



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES SERVEI DE CÀTERING PER ÀPATS POPULAR DE L'AJUNTAMENT DE LA CANONJA

Objecte del contracte.

L'objecte d'aquest plec de prescripcions tècniques és la regulació de les característiques tècniques i condicions necessàries per la prestació del servei de càtering per a àpats populars de l'Ajuntament de la Canonja.

I en concret, el servei de càtering per dinars i sopars:

En actes i esdeveniments de caire popular que requereixen incloure el servei de restauració per als assistents.

En qualsevol cas, queda inclòs el tast previ de cadascun dels àpats objecte de licitació, per un màxim de 4 comensals.

L'objecte del contracte és la prestació del servei de càtering per a diferents tipus d'àpats organitzats per l'Ajuntament i que tenen lloc al municipi al llarg de l'any.

La distribució dels esdeveniments previstos són els següents:

- Escudella popular
- Paella popular
- Sopar de cap d'any

Característiques i condicions mínimes del servei

Tret que s'indiqui el contrari per part de l'ajuntament, l'empresa licitadora haurà d'oferir un tast dels menús, 3 setmanes abans de la data prevista per a l'esdeveniment. Aquest menú de prova serà per a 4 comensals en un lloc decidit per l'Ajuntament.

El servei de càtering haurà d'incloure, en tots els casos:

- El menú acordat en el tast/prova de menú, sense cap mena de variació tret que s'acordi el contrari.
- El personal necessari per a la coordinació, l'elaboració (cuiners) i distribució (cambrers) del càtering, que inclourà personal adient, uniformat d'acord amb els costums i la pulcritud exigida al sector de la restauració, i amb la titulació si s'escau o qualificació pertinent, tant per a la manipulació i preparació dels aliments, com per a la realització dels serveis a taula (servir i retirar), i la col·locació, distribució i recollida del parament. Es contempla la necessitat d'un cambrer per cada 20 persones.
- L'empresa adjudicatària assumirà la direcció tècnica del personal que aporti per a dur a terme el servei, així com la totalitat de les remuneracions salarials, de cotització a la seguretat social i d'altres contribucions socials en el sector. En aquest sentit, l'ajuntament de la Canonja queda eximit de qualsevol responsabilitat en no assumir no contraure cap vincle laboral, jurídic o de qualsevol altre gènere, inclòs l'econòmic, i fins i tot en el cas que l'adjudicatari adopti mesures respecte del seu personal per causa del compliment o interpretació del contracte.
- Així mateix, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la direcció de coordinació entre els diferents proveïdors a qui, si és el cas, subcontracti o llogui el seus serveis per aconseguir la correcta realització del servei.





- En virtut d'aquesta centralització i coordinació, la totalitat de despeses, incloses les remuneracions salarials i de cotització a la seguretat social del personal que hi participi, seran per compte i càrrec exclusiu de l'empresa contractista
- En relació al personal del servei, la seva formació i bones pràctiques en l'execució del servei, l'empresa adjudicatària es compromet a:
 - Que el personal de cuina que intervingui en l'elaboració de menjars o en la manipulació d'aliments, estigui en possessió del carnet de manipulador d'aliments i de qualsevol altra qualificació legalment exigida.
 - Fer una formació continuada al personal per garantir la correcta manipulació dels productes i la maquinària, així com la recollida selectiva dels residus.
 - Els cambrers s'hauran d'expressar correctament en català i castellà.
 - L'empresa adjudicatària haurà de signar una declaració del compliment d'aquests requisits.
- L'Ajuntament, abans de cada servei a desenvolupar, podrà sol·licitar la documentació que consideri oportuna per constatar que els mitjans humans contractats per l'empresa adjudicatària compleixen amb els requisits definits anteriorment.
- El transport de tots els recursos humans i materials necessaris per garantir el nivell de prestacions.
- El muntatge i el desmuntatge de la sala en temps i forma. El desmuntatge de la sala inclou la retirada de tots els elements utilitzats en el servei (parament, safates, elements auxiliars, etc.) i haurà de realitzar-se en un màxim de 12 hores després de l'acte.
- L'empresa adjudicatària haurà d'aportar tots els elements necessaris per al correcte parament de les taules (vaixella, cristalleria, cobrateria, estovalles, tovallons...), en número suficient per cobrir possibles eventualitats en forma de minves, desperfectes o pèrdua de material abans o durant el servei.
- El servei a prestar, així com la qualitat dels articles i consumicions que s'oferiran al públic, hauran de ser d'un nivell alt de servei i qualitat.
- L'empresa adjudicatària estarà en disposició d'oferir altres productes i àpats adaptats a les necessitats dietètiques especials, al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i/o requeriments relacionats amb aspectes culturals o religiosos. L'Ajuntament es compromet a facilitar la informació necessària per tal que l'empresa adjudicatària pugui adequar la seva proposta culinària a aquests requeriments. Aquesta informació serà notificada a l'empresa amb temps suficient per preparar els serveis de càtering.
- En els productes de pastisseria i rebosteria, no s'admetrà la congelada industrial, sinó que haurà de ser sempre de producció artesana. Aquests productes no podran incloure en cap cas conservants ni greixos hidrogenats.

Proposta de restauració.

Sempre que sigui possible, es prioritzaran els productes de proximitat. No s'acceptaran modificacions en el menú acordat durant el menú de tast, tret que sigui per causa justificada i sempre prèvia acceptació expressa per part de l'Ajuntament de la Canonja.

Els tipus de menú segons cada tipus d'acte ha d'incloure (tret que l'Ajuntament indiqui el contrari):

SOPAR DE CAP D'ANY ADULT (400 persones aprox.)

DIA 31 DE DESEMBRE

Horari inici sopar 21:00h

- Begudes:
- Vi blanc, vi negre i cava del territori del Camp de Tarragona.
- Refrescos.
- Aigües amb gas i sense gas, de mineralització dèbil.





- Cerveses, amb i sense alcohol.
- una copa de cava de benvinguda.
- Aperitiu de benvinguda: passat per cambrers. L'empresa adjudicatària haurà de proposar 8 tipus d'aperitius freds i 8 tipus d'aperitius calents per triar-ne un total 5 .
- Primer plat, amb 4 opcions (verdures/llegums, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes i ous) per triar-ne una.
- Segon plat, amb 4 opcions (peix blanc/marisc, peix blau, carns blanques, carn vermelles) per triar-ne una.
- Opcions d'acompanyament: bouquet d'amanida, verdures/llegums, arrossos, salses, per triar-ne una.
- Postres: 3 opcions (pastisseria/rebosteria, gelats, sorbets fruita fresca/seca, lactis) per triar-ne una.
- 2 peces de pa per persona: 1 pla blanc i 1 pa integral, no inferiors a 45 gr. per unitat.
- Cafès i infusions.
- Assortiment de productes dolços de Nadal (torrons, neules...)
- una bosseta de paper amb 12 grans de raïm dolç i sense pinyols.

SOPAR DE CAP D'ANY INFANTIL (100 persones)

DIA 31 DE DESEMBRE

Horari inici sopar 21:00h

Begudes:

- Refrescos.
- Aigües amb gas i sense gas, de mineralització dèbil.
- Primer plat, amb 4 opcions (verdures/llegums, pastes/arrossos, amanides, cremes/sopes i ous) per triar-ne una.
- Segon plat, amb 4 opcions (peix blanc/marisc, peix blau, carns blanques, carn vermelles) per triar-ne una.
- Opcions d'acompanyament: bouquet d'amanida, verdures/llegums, arrossos, salses, per triar-ne una.
- Postres: 3 opcions (pastisseria/rebosteria, gelats, sorbets fruita fresca/seca, lactis) per triar-ne una.
- 2 peces de pa per persona: 1 pla blanc i 1 pa integral, no inferiors a 45 gr. per unitat.
- Assortiment de productes dolços de Nadal (torrons, neules...)
- una bosseta de paper amb 12 grans de raïm dolç i sense pinyols.

ESCUDELLA (700 persones)

L'escudella popular és un acte dintre la festa major de Sant Sebastià (gener) el dia exacte serà comunicat a l'empresa adjudicatària en 2 mesos d'antelació.

Horari inici serà a les 14:30.

L'elaboració de l'escudella es farà *in situ*, i l'empresa adjudicatària portarà tot el necessari per poder realitzar l'escudella . Temps mínim de cocció 6 hores.

L'àpat individual de escudella ha de constar, com a mínim de:

1 ració de cada de:

- ½ peu de porc
- Botifarra blanca
- Botifarra negra
- Cansalada viada

1 ració de 250 gr. De escudella amb:

- Verdures: pastanaga, porro, ceba, col, nap, api.
- Carn: daus vedella, os de pernil os porc, pit de pollastre, os blanc i mandonguilles
- Llegums: fesols i cigrons





· Fideus

PAELLA MITXA (500 persones aprox.)

La paella popular és un acte dintre la festa de la Municipalitat (abril) el dia exacte serà comunicat a l'empresa adjudicatària en 2 mesos d'antelació.

Horari inici serà a les 14:30.

L'elaboració de la paella es farà *in situ*, i l'empresa adjudicatària portarà tot el necessari per poder realitzar la paella.

L'àpat individual de paella he de constar, com a mínim de:

1 ració de 250 gr. de paella amb:

- Sofregit : oli, ceba, pebrot, tomàquet, picada all i julivert.
- Verdures: bajoques, pèsols.
- Marisc: 4 musclos i 2 gambes de mida mitjana.
- Carn: pollastre, costella de porc, conill (un tros mínim de cada).
- Fumet de peix sense gluten.
- Colorant sense gluten.

Ubicació i temporalitat del servei.

L'empresa adjudicatària desenvoluparà els serveis als locals i espais municipals que l'Ajuntament assenyali a l'efecte. Alguns dels actes es poden realitzar a l'aire lliure.

La prestació del servei s'haurà d'iniciar amb l'antelació suficient abans de l'esdeveniment, la qual cosa comporta que tant el personal com el producte a servir, així com la cristalleria, estovalles, towallons i la resta d'elements i estris per al correcte parament de les taules, hauran d'estar convenientment disposats per iniciar la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir preparat el servei amb un mínim de 60 minuts d'antelació a l'hora fixada d'inici de l'esdeveniment.

Fins que la persona responsable designada per l'Ajuntament no doni per conclòs l'esdeveniment, l'empresa adjudicatària no podrà ordenar la recollida i retirada, tant del producte sobrant, com del material utilitzat.

Un cop finalitzat l'acte o esdeveniment que ha donat lloc a l'objecte del servei, l'empresa adjudicatària vindrà obligada a recollir i retirar tots els elements, material, mobiliari, instal·lacions, deixant l'espai lliure per a la seva posterior utilització el mateix dia que s'hagi realitzat el servei, en els termes que s'estableixen al present plec.

Encàrrec i variació del servei.

El responsable del contracte designat per l'Ajuntament efectuarà els encàrrecs i facilitarà el número de comensals orientatiu 7 dies abans de la prestació del servei, podent fer ajustos de més o menys 10% de comensals fins a 3 dies naturals abans de l'esmentada prestació.

En el moment de fer l'encàrrec, l'Ajuntament informarà a l'empresa adjudicatària de l'espai, dia i hora en el que s'ha de servir el càterring, accessos i persona de contacte en el lloc on es realitzarà el servei, número d'assistents, menú seleccionat (i, si cal, menús especials a tenir disponibles) i franja horària de recollida.

L'execució de les prestacions del contracte es desenvoluparà sota la supervisió del responsable del contracte.





En cas de cancel·lació per part de l'Ajuntament, si aquest avisa a l'adjudicatari amb una antelació de 72 hores no es generarà cap càrrec. Les cancel·lacions entre 24 i 72 hores suposaran el pagament del 50% de la comanda. Les cancel·lacions posteriors, suposaran el pagament del 100% del preu de la comanda.

Compliment de la normativa vigent en matèria sanitària d'higiene dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de garantir les següents temperatures alhora de servir els plats:

Plats calents:

- **Temperatura de servei:** almenys **60 °C**.
- **Exemples:** arrossos, estofats, sopes, carn guisada.
- **Per què:** a aquesta temperatura s'evita el creixement de bacteris.

Plats freds:

- **Temperatura de servei:** màxim **7 °C**.
- **Exemples:** amanides, gaspatxo, embotits, postres fredes.
- **Per què:** mantenir-los freds evita que es facin malbé o que es contaminin.

Les empreses han de complir en tot moment la normativa vigent, també sobre sostenibilitat, protecció i respecte al medi ambiental i, de forma particular, les disposicions en matèria de mesures sanitàries i d'higiene que puguin afectar la prestació del servei.

Caldrà tenir en compte totes les disposicions, normatives i consells que puguin aparèixer durant la vigència del contracte, així com les específiques que es puguin assenyalar en cada apartat del present PPT.

L'empresa licitadora haurà de:

1. Estar inscrit en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).
2. Disposar de sistemes d'autocontrol basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) per oferir garanties sanitàries dels productes alimentaris que produeix o comercialitza (Reglament 852/2004).

I en el cas d'establiments de comerç minorista, disposaran de programes de prerequisits (PPR). A més, durant l'execució del servei, l'empresa adjudicatària haurà de tenir especial cura de protegir eficaçment els aliments, des de la seva recepció fins als punts de consum, contra tot risc de deteriorament o contaminació, adoptant un protocol de mesures necessàries adequat, que inclourà, entre d'altres, que:

-El personal estarà uniformat de forma adient i qualificat per a la preparació, la col·locació, la distribució i la retirada de l'àpat.

-No es podran dipositar efectes personals, ni roba a les zones de manipulació d'aliments.

-L'empresa adjudicatària es farà responsable del servei de neteja de les eines utilitzades en el marc del servei de càtering, com per exemple: cobreteria, cristalleria, vaixel·la, estovalles,





etc. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les eines utilitzades pel servei de càtering i l'única encarregada del manteniment dels elements necessaris per a l'execució del servei.

Responsabilitat.

L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de la qualitat i bon estat dels aliments, de les alteracions que puguin patir els productes alimentaris i de les conseqüències que se'n deriven per a la salut dels destinataris. Igualment, serà també responsable de la higiene dels mitjans i eines utilitzats en la prestació del servei.

Autocontrol i control de qualitat. L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, aplicant per a tal fi el personal i materials necessaris per garantir un bon servei.

El contractista serà el responsable en tot moment de la qualitat tècnica del servei de sala i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Ajuntament o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució d'aquest servei.

L'empresa adjudicatària serà igualment responsable dels desperfectes i danys que el personal al seu càrrec pugui causar a les instal·lacions i elements, municipals i no municipals, en l'execució dels serveis objecte d'aquest plec.

Menús testimoni. Per assegurar la traçabilitat dels menjars, el personal de l'empresa adjudicatària recollirà, diàriament, en el moment de la distribució, dues mostres de cada un dels plats del menú, en quantitat suficient (mínim 125g), en recipients d'un sol ús, identificats amb la data, el nom del plat i el dia que s'ha servit per a la prevenció i control de toxico-infeccions alimentàries i problemes relacionats amb la qualitat de l'àpat. Les mostres estaran degudament protegides i s'hauran de conservar a -18°C durant un mínim de 7 dies.

Altres obligacions.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- Designar una persona responsable, qui exercirà d'interlocutor amb l'Ajuntament de la Canonja per a tot allò referent al contracte i al servei que se'n deriva. L'empresa adjudicatària facilitarà nom complet, càrrec a l'empresa, telèfon i correu electrònic de la persona designada, així com del seu substitut en cas que el titular designat estigui il·localitzable per qualsevol motiu.
- Adaptar-se en tot moment, sempre que sigui justificat i necessari, als canvis que l'Ajuntament proposi per a la millora del servei.
- Assumir els protocols d'actuació que estableixi la persona responsable designada per l'Ajuntament per a la prestació dels serveis.
- El contracte s'atorga a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, que assumeix la responsabilitat civil i les obligacions que es deriven del compliment o incompliment contractual. Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària haurà de concertar i mantenir durant la vigència del contracte una pòlissa d'assegurança de RC que cobreixi els possibles riscos que assumeix sota aquest contracte i que específicament cobreixi els riscos d'intoxicació alimentària, danys i perjudicis derivats de l'incompliment de la normativa higiènic sanitària davant l'Ajuntament així com danys en elements personals dels comensals com a conseqüència del servei, per un import mínim de 500.000 €.





- Assumir la gestió de compres i provisió de tots els aliments que siguin necessaris per portar a terme la prestació objecte d'aquest contracte. El pagament de matèries primes serà realitzat directament i a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- Assegurar que els aliments arribin en perfectes condicions a cada un dels punts de consum en tot el referent a quantitats, temperatura, presentació i puntualitat.
- L'empresa adjudicatària, en relació als seus treballadors, haurà de complir estrictament i durant tota la vigència del contracte les mesures de prevenció de riscos laborals establertes per la normativa vigent, incloses les obligacions en matèria de formació i vigilància de la salut.
- L'empresa adjudicatària haurà de presentar, previ requeriment de l'Ajuntament, tota la documentació que sol·licitin en relació amb la normativa de Prevenció de Riscos Laborals i Seguretat del Treball. En tot cas, la no exigència del Pla de seguretat i salut en els treballs s'entén sense perjudici de l'obligació d'aquella de realitzar la corresponent avaluació de riscos.
- L'empresa adjudicatària serà responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupin en la prestació del servei objecte de contracte, així com de les conseqüències que es dedueixin per l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

Glòria Virgili Gispert

Regidora de Festes

La Canonja, document signat electrònicament a la data del marge.

