària, mitjançant correu electrònic, almenys amb dotze (12) hores d'antelació.

Per causes justificades, l'Ajuntament de Palafolls es reserva el dret de cancel·lar el servei ja sol·licitat, mitjançant correu electrònic, almenys amb vint-i-quatre (24) hores d'antelació sense que això impliqui cap responsabilitat ni obligació d'indemnitzar al contractista.

La prestació dels aperitius (pica-pica) s'ha d'iniciar amb l'antelació suficient abans de la festa i l'esdeveniment, la qual cosa comporta que el producte a servir, i el material necessari per a la prestació del servei, hauran d'estar convenientment disposats per

iniciar la prestació del servei amb una antelació mínima de quaranta cinc (45) minuts a l'inici de la festa i l'esdeveniment.

Per tal de reduir la generació de residus, el contractista procurarà fer servir materials compostables i/o reutilitzables en la prestació del menjar i begudes.

Quan ho indiqui l'Ajuntament de Palafolls o, com a màxim, un cop finalitzat la festa i esdeveniment, quan s'escaigui, l'empresa adjudicatària estarà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, residus, etc. En funció del tipus de càtering, es podrà pactar recollir en un altre moment.

Clàusula 3. RETRIBUCIÓ DE L'ADJUDICATARI

El preu del contracte es calcularà per unitats d'execució, atès que el preu serà diferent en funció del servei de destí, l'empresa facturarà pels menús/xocolatades/aperitius efectivament servits en el període corresponent a cada servei, sense que s'estableixi un nombre mínim de menús/xocolatades/aperitius ni un compromís de l'Ajuntament en aquest sentit, per tant, en cas que no es servissin els menús/xocolatades/aperitius en algun/ns dels serveis, independentment de la causa, l'adjudicatari no tindrà dret a cap contraprestació ni indemnització.

Únicament seran pagats els menús/xocolatades/aperitius servits.

El pagament del preu s'efectuarà prèvia presentació per part de l'empresa adjudicatària a l'Ajuntament de Palafolls de les corresponents factures en format electrònic pels serveis efectivament prestats, amb periodicitat mensual, en els terminis legalment previstos; en aquells mesos en que no hi hagi prestació del servei, no es facturarà cap concepte.

L'import de la retribució, definitivament aprovat en l'adjudicació, serà abonat per l'Ajuntament a l'adjudicatari, prèvia acreditació i comprovació del puntual compliment de les seves obligacions tributàries i laborals.

No es realitzarà cap pagament si la factura conté algun error o omisió, en aquest cas els terminis per al cobrament no s'iniciaran fins la seva esmena.

De conformitat amb el disposat a la LCSP, aquest contracte no serà susceptible de revisió de preus.

Clàusula 4. MITJANS PERSONALS I MATERIALS

No existirà cap tipus de relació contractual entre l'Ajuntament de Palafolls i el personal de l'adjudicatari, així com tampoc cap obligació respecte a aquest.

El contractista, en la seva condició d'empresari, serà l'únic responsable, davant del personal adscrit al servei contractat, del compliment de la legislació que regula les relacions laborals, la Seguretat Social, la prevenció de riscos laborals.

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

L'objecte d'aquest servei només contempla l'elaboració, transport i subministrament i lliurament dels àpats/aperitius, donat que la distribució del menjar als usuaris (incloent els aperitius) i la gestió del servei de menjador la realitzarà el propi Ajuntament mitjançant personal propi i bé per persones contractades per aquesta finalitat.

El personal assignat per l'empresa adjudicatària però, serà el responsable de portar, descarregar i lliurar a cada centre on es presti el servei, els contenidors amb els àpats. I en el cas dels aperitius, de portar, descarregar i lliurar en el lloc i hora indicat per cada esdeveniment prèviament indicat en el correu electrònic d'acord amb la clàusula 2.7 d'aquest Plec.

Així mateix, també s'encarregarà de la neteja i desinfecció dels espais i/o estris utilitzats, que s'utilitzin tant per al transport dels aliments, com durant el servei de menjador, els quals els recollirà com a molt tard al dia següent al del subministrament de menjars. En el cas dels aperitius, sols s'encarregarà de la neteja i desinfecció dels materials utilitzats, tant per al transport com el servei.

D'acord amb les característiques del servei, l'empresa adjudicatària també s'encarregarà de garantir un correcte circuit de control alimentari a través d'una persona de control perquè es lliuri el producte en les condicions de qualitat i temperatura exigida, així com d'un referent de cuina per garantir la correcta manipulació dels productes lliurats fins a ser servits i consumits.

En relació al personal adscrit al servei per part de l'empresa adjudicatària, s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per garantir la puntualitat del personal i lliurament dels àpats/aperitius.
- El personal designat per l'empresa ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.
- L'adjudicatari ha de comptar amb els recursos humans suficients que disposin de qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.
- L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sense perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

Clàusula 5. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Són obligacions de l'empresa adjudicatària les següents:

1. Exercir d'exercir de manera real, efectiva i continua, sobre el personal integrant de l'equip de treball encarregat de l'execució del contracte, el poder de direcció inherent a tot empresari.
2. Mantenir l'assegurança durant la vigència del contracte, i a tal efecte acreditarà davant l'Ajuntament de Palafolls anualment el pagament de la corresponent prima.
3. Prestar el servei amb puntualitat i continuïtat que es fixa en aquest plec. S'informarà a la l'Àrea d'Educació de qualsevol anomalia que es produeixi o es detecti durant la prestació del servei en la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", en el Centre de Dia "Respir", en el Casal d'Estiu Municipal, i en les xocolatades / aperitius.
4. Facilitar tota la documentació i informació que es requereixi des de l'Ajuntament de Palafolls.
5. Assumir les despeses de personal, incloses les carregues socials. Haurà de complir les normes aplicables en matèria de sanitat, règim laborals, seguretat social i altres que resultin d'aplicació als empleats i usuaris.
6. Complir el contracte derivat de l'adjudicació del present contracte, amb estricte subjecció al disposat en els Plecs de Prescripcions Tècniques i de Clàusules Administratives aprovades.
7. Complir amb el Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, sobre les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comercialització de menjars preparats i altre legislació aplicable, en l'àmbit de les seves competències.
8. Per tal de garantir el control sanitari dels aliments servits en els menús, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats i facilitant la informació diàriament a la direcció de la Llar d'infants i del servei de Respir. Aquestes dades es tornaran a prendre a la recepció del menjar per part del personal de l'Ajuntament de Palafolls.

Es guardaran mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel Departament de Salut.

9. L'empresa haurà d'estar registrada en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) Clau 26.
10. L'empresa adjudicatària comptarà amb un/a professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica que dissenyarà els menús per a cada servei municipal.
11. A més del menú genèric en cada cas, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per als usuaris amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.
12. Per tant, els àpats estaran supeditats a les necessitats documentades dels comensals per raons mèdiques o per motius religiosos o culturals (al·lèrgies i intoleràncies, malalties comunes o puntuals). En cada cas particular s'exclourà de l'àpat l'aliment implicar seguin estrictament les recomanacions per l'elaboració segura d'aquests menús. La Llar d'Infants Municipal "Palafollets", el Centre de Dia "Respir" i el Casal d'Estiu Municipal facilitaran el llistat d'aliments i additius permesos/prohibits en cada cas d'acord amb la informació aportada per cada família i/o usuari. Per tant a nivell de garantir el control descrit caldrà recomanar les recomanacions següents:
 - Declarar exactament tots els ingredients usats en l'elaboració dels àpats
 - Assegurar un sistema clar d'identificació i etiquetat dels àpats
 - Assegurar la varietat
 - Evitar aquells aliments que no es tingui la certesa que no contenen els aliments prohibits, limitant al màxim els productes industrials
13. L'empresa haurà de contemplar l'elaboració de menús especials en funció d'intoleràncies o al·lèrgies dels usuaris dels serveis municipals que hauran d'haver estat comunicades per part del responsable de cada servei en el moment de la formalització de la inscripció i que caldrà identificar i controlar per tenir-ho en compte en el circuit de distribució dels àpats als usuaris afectats. En el cas dels aperitius es remet allò que disposa la clàusula 2.7 d'aquest Plec.
14. L'empresa es compromet a lliurar diàriament els menús a la Llar d'Infants Municipal "Palafollets", al Centre de Dia "Respir" i al Casal d'Estiu Municipal de conformitat amb la periodicitat i horaris establerts en aquest plec, així com recollir, diàriament, els recipients en que ha subministrat el menjar abans de les 16:00 hores així com a realitzar la posterior neteja i desinfecció dels recipients, estris i/o materials emprats. En el cas dels aperitius es remet allò que disposa la clàusula 2.7 i 4 d'aquest Plec.

15. Davant la sensibilitat pròpia del present contracte, l'empresa finalment adjudicatària, en cas que així ho sol·liciti l'Ajuntament, haurà de lliurar una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents de la Conselleria de Sanitat amb al finalitat de comprovar que es compleixin els requisits descrits.

L'incompliment d'aquestes obligacions higiènic-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyar de les oportunes mesures correctores i la reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de resolució del contracte.

16. El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

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

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

18. Realitzar un pla de valoració del servei, que consisteixi en recollir informació i omplir una valoració per part de l'adjudicatari, i del responsable de cada centre/servei paral·lelament, relatiu a: funcionament del servei, personal, producte/menú i neteja. Aquesta valoració es treballarà en una reunió de coordinació semestral entre l'adjudicatari i l'Ajuntament de Palafolls, i del seu anàlisi se'n derivaran propostes de millora del servei si es considera necessari.

19. Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament de Palafolls qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

20. Sotmetre's en tot moment a les indicacions i observacions, que respecte de cada servei municipal, dicti l'Ajuntament de Palafolls a través de la direcció/responsable de cada un d'ells, en les reunions de seguiment de l'acompliment del contracte.

Clàusula 6. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT DE PALAFOLLS

L'Ajuntament de Palafolls estarà subjecte al compliment de les següents obligacions generals, sense perjudici de les obligacions específiques recollides i detallades en aquest plec:

1. Assignar els respectius interlocutors dels diferents serveis municipals beneficiaris de la prestació del servei que ens ocupa per garantir la seva execució de manera eficient.
2. Un cop lliurat el menjar, l'Ajuntament de Palafolls es compromet a mantenir els aliments en perfectes condicions i a realitzar en el mateix dia i lloc, la distribució i la gestió del servei de menjador.
3. Resoldre totes aquelles qüestions que no estiguin establertes en el present Plec.
4. Comunicar les queixes o propostes de millora dels usuaris finals del servei amb l'objectiu de garantir la seva correcta prestació.
5. L'Ajuntament de Palafolls abonarà, mensualment l'import de la facturació emesa per l'empresa adjudicatària, prèvia conformitat de la persona responsable d'aquest servei.

Clàusula 7. SUPERVISIÓ

La tècnica d'Educació, la Directora de Llar d'infants i l'Educadora Social responsable del servei Respir de gent gran, o aquella persona que designi l'Ajuntament de Palafolls, supervisarà, controlarà i exercirà les tasques de control necessàries per poder garantir una adequada prestació del servei.

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

L'empresa adjudicatària nomenarà una persona per a coordinar el servei amb els diferents serveis municipals i que a la vegada, serà la responsable de mantenir el contacte directe amb cada servei/centre. Aquesta persona estarà localitzable durant el transcurs del servei per solucionar qualsevol dubte o incidència que pugui sorgir.

Es realitzaran reunions de coordinació semestrals, amb el personal de referència de l'empresa adjudicatària i el personal municipal, per a l'anàlisi, valoració i propostes de millora del servei.

Clàusula 8. RESPONSABILITAT

El contractista serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions i serveis realitzats, així com de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte, d'acord amb l'establert en la LCSP.

Serà per compte de l'adjudicatari indemnitzar els danys que s'originin a tercers. Si per qualsevol causa fos imposada a l'Ajuntament responsabilitat principal o subsidiària derivada de relació laboral per Autoritat, Organisme o Tribunal, l'Empresa estarà obligada a rescabalar-li de l'import econòmic de dita responsabilitat; en tal cas



Ajuntament de Palafolls

l'Ajuntament, prèvia notificació, procedirà a deduir la quantitat a rescabalar de la facturació pendent d'abonament.

El contractista respondrà de la correcta realització dels treballs contractats i dels defectes que en aquells hi hagués, sense que sigui eximent ni li doni cap dret la circumstància que els representants de l'Administració els hagin examinat o reconegut o acceptat en comprovacions, valoracions o certificacions parcials.

El contractista quedarà exempt de responsabilitat quan el treball defectuós o mal executat sigui conseqüència immediata i directa d'una ordre de l'Administració.

Signat electrònicament en la data que consta a l'encapçalament.