

Exp. 1286/2024
Contracte càtering
CF/ST

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI DE CÀTERING DIVERSES INSTAL·LACIONS

1. Objecte

L'objecte del present plec consisteix en determinar les prescripcions tècniques que han de regir en la contractació d'un servei de càtering per atendre a les necessitats en quant a la preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes de consum.

El servei de menjador, consistent en el subministrament de dinars, té caràcter de servei necessari i complementari a les següents instal·lacions:

- Centre de Dia
- Llar d'Infants
- Casals d'estiu

Els emplaçament de les instal·lacions és el següent:

Centre de Dia: C/ La Selva, núm. 17

Llar d'Infants: C/ Esplanes, 2

Casals d'estiu: C/ Esplanes, 0

El nombre màxim previst d'usuaris, i els dies de funcionament de cada instal·lació és el següent:

Instal·lació	Usuaris estimats	Temporada	Dies 1 ^a anualitat	Dies 2 ^a anualitat
Centre de Dia	15	Tot l'any (de dilluns a dissabte)	297	29700
Llar d'Infants	43	Tot l'any (de dilluns a divendres)	235	237
Casal d'estiu	56	Juliol i agost (de dilluns a divendres)	43	42
Casal esportiu	20	Juliol i agost (de dilluns a divendres)	43	42

El nombre d'usuaris és estimat i s'ha basat amb els antecedents de l'anualitat anterior. El contractista haurà d'acceptar tots els usuaris que tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui inferior a la previsió feta del servei.

Pel que fa al calendari laboral, cal tenir en compte que s'exceptuen els festius i pel que fa a la Llar d'Infants el calendari sol coincidir amb l'escolar.

Pel que fa als casals d'estiu, acostumen funcionar els mesos de juliol i agost complets de dilluns a divendres, excepte festius.

Caldrà tenir en compte les festes locals, que són els dies 22 de gener i 16 de juliol i en les quals no hi haurà servei.

Caldrà per cada any de servei, posar-se en contacte amb el responsable de cada instal·lació per tenir el calendari laboral concret.

2. Característiques del servei

El servei consistirà en la preparació, transport i lliurament, els dies que corresponguin a cada centre.

El dia següent, recolliran tots els estris portats el dia anterior.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tots els estris necessaris per servir els dinars, tals com:

- Plats diferents de primer, segon i postres
- Gots
- Coberts adients
- Tovallons de paper
- Aigua mineral
- Oli d'oliva verge extra i vinagre

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària a les adreces dels centres, essent transportats en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent d'ocupar-se així mateix l'adjudicatària de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.

La temperatura mínima d'arribada dels plats calents serà de 65º+.

El sistema de producció serà de línia calenta i l'empresa adjudicatària es compromet a resoldre les incidències que puguin ocórrer de forma immediata, per tal que el servei de càtering no es vegi alterat.

El servei consistirà en prestar el dinar, i es farà diàriament, d'acord i respectant el calendari de cada centre.

El número de menús no serà sempre el mateix, estarà en funció de la demanda diària.

L'arribada del càtering a la Llar d'infants objecte de la prestació, serà entre les 10,15 h i les 10,30 h.

Pel que fa al Centre de Dia i als Casals d'estiu, el dinar haurà d'arribar màxim a les 12 hores.

3. Composició i programació dels menús

La composició dels menús del dinar constarà de primer plat, segon plat, postres i s'inclourà pa i aigua.

Se seguiran les pautes següents:

- Se servirà fruita almenys en 4 de les 5 o 6 postres setmanals.
- Es proporcionarà en cada àpat, alguna verdura crua o cuita.
- Es garantirà en cada àpat, la presència de verdura o hortalisses, ja sigui com a primer plat, acompanyament del primer plat o del segon o de la guarnició.
- La recomanació de servir carn, és d'una a tres vegades per setmana. En general seran de baix contingut en greix.
- Servir peix variat, de captura, de procedència respectuosa i sostenible i tenint en compte que els nivells de mercuri siguin baixos.
- Per amanir, s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar, oli d'oliva, i només per els fregits s'utilitzarà oli de gira-sol.
- La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'un màxim d'una vegada per setmana. Les guarnicions no podran ser fregits.
- S'acompanyarà al menjar, pa.
- Els aliments làctics hauran de ser sense sucres afegits.
- Els ous hauran de ser pasteuritzats.
- Les tècniques de cocció hauran de ser saludables.

Pel que fa a la Llar d'Infants, caldrà ajustar els àpats a l'edat dels infants, tenint en compte que els menors d'1 any, el menú consistirà en purés variats. Aquests supòsit també es podrà donar al Centre de Dia.

Cada Centre informarà a l'empresa adjudicatària del nombre de purés a subministrar, si s'escau.

L'empresa adjudicatària subministrarà per escrit al centre la relació dels menús del mes, amb antelació, per poder comunicar-ho a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional. Aquesta proposta haurà de ser aprovada explícitament per la direcció de cada instal·lació i caldrà presentar-la almenys 10 dies abans de la seva vigència.

Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats o avalats per un/a dietista.

Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc, les edats i característiques dels comensals.

S'evitaran aliments que suposin un risc, tals com peixos amb espines, les carns hauran de ser sense tendons ni ossos petits, ...etc.

S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes i picants.

Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.

S'haurà de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques i per altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis, intoleràncies, etc, així com també menús per casos específics lligats a creences religioses.

L'adjudicatari vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats, mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària establirà un sistema d'avaluació de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general, i comunicarà a la direcció del centre, quants suggeriments s'estimin convenient per millorar el funcionament del servei.

Els productes frescos del gènere: carn de porc i de vedella, pollastre, gall d'indi, peix, verdures, fruita, llet, derivats de llet i altres productes seran de primera qualitat i en la Memòria de l'oferta s'especificarà:

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

4. Mitjans personals:

L'empresa adjudicatària, assignarà el personal necessari per a dur a terme el servei de càtering. Aquells que prestin el servei hauran d'estar en possessió del

carnet de manipulador d'aliments. Aquest personal es comportarà amb correcció en la prestació del servei.

El personal dependrà exclusivament de l'adjudicatari, qui tindrà tots els drets i deures inherents en la seva qualitat d'ocupador respecte del mateix, essent la part contractant del càtering totalment aliena a aquestes relacions laborals, i sense que, en cap cas, pugui exigir a aquesta cap responsabilitat com a conseqüència de les obligacions existents entre l'adjudicatari i els seus treballadors, fins i tot, en el supòsit de que les mesures que s'adopten es basen en l'incompliment, interpretació o resolució del contracte.

L'adjudicatari haurà de complir les disposicions vigents, tant generals com d'àmbit autonòmic i municipal en matèria fiscal, laboral, seguretat social i prevenció de riscos laborals referides al personal al seu càrrec.

El personal haurà d'anar degudament uniformat, i l'adjudicatari vetllarà per què aquest sigui sempre correcte i es mantingui net. El cost de l'uniforme anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Serà obligatòria la figura del responsable de cuina que vetlli per la seguretat dels aliments i la correcta manipulació i presentació dels mateixos.

Higiene dels manipuladors d'aliments (Reglament 852/2004, Annex II, capítol VIII del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L 139, 30/04/2004 i correcció d'errades DOUE L 226, 25/06/2004) i les seves afectacions:

Totes les persones que treballin en una zona de manipulació de productes alimentaris hauran de mantenir un elevat grau de neteja i hauran de dur una vestimenta adequada, neta i, si escau, protectora.

Les persones que pateixin o siguin portadores d'una malaltia que pugui transmetre a través dels productes alimentaris, o estiguin afectades, per exemple, de ferides infectades, infeccions cutànies, nafres o diarrea, no estaran autoritzades a manipular els productes alimentaris ni a entrar sota cap concepte en zones de manipulació de productes alimentaris quan hi hagi risc de contaminació directa o indirecta.

Tota persona que es trobi en aquestes circumstàncies i que pugui estar en contacte amb els productes alimentaris no podrà realitzar el servei i ho haurà de posar immediatament en coneixement de l'operador de l'empresa alimentària per tal d'evitar possibles contagis.

Els operadors de l'empresa alimentària han de garantir:

- La supervisió i la instrucció o formació dels manipuladors de productes alimentaris en qüestions d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral.

- Que els que tinguin al seu càrrec el desenvolupament i manteniment del sistema d'autocontrol o l'aplicació de les guies pertinents, hagin rebut una formació adequada pel que fa a l'aplicació dels principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC), esmentat en l'apartat 1 de l'article 5 del Reglament 852/2004.
- El compliment de tots els requisits de la legislació oficial relativa als programes de formació per als treballadors de determinats sectors alimentaris.

5. Obligacions del contractista

- a) Disposar dels permisos i autoritzacions necessàries per a exercir l'activitat objecte del contracte. Aquests permisos hauran d'estar vigents durant tota la vida del contracte.
- b) Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament, qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- c) Establir una mesura alternativa a la prestació del servei pels supòsits excepcionals d'interrupció del servei habitual.

Llançà, juny de 2024

Aprovat per la JGL de data 06/06/2024
El Secretari