

PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR, EN LA MODALITAT DE CÀTERING, PER A LA LLAR D'INFANTS I ACTIVITATS D'ESTIU MUNICIPALS.

Primera. Objecte del contracte.

L'objecte del present document és l'establiment de les prescripcions tècniques relatives a la contractació del servei de menjador, en modalitat de càtering, (1) de la llar d'infants municipal E/s *Petitons* i (2) de les activitats d'estiu o d'altres organitzades per l'Ajuntament.

- El servei 1) consistirà en la preparació i transport d'un àpat (dinar) i el seu lliurament, diàriament, al personal del centre educatiu entre les 11:15 i les 11:30 hores, màxim.

Aquest servei s'haurà prestar durant tot el curs escolar, ininterrompudament, en els dies lectius de cada curs i en el mes de juliol, en cas de mantenir-se oberta la llar durant aquest mes, segons la demanda d'usuaris de cada any.

- El servei 2) consistirà en la preparació i transport d'un àpat (dinar) i el seu lliurament, diàriament, entre les 11:15 i les 11:30 hores, com a màxim, al personal responsable de les activitats d'estiu en el centre educatiu o equipament municipal indicat a l'efecte.

Aquest servei s'haurà prestar a requeriment de l'Ajuntament, en cas d'organitzar-se la corresponent activitat d'estiu (escola o campus) i abastarà el mes de juliol i la primera quinzena del mes d'agost, de dilluns a divendres, festius exclosos.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar tots els estris necessaris per servir els dinars. L'empresa també proporcionarà els productes que per les seves característiques siguin d'utilitat al servei (oli, sucre, sal, vinagre, tovallons,...), els quals se serviran el dia posterior a la demanda, i s'encarregarà de reposar aquest material quan sigui necessari.

S'exclou d'aquest contracte el sistema de producció línia freda. Per tant, el sistema de producció serà en calent.

Els espais disposen d'estris i instal·lacions (taula calenta) per mantenir la temperatura del menjar fins a l'hora del servei, sempre que se'n compleixin els horaris de lliurament.

Com a millora, el contracte podrà comportar l'aportació, per part de l'adjudicatari (si així ho preveu en la seva oferta) de servei extra, en moments concrets al llarg del servei, de:

- Fruita
- Refrigeris tipus biscotes
- Esmorzars festius (muffings, galetes...etc.)

Segona. Obligacions de l'empresa adjudicatària

1. L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en la clau 26.



2. L'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre incidències puntuals que es puguin produir per avaries en la producció, manca de subministraments o en el transport del menjar.

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

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i animals indesejables
- Pla de manteniment d'equipaments i instal·lacions
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació i capacitat dels manipuladors d'aliments
- Pla de control de temperatures
- Pla de controls d'al·lèrgens
- Pla de control de l'oli de fregir
- Pla de control de residus

L'ajuntament podrà requerir durant el contracte l'acreditació del compliment d'aquests plans.

4. Haurà de disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat objecte del contracte. Aquests permisos hauran de ser vigents durant la vida del contracte.

5. Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació.

6. L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei.

7. Per a la cobertura de la possible responsabilitat derivada de danys i perjudicis que es produeixin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, l'empresa haurà d'haver contractat una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària que inclogui com a riscos assegurats l'activitat d'elaboració i subministrament de menjador a la llar d'infants.

8. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents aliments preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.

9. L'adjudicatari disposarà i acreditarà dels serveis de dietista especialitzat o amb coneixements suficients d'alimentació per a infants de 0 a 3 anys per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

10. Els menjars seran transportats en envasos/recipients hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i es complirà la normativa sanitària en matèria de transport dels aliments. La temperatura mínima d'arribada dels plats calents serà de 65° +.

11. L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment amb la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.



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

13. Informar a les famílies de la programació mensual o setmanals dels menús de forma detallada.

Tercera. Altres obligacions específiques de l'adjudicatari.

A banda de les obligacions anteriorment descrites, de les contingudes en el Plec de Clàusules Administratives i les derivades de la normativa vigent, l'adjudicatari està obligat a:

- a) Facilitar a l'Ajuntament de forma actualitzada el número de telèfon i la persona de contacte per causes d'emergència del servei. Aquesta haurà d'estar localitzable durant el servei i en casos d'incidències.
- b) Comunicar els possibles canvis de residència o telèfon del contractista i del seu representant, i també de la persona o persones de contacte o els seus substituïts en cas d'absències de més d'un dia lectiu.
- c) Tenir permanentment actualitzada la documentació relativa als mitjans humans i materials adscrits al servei, i presentar-la a l'Ajuntament sempre que es produeixin canvis, sense necessitat de requeriment previ.
- d) Vetllar per què el personal afecte al servei **compleixi amb la Llei Orgànica 1/1996 de Protecció jurídica del menor** de no haver estat condemnat per sentència ferma per cap delictes contra la llibertat i indemnitat sexual.
- e) Subcontractació: només es permet respecte de la prestació del transport dels àpats.

Quarta. Composició i programació dels menús

Pel que fa a la composició, en la prestació 1, tots els menús són per a infants d'entre 0 i 3 anys i s'hauran d'elaborar d'acord amb l'edat i, si s'escau, l'estat de salut dels alumnes del centre.

La composició dels menús dinar constaran de primer plat, segon plat amb guarnicions i postres.

S'inclourà també una proposta de menú amb aliments triturats destinats als alumnes més petits que encara no estiguin en condicions de mastegar aliments sòlids, integrada per plat únic i postres.

Tots els àpats hauran de seguir les indicacions de la clàusula cinquena.

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

La llar d'infants treballa amb els infants el calendari festiu i les tradicions catalanes. Molt sovint aquestes festes van vinculades a menjar tradicionals amb aliments de temporada. Per aquesta raó, l'empresa tindrà en compte, a l'hora de l'elaboració dels menús, la introducció d'aquests menjar tradicionals vinculats al calendari festiu (tots Sants, Nadal, dijous gras...).



La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa juntament amb la Direcció del Centre educatiu. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats seguint amb les directius taxades a la clàusula cinquena d'aquest plec, tenint en compte les diferents fases d'adaptació d'aliments dels infants recollides a la mateixa clàusula. A més a més, s'aniran introduint en els menús plats tradicionals de la cuina catalana perquè els infants coneguin i es vagin familiaritzant amb la tradició culinària de la nostra terra.

L'ajuntament de Roda de Berà es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats. Si puntualment, i per raons de força major degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo informant al centre amb 24 hores d'antelació, com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la Direcció del centre educatiu.

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

En la programació dels menús s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen d'una dieta específica, com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat, etc. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat.

Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar. L'adjudicatari realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita anteriorment. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

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

Respecte dels àpats de la prestació 2, com sigui que les activitats d'estiu s'organitzen per a menors en edats compreses entre 3 i 14 anys, els menús, que tindran també la mateixa composició de primer i segon plat i postres, hauran d'estar adaptats a aquestes edats.

Cinquena. Característiques i elaboració dels menús

L'empresa adjudicatària és l'encarregada de la programació i l'elaboració dels menús que haurà d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats (primer plat, guarnicions, etc.) detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc... així com el tipus de carn i peix, seguint amb les pautes fixades a continuació:



1. Es servirà fruita almenys en 4 de les 5 postres setmanals. Els sucres de fruites no substituiran a les fruites senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
2. Es proporcionarà, en cada àpat, alguna verdura crua o fruita.
3. 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.
4. La recomanació de servir carn és d'una a tres vegades per setmana i s'evitaran aquelles que suposin un risc per als infants. Seran carns sense tendons ni ossos petits i amb baix contingut de greix; només una de les vegades a la setmana podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
5. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra, i per cuinar oli d'oliva i, només per als fregits, s'utilitzarà oli de gira-sol alto oleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
6. La freqüència recomanada de fregits per als segons plats serà d'un màxim d'una vegada per setmana. Les guarnicions no podran ser fregits.
7. S'acompanyarà el menjar amb pa, que pot ser integral.
8. Els aliments làctics hauran de ser sense sucres afegits.
9. Els ous hauran de ser pasteuritzats.
10. Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment sal iodada.
11. Les tècniques de cocció hauran de ser saludables.

Aquestes freqüències de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar estan recollides de forma resumida a l'Annex I d'aquest Plec.

Respecte del càtering de la llar d'infants, l'empresa adjudicatària està obligada a presentar a la direcció del centre (prestació 1), abans del dia 15 de cada mes, la proposta de menús a subministrar el mes següent, la qual serà revisada per la direcció del centre. Un cop fets els canvis que es considerin oportuns, l'empresa adjudicatària enviarà el menú per correu electrònic a la Direcció del centre, per tal que pugui ser reenviat a les famílies, abans del dia 25 de cada mes.

En la prestació 2, la proposta de menús es presentarà quinze dies abans de l'inici de l'activitat d'estiu, als efectes que sigui revisada pel responsable de l'activitat, i es procedirà de la mateixa forma que en la prestació 1.

Sisena.- Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil.

L'empresa adjudicatària del subministrament del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials



i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador de la llar d'infants. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000,00 euros per sinistre i any.

Aquests Plecs han estat validats per la direcció de la llar d'infants municipal.

Document signat electrònicament al marge.



ANNEX 1

Les freqüències de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar són les següents:

GRUP D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers Plats	
Arròs ¹ (blanc i integral)	1
Pasta ² (normal i integral)	1-2
Llegums	1-2
Hortalisses i verdures (incloses les patates) ³	1-2
Segons plats	
Carns magres	1-3
Peixos ⁴	2-3
Ous pasteuritzats	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets, etc.	1-2
Postres	
Fruita de temporada	4-5

¹ S'aconsella incloure varietats integrals (també en el cas del pa).

² En les pastes no s'inclouen les pizzes; es consideren plats precuinats.

³ No es consideren una ració de verdures i hortalisses si el plat està constituït pel 75% de patata.

⁴ Almenys dues de les racions servides de peix a la setmana ha de ser forma de filet i sense espines.





AJUNTAMENT DE
RODA DE BERÀ

Exp. 210/2024
Contracte de servei de menjador, en modalitat de càterring,
per a la llar d'infants i activitats d'estiu municipals
Procediment obert simplificat. Tramitació ordinària

Altres postres (preferentment iogurt sense sucre afegit). També formatge fresc. Quallada, fruita seca, etc)	1
Tècniques culinàries	
Fregits (segons plats)	≤ 1/ setmana
Preparacions càrnies grasses	≤ 1/ setmana

