



X2342024000002

PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DE CATERING DE LES ACTIVITATS D'ESTIU 2024.(EXPEDIENT X2342024000002)

1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte consistirà en la contractació del servei de càtering per a les activitats que organitza l'empresa municipal dintre del programa esportiu del casal esportiu.

El servei de càtering haurà d'incloure els monitors de menjador necessaris segons la normativa que estigui vigent.

2.- DURACIÓ DEL CONTRACTE

Aquest contracte tindrà una durada cinc setmanes, i la seva vigència es no podrà prorrogar. Els terminis d'execució del servei són:

1er torn: Del 24 de juny al 12 de juliol de 2024.
2on torn: del 15 de juliol al 26 de juliol de 2024.

3.- CONDICIONS D'EXECUCIÓ

El contracte s'executarà amb subjecció a:

- El plec de prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i di acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les.
- Estar inscrita al Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments (RGSEAA), en virtut del Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- El Decret 160/1996, de 14 de maig pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics de titularitat del Departament d'Ensenyament. Qualsevol modificació que la Generalitat de Catalunya introdueixi en aquest decret variant les condicions mínimes de prestació del servei, s'entendrà automàticament aplicable al contracte.
- La normativa laboral i de seguretat que hi sigui aplicable.
- La normativa vigent en matèria de seguretat alimentaria i en particular:
- Reglament 178/2002, de 28 de gener, pel qual 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 (DOUE).

- Reglament (CE) núm. 852-853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris i els productes de procedència animal (DOUE).

- Llei 18 de 2009, de 22 d'octubre, relativa a la salut pública.

- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.

- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11 de data 12.01.2001).

- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, que estableix els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de data 21.02.2003).

- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosis per Anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.

- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.

- Reial decret 2483/1986, de 4 de novembre, pel qual s'aprova a la reglamentació tècnica sanitària (RTS), sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris de temperatura regulada.

4.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

Respectar i seguir les directrius que marqui SAB-URBÀ.

Presentar una memòria tècnica o projecte de com es prestarà el servei.

Prestar l'objecte del contracte amb la deguda diligència i professionalitat.

El servei inclou el subministrament, l'elaboració i la distribució d'un àpat de qualitat, sota criteris de sostenibilitat:

- L'empresa contractista haurà de coordinar tota la gestió del servei de càterin de les activitats d'estiu que organitza SAB-URBÀ.



- El responsable de les activitats comunicarà a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada dia de servei de càterring.

- L'empresa contractista designarà, un coordinador tècnic que haurà d'actuar canalitzant la comunicació entre SAB-URBÀ i l'empresa contractista, com a interlocutor. Aquesta persona serà l'encarregada de gestionar els següents aspectes:

- El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris.

- Cada menú s'integrarà de primer plat, segon plat, postres, pa i beguda(Freda).

- El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels estris necessaris (vaixel·la, coberts, estovalles i tovallons i instal·lacions per a preparar els aliments que ha de servir l'empresa adjudicatària i altres elements)

- La neteja de tot l'utillatge, mobiliari, maquinaria i zona de menjador.

- La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càterring.

- Participar en les reunions de coordinació i seguiment que estableixi SAB-URBÀ i designar una persona responsable de mantenir les relacions amb SAB-URBÀ per tot el relacionat amb aquest contracte.

- Complir la normativa vigent en matèria laboral en allò relatiu a la contractació dels professionals, sense que s'estableixi relació jurídica entre aquest personal i SABURBA, essent a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses de personal, incloses les càrregues socials.

- Estar inscrit al Registre d'Empreses Acreditades de Catalunya (REA) i comunicar les obertures del centre de treball al departament de Treball, Afers Socials i Família en les obres en què sigui necessari.

Abans del començament del servei i a la finalització del mateix, el contractista, els responsables de l'escola y de SAB-URBÀ faran un acta de lliurament i recepció de les instal·lacions.

El contractista serà responsable del correcte ús i manteniment de les instal·lacions on es desenvoluparà el contracte, assumint qualsevol incidència o desperfecte que es pugui ocasionar.



5.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE MENJADOR

El servei de menjador d'estiu es prestarà a les instal·lacions de menjador i cuina de l'escola Àngel Guimerà.

L'adjudicatari del servei, per atendre les al·lèrgies i intoleràncies alimentaries, així com adaptació per raó de cultura o religió. adaptarà tots els menús a:

Menús sense:

- gluten.
- Lactosa.
- proteïna llet de vaca.
- Ou.
- Fruits secs.
- Porc

Menús hipocalòrics, ovolactovegetarià i menús multi al·lèrgics.

L'equip de menjador farà la neteja de les taules abans i després de l'àpat.

L'horari del servei serà entre les 12:45 hores i les 14:00 hores. Un torn.

La rati de Monitor de menjador serà un per cada 10 alumnes.

Proposta de menús:

Els menús subministrats seran variats, equilibrats, qualitativament i quantitativament, adaptats a les necessitats nutricionals dels infants per les activitats que estan desenvolupant i als productes de temporada.

L'empresa haurà de disposar de l'assessorament d'una persona amb formació acreditada i específica en nutrició humana i dietètica que programi i supervisi la idoneïtat dels menús.

A la planificació de menús caldrà especificar els ingredients principals del plat i la seva preparació, i de la mateixa manera especificar la fruita i els làctics en les postres. També caldrà especificar els productes de procedència ecològica.

Organismes modificats genèticament (OMG).

En l'elaboració dels menús queda prohibit l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament, produïts a partir d'organismes modificats genèticament, o que contingui aliments modificats genèticament. Es verificarà el compliment d'aquesta obligació



amb la inspecció de les etiquetes dels productes susceptibles de contenir OMG.

Aliments frescos i de temporada.

Els productes alimentaris indicats a continuació hauran de ser frescos i de temporada, d'acord amb la definició que en fa d'aquests el Codi Alimentari Espanyol:

- El 100% en pes de les fruites, verdures i hortalisses que es serveixin en el total dels menús.

El concepte fresc ve determinat per la no manipulació industrial del producte i per la conservació de les seves característiques organolèptiques.

El producte ha de ser acabat de collir (no congelat) i en perfectes condicions de conservació.

El concepte de temporada vindrà determinat pel calendari de fruites, verdures i hortalisses establert al calendari de productes de temporada del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya.

Es verificarà el compliment d'aquesta obligació amb la inspecció de les etiquetes dels productes i/o factures de compra.

En el moment de la licitació, s'haurà de presentar taula-resum on s'indiqui el llistat dels aliments frescos i de temporada, així com els seus proveïdors.