



Número d'expedient: PACC2024000066

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DE CÀTERING PEL MENJADOR SOCIAL MUNICIPAL

|                                                                           |   |
|---------------------------------------------------------------------------|---|
| 1. OBJECTE DEL SERVEI.....                                                | 1 |
| 2. DEFINICIÓ DEL SERVEI. OBJECTIUS GENERALS I ESPECÍFICS DEL SERVEI ..... | 2 |
| 2.1. Definició del servei.....                                            | 2 |
| 2.2. Objectius generals i específics .....                                | 2 |
| 2.3. Horaris i lloc de lliurament .....                                   | 2 |
| 2.4. Condicions de transport i entrega del menjar.....                    | 3 |
| 3. COMPOSICIÓ DELS MENÚS.....                                             | 3 |
| 4. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.....                                     | 4 |
| 5. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT.....                                       | 5 |
| 6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ .....                                  | 5 |

1. OBJECTE DEL SERVEI

L'objecte del present contracte és la prestació del servei de subministrament dels àpats (càtering) per al servei de Menjador Social de l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat, ubicat en el Casal Municipal de la Gent Gran (carrer Pi i Margall, núm. 43).

La prestació del servei està dintre del marc dels Serveis Socials Bàsics de l'Ajuntament. Inclou l'elaboració i el transport (entrega i retirada) dels menús, així com vetllar pel correcte funcionament del servei.

Aquest servei es realitza de dilluns a divendres, totes les setmanes de l'any excepte els dies festius (inclòs el mes d'agost) establerts al calendari de festes locals aprovat anualment per l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat i de la Generalitat de Catalunya.

L'objecte d'aquest Servei només contempla el subministrament dels àpats donat que la distribució del menjar i la gestió del servei de menjador la realitzarà el propi Ajuntament mitjançant les persones contractades per aquesta finalitat.



## 2. DEFINICIÓ DEL SERVEI. OBJECTIUS GENERALS I ESPECÍFICS DEL SERVEI

### 2.1. Definició del servei

Els àpats es lliuraran, diàriament, a la persona designada per l'Ajuntament al Casal Municipal de de la Gent Gran, ubicat en el carrer Pi i Margall, 43 de Sant Feliu de Llobregat i es lliurarà un albarà amb els nombre d'àpats lliurats. Aquesta persona haurà de signar l'esmentat albarà com a prova de conformitat.

El contracte inclou les despeses derivades del servei d'àpats: aliments, material necessari, personal responsable d'elaborar el càtering, assegurances, etc.

Els destinataris d'aquests àpats són sempre persones adultes i persones grans, derivades des dels Serveis Socials Municipals, previ un estudi de la seva situació de necessitat.

Degut a aquestes característiques, els àpats tindran en compte aquestes característiques i també s'hauran d'adequar a les particularitats de cada persona (diabetis, sense sal, hipocalòriques....).

L'empresa adjudicatària farà arribar, via correu electrònic, de forma mensual la planificació dels àpats.

El nombre d'àpats a subministrar es comunicarà diàriament a l'empresa adjudicatària, abans de les 15 hores. El menjador té capacitat per 25 places, tot i que la sol·licitud d'àpats no es manté constant, pot ser inferior o superior.

En supòsit de no realitzar l'avís prèviament, respectant aquest temps, es cobrarà l'àpat d'aquell dia excepte en casos d'urgències mèdiques.

Excepcionalment, l'Ajuntament també podrà sol·licitar un nombre determinat d'àpats per a ser recollits en el Casal Municipal de la Gent Gran i consumits en el domicili de la persona beneficiària d'aquest servei.

### 2.2. Objectius generals i específics

Com objectiu general: Proporcionar un àpat a les persones majors de 65 anys i persones adultes vulnerables que presenten dificultats per atendre les seves necessitats bàsiques d'alimentació.

Com a objectius específics:

- Cobrir les necessitats nutritives dels grups d'edat a les que es presta el servei d'àpat.
- La promoció dels hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut

### 2.3. Horaris i lloc de lliurament

L'adjudicatari del contracte haurà de servir els menús al Casal Municipal de la Gent Gran amb la periodicitat establerta en aquest plec: de dilluns a divendres excepte els festius.

|                                                                                                                                                                                                                  |                                                                 |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec prescripcions tècniques                                                                                                                                                                         | ÒRGAN<br>ÀREA DE SERVEIS A LES PERSONES                         | REFERÈNCIA<br>PACC2024000066 |
| Codi Segur de Verificació: 121153f7-c25f-45d1-a9f7-702ed1b8d95c<br>Origen: Administració<br>Identificador document original: ES_L01082114_2024_5613335<br>Data d'impressió: 14/11/2024 15:38:29<br>Pàgina 3 de 6 | SIGNATURES<br>1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 13/11/2024 11:59 |                              |



Els àpats s'hauran de lliurar al centre abans de les 12:30 h i, preferentment, recollir les safates sobre les 14:30 h.

L'empresa adjudicatària restarà també obligada a la retirada diària de tots els recipients utilitzats per al subministrament del servei. En cas que no sigui el mateix dia, caldrà explicar-lo en la memòria del projecte. S'haurà d'argumentar i es valorarà la viabilitat.

#### 2.4. Condicions de transport i entrega del menjar

Els àpats seran transportats en envasos adequats per al transport d'aliments i per un mitjà de transport adequat per aquesta activitat, complint amb al normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris. L'adjudicatari s'encarregarà també de la neteja dels recipients o materials que s'utilitzi per al transport dels aliments, els quals els recollirà el mateix dia.

El personal assignat per l'empresa adjudicatària serà el responsable de descarregar i entrar al centre els contenidors amb els àpats. Des de l'equipament municipal es podrà donar una altra instrucció respecte a com descarregar i entrar els contenidors, segons la organització o normativa interna del centre.

Els aliments han d'arribar al centre a la temperatura exigida, tant si es tracta en línia freda com en línia calenta.

Qualsevol anomalia que es detecti tant amb el subministrament dels àpats com en la qualitat del menjar, serà comunicada a l'empresa adjudicatària, la qual haurà de corregir l'anomalia detectada de manera immediata.

Trimestralment es realitzarà una valoració del funcionament del servei conjuntament amb la persona en que l'adjudicatari delegui.

### 3. COMPOSICIÓ DELS MENÚS

Els àpats hauran d'observar els principis de tota dieta: agradables, equilibrats i variats.

Els menús s'han de basar en l'alimentació mediterrània, rica en verdures, hortalisses, fruites, fruits secs, llegums, cereals integrals i peix.

Els menús estaran formats per un primer plat, un segon plat i les postres.

- El primer plat haurà de ser ric en glúcids o hidrats de carboni.
- El segon plat serà un aliment proteic (carn, peix, ous) i anirà acompanyant de la seva corresponent guarnició, i sempre d'una petita ració d'amanida. Les postres seran a base de fruita o làctics.

En tots els àpats, se subministrarà la corresponen ració de pa per a cada comensal.

|                                                                                                                                                                                                                  |                                         |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|
| DOCUMENT<br>Plec prescripcions tècniques                                                                                                                                                                         | ÒRGAN<br>ÀREA DE SERVEIS A LES PERSONES | REFERÈNCIA<br>PACC2024000066 |
| Codi Segur de Verificació: 121153f7-c25f-45d1-a9f7-702ed1b8d95c<br>Origen: Administració<br>Identificador document original: ES_L01082114_2024_5613335<br>Data d'impressió: 14/11/2024 15:38:29<br>Pàgina 4 de 6 |                                         |                              |
| SIGNATURES<br>1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 13/11/2024 11:59                                                                                                                                                  |                                         |                              |



També s'haurà de proporcionar el ingredients necessaris per amanir les amanides i/o guarnicions, amb el format estipulat per la llei vigent. També s'ha d'incloure estovalles i tovalloons.

Les racions dels àpats seran les adequades a nivell nutricional per persones adultes.

Es valorarà la variació de plats dins dels menús, així com la flexibilitat per modificar i millorar els mateixos.

És important que els plats siguin atractius per a la vista (tant per varietat com condiments) per a què les persones grans puguin gaudir de l'àpat.

S'especifiquen el tipus de dieta al menú, inclús menú halal.

Perquè l'usuari pugui accedir a una dieta específica, ha de portar justificant mèdic. Si la dieta es modifica, ha de tornar a portar justificant.

#### 4. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Són obligacions de l'empresa adjudicatària les següents:

- L'empresa es compromet a lliurar el menjar en recipients hermètics i tèrmicament aïllats, per tal de garantir la perfecte conservació dels aliments fins el seu repartiment i consum.
- Els àpats que hagin de ser consumits en el domicili de la persona usuària, també hauran d'anar en recipients que garanteixin les mesures de seguretat alimentària.
- L'empresa es compromet a recollir, diàriament, els recipients en que ha subministrat el menjar abans de les 16 hores així com a realitzar la posterior neteja i desinfecció dels recipients.
- L'empresa haurà d'estar enregistrada en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya.
- L'empresa haurà de tenir contractada una pòlissa de responsabilitat civil per a cobrir aquest servei.
- L'empresa haurà de disposar d'un equip d'assessorament dietètic especialitzat en règims alimentaris que garanteixi una alimentació equilibrada i adequada per a les persones grans i adultes: menús de règim, menús per a diabètics, menús sense sal, etc.
- L'empresa haurà de seguir els protocols establerts per a les anàlisi de les matèries primes i del control bacteriològic de les seves instal·lacions.
- L'empresa haurà de complir rigorosament les normatives higièniques i sanitàries i de seguretat alimentària que imposa la legislació vigent:



- 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 industria.
- L'empresa presentarà mitjançant factura electrònica a la web municipal, la facturació corresponent als menús subministrats durant el mes anterior.
  - Per 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.

## 5. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT

Són obligacions de l'Ajuntament les següents:

- Designar a una persona que serà l'encarregada de comunicar cada dia a l'empresa adjudicatària, abans de les 15 hores, el nombre d'àpats a servir al dia següent, especificant en tot moment el nombre d'àpats estàndard i el nombre d'àpats de règim o dietes especials. Després d'aquesta hora, l'empresa no està obligada a modificar el nombre d'àpats encarregats.
- Un cop lliurat el menjar, l'Ajuntament és 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.
- L'Ajuntament abonarà, mensualment l'import de la facturació emesa per l'empresa adjudicatària, prèvia conformitat de la persona responsable d'aquest servei.
- L'Ajuntament comunicarà les queixes o propostes de millora dels usuaris finals des servei amb l'objectiu de garantir la seva correcta prestació.

## 6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

És condició especial d'execució que l'empresa adjudicatària, en les contractacions de personal, baixes i substitucions que es produeixin durant l'execució del contracte, es comprometi a incorporar un 20% de persones desocupades inscrites a les oficines d'ocupació, tot prioritzant en la contractació a persones de col·lectius desfavorits, amb dificultats d'accés al món laboral o amb risc d'exclusió social (persones perceptores de la renda mínima d'inserció, dones víctimes de violència de gènere,

|                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>DOCUMENT</b><br>Plec prescripcions tècniques                                                                                                                                                                                                     | <b>ÒRGAN</b><br>ÀREA DE SERVEIS A LES PERSONES | <b>REFERÈNCIA</b><br>PACC2024000066 |
| <b>Codi Segur de Verificació:</b> 121153f7-c25f-45d1-a9f7-702ed1b8d95c<br><b>Origen:</b> Administració<br><b>Identificador document original:</b> ES_L01082114_2024_5613335<br><b>Data d'impressió:</b> 14/11/2024 15:38:29<br><b>Pàgina</b> 6 de 6 |                                                |                                     |
| <b>SIGNATURES</b><br>1.- Sara Lopera Santiago (TCAT), 13/11/2024 11:59                                                                                                                                                                              |                                                |                                     |



persones desocupades de llarga durada, o amb el reconeixement legal de persona amb discapacitat).

Document electrònic verificable a <http://www.santfeliu.cat/sde>



121153f7-c25f-45d1-a9f7-702ed1b8d95c

tmp4159169162627671614.doc