

**PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DEL
SERVEI DE CATERING DE LES ACTIVITATS D'ESTIU 2025**

Exp. núm. X2342024000002

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte consistirà en la prestació del servei de càterring pel casal d'estiu esportiu municipal gestionat per SAB-URBÀ, S.L., incloent tant el servei de subministrament de menús com el servei de monitoratge dels infants durant els àpats, en els termes que es descriuen en el plec de prescripcions tècniques.

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

Es cuinaran els aliments a la cuina de l'escola Àngel Guimerà i es servirà al menjador de l'escola pels alumnes que realitzen les activitats a les instal·lacions del complex esportiu L'11.

2. DURACIÓ DEL CONTRACTE

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

- 1er torn: Del 25 de juny al 04 de juliol de 2025.
- 2on torn: Del 07 de juliol al 18 de juliol de 2025.
- 3er torn: Del 21 de juliol al 31 de juliol de 2025.

3. CONDICIONS D'EXECUCIÓ

L'empresa adjudicatària haurà de transportar, en les condicions que s'estableixin a les normatives aprovades per aquest tipus d'activitats, els àpats elaborats que s'hagin de servir en l'horari indicat a l'apartat 5 d'aquest plec.

L'empresa adjudicatària haurà de retirar diàriament els contenidors dels àpats i tot el material emprat pel servei.

L'empresa adjudicatària haurà de preveure unes racions suficients per atendre els menús sol·licitats i amb opció a repetir per aquells infants que ho demandin.

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 alimentària 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, S.L.

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 càteríng de les activitats d'estiu que organitza SAB-URBÀ, S.L.
- El responsable de les activitats comunicarà a l'interlocutor de l'empresa contractista les necessitats de cada dia de servei de càteríng.

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

- a) El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels productes alimentaris.
- b) Cada menú s'integrarà de primer plat, segon plat, postres, pa i beguda (freda).
- c) El subministrament, la preparació, la col·locació i la retirada dels estris necessaris (vaixel·la, coberts, estovalles i toval·lons i instal·lacions per a preparar els aliments que ha de servir l'empresa adjudicatària i altres elements)
- d) La neteja de tot l'utilitatge, mobiliari, maquinaria i zona de menjador.
- e) La direcció i supervisió dels diferents proveïdors a qui subcontracti o llogui per aconseguir la correcta realització del servei de càteríng.
- f) Participar en les reunions de coordinació i seguiment que estableixi SAB-URBÀ, S.L. i designar una persona responsable de mantenir les relacions amb SAB-URBÀ, S.L. per tot allò relacionat amb aquest contracte.
- g) 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 SAB-URBÀ, S.L., essent a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses de personal, incloses les càrregues socials.
- h) Estar inscrit al Registre d'Empreses Acreditades de Catalunya (REA) i comunicar les obertures del centre de treball al Departament de la Generalitat de Catalunya competent en la matèria 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 i de SAB-URBÀ, S.L. faran una 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'empresa haurà de contemplar l'elaboració d'àpats especials en funció d'intoleràncies, al·lèrgies o opcions especials com per exemple; vegetarià, vegà, o halal. Aquestes opcions especials hauran d'haver estat comunicades per part de les famílies en el moment de la formalització de la inscripció. En concret, caldrà adaptar els menús per a què no continguin els següents aliments:

- Gluten.
- Lactosa.
- Proteïna llet de vaca.
- Ou.
- Fruits secs.
- Porc.
- Així com menús hipocalòrics, ovolactovegetarià i menús multi al·lèrgics.

L'equip de menjador farà la neteja de les taules abans i després dels àpats.

L'horari del servei serà entre les 12:45 hores i les 14:00 hores, i només hi haurà un torn.

La ràtio 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.

Recomanacions per a l'empresa adjudicatària:

La planificació diària dels menús de cada setmana haurà de contemplar criteris nutricionals i d'equilibri alimentari tenint en compte els aspectes següents:

- a) Adaptar els menús, les receptes i els aliments a la temporada d'estiu amb plats variats típics de l'època (amanida de pasta, gaspatxo, empedrat de llegums, etc.) i fruites com el meló, la síndria, el préssec, etc., prioritzant els proveïdors de proximitat i els productes frescos.
- b) La informació dels menús haurà de ser prou explícita intentant evitar generalitats com per exemple "verdura", en comptes de "mongeta tendra i patata", o "macarrons a la siciliana" en comptes de "macarrons amb salsa de tomàquet".
- c) Garantir la presència diària d'hortalisses i verdures en el menú.
- d) Utilitzar oli d'oliva tant per amanir com per cuinar. Si s'utilitza un altre oli per cuinar es recomana el de gira-sol "alt oleic".
- e) Moderar la utilització de la sal en les preparacions i que aquesta sigui iodada.
- f) Evitar la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina i altres preparats).
- g) Les preparacions de carn i peix més adequades són al forn, guisats i estofats. També fregits sense sobrepassar un màxim de dues vegades per setmana.
- h) L'acompanyament dels segons plats ha de ser, gairebé sempre, amanida.
- i) Oferir sempre l'opció d'acompanyar els àpats amb pa i garantir la quantitat i l'accessibilitat de l'aigua durant els àpats.

- j) Garantir que quatre de les postres de la setmana siguin a base de fruita fresca i reservar un dia als postres làctics o postres dolces, donant preferència al iogurt.
- k) L'aigua ha de ser la beguda principal al llarg del dia. És recomanable que estigui sempre present en tots els àpats i que sigui fàcilment accessible per a les nenes i els nens.