

## **PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES QUE REIGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE SUBMINISTRAMENT DE MENJARS PER LA LLAR D'INFANTS DE L'AJUNTAMENT DE CONSTANTÍ**

### **Índex**

|                                                                           |   |
|---------------------------------------------------------------------------|---|
| 1. OBJECTE.....                                                           | 1 |
| 2. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS.....                           | 1 |
| 3. DOCUMENTACIÓ.....                                                      | 3 |
| 4. DURADA DEL CONTRACTE.....                                              | 3 |
| 5. INICI EN LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS I TÈCNIC ENCARREGAT DEL SERVEI..... | 3 |
| 6. DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA PRESTADORA DEL SERVEI.....            | 3 |
| 7. TAXES DEL SERVEI.....                                                  | 4 |
| 8. DISPOSICIÓ DE PERSONAL.....                                            | 4 |
| 9. INSPECCIÓ SANITÀRIA.....                                               | 4 |
| 10. DISPOSICIÓ D'EQUIPS.....                                              | 5 |
| 11. NORMATIVA.....                                                        | 5 |



## 1. OBJECTE

Aquest plec tècnic defineix les característiques tècniques de la prestació en que consisteix el servei de subministrament de menjars per a la Llar d'infants municipal.

## 2. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS

La prestació del servei té com finalitat principal proveir una alimentació saludable, equilibrada i de qualitat per al personal docent i els infants de la Llar d'infants.

### → Tipus de menjar:

L'empresa contractista haurà de garantir els menús de dieta normal i s'haurà d'adaptar en tot moment i de forma immediata a donar resposta als menús especials pels casos d'intoleràncies, sensibilitats alimentaries, al·lèrgies, altres situacions de salut i/o terapèutiques, i motius culturals/religiosos que es puguin donar i els hi comunicui la Llar d'infants.

### → Característiques dels menús:

Com a regla general el nombre d'àpats serà sempre el mateix: 20 menús d'infants i 3 menús d'adults; no obstant això, aquest nombre es pot incrementar o disminuir en funció de les necessitats de les famílies però s'avisarà a l'empresa prestadora del servei abans de les 10.00 hores del mateix dia de la prestació.

Composició dels menús:

### 1. Menú de migdia normal

Ha de constar de:

- Primer plat: Ha d'alternar, entre d'altres, amanida, arròs, verdures, pasta i llegums.
- Segon plat: Ha d'alternar carns, truites i peix sense espines.
- Postres: fruita del temps i làctic
- Pa i oli

### 2. Berenar:

a) Nadons: menjar triturat

b) Resta d'infants:

- Entrepans de pernil (dolç o salat), gall d'indi, tonyina, formatge o truita .
- Llet semi desnatada.
- Fruita.

Per tal de confeccionar els menús, caldrà utilitzar les següents matèries:

- Fruita variada, fresca i de temporada.
- Verdures i hortalisses variades, fresques i de temporada.
- Carns fresca i que no hagi estat a una temperatura de conservació inferior a 0º.
- Peix capturat o produït amb criteris de consum responsable. No es servirà cap peix tipus perca, halibut o panga.
- Oli d'oliva.
- Cereals i farines no precuinades.
- Llegums variats.



- Làctics en proporció adequada.
- Utilitzar tècniques de cocció saludables: vapor, bullit, forn, planxa,...

Es podrà demanar en tot moment a l'adjudicatari la informació de les matèries primeres, com per exemple origen i nom del proveïdor, denominació del producte, categoria, norma de qualitat dels aliments, etc.

Els aliments han d'arribar a la Llar a temperatura adequada i preparats per servir, sense necessitat de cap manipulació prèvia, en condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

La composició dels àpats ha de ser adient a l'estació de l'any corresponent.

En el cas dels tres menús de les persones adultes la quantitat dels àpats hauran de ser proporcionals.

Tots els menús d'aquesta licitació hauran d'estar elaborats, tant qualitativament com quantitativament, avalats i certificats per un/a dietista nutricionista col·legiat/ada.

S'haurà de proporcionar al centre un menú extra astringent per tal de donar resposta a situacions d'indisposició sobrevinguda d'algun usuari/a.

S'hauran d'utilitzar productes frescos, de temporada i proximitat (utilitzar hortalisses fresques de temporada i potenciar el consum d'aliments frescos)

El contractista haurà d'evitar el malbaratament dels aliments (treballar amb aliments de qualitat, formar el personal de cuina i establir gramatges necessaris per cada grup d'edat).

En tot moment s'haurà de respectar els criteris ambientals (utilitzar contenidors reutilitzables en el subministrament de menús i utilitzar paper d'estrassa en comptes de paper d'alumini).

#### → **Horari i període de prestació del servei:**

El subministrament dels menjars es realitzarà al centre el mateix dia abans de les 12.00 hores del migdia.

Els àpats s'han de servir de dilluns a divendres els dies no festius, durant el període de setembre a agost (només la primera setmana d'agost). En tot cas, la concreció del calendari amb els dies festius i períodes de vacances s'ha de lliurar al contractista a l'inici del contracte i un mes abans de l'inici del curs.

#### → **Qualitat de les matèries primeres**

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor. També ha de tenir un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria primera.

L'empresa adjudicatària guardarà a les seves cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant almenys 72 hores.

Atenent a la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització per part de la responsable del contracte.



### 3. DOCUMENTACIÓ

El contractista entregarà a la direcció del centre un llistat mensual de la programació de menús abans de començar cada més la planificació amb la programació de tots els menús.

### 4. DURADA DEL CONTRACTE

Aquest contracte tindrà un període de vigència de dos anys a comptar de la data de formalització del mateix per l'òrgan de contractació i finalitzarà al final del curs amb possibilitat de prorrogar-se una vegada per un termini de 2 anys més.

### 5. INICI EN LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS I TÈCNIC ENCARREGAT DEL SERVEI

L'adjudicatari haurà d'iniciar la prestació dels serveis objecte d'aquest contracte durant el mesos de setembre (dia 15) i fins la primera setmana d'agost inclosa segons l'article 7 del PCAP d'aquesta licitació.

### 6. DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA PRESTADORA DEL SERVEI

- El contractista es farà càrrec de:
  - l'adquisició dels aliments i matèries primeres,
  - de la seva conservació i emmagatzematge,
  - de l'elaboració i la confecció dels menús,
  - del trasllat al centre educatiu (llar).
- L'empresa adjudicatària es compromet a garantir en tot moment la prestació del servei objecte de la licitació, i ha de preveure les situacions que pugin originar-se per absències per vacances o malaltia del personal.
- La direcció de l'Ajuntament en qualsevol moment podrà supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació.
- Comunicar al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar el servei.
- Fer-se càrrec dels lliuraments diaris al centre i de la recollida al dia següent dels estris o útils corresponents entregats el dia anterior.
- El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènicosanitària quan a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.
- La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal.
- El contractista haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport que garanteixin el compliment de la normativa sanitària, així com també en les operacions de descàrrega, emmagatzematge o dipòsit d'aliments, entre altres.
- Complir els preceptes que li siguin d'aplicació de la Llei 15/1983 de 14 de juliol de la higiene i control alimentaris, del 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 i del Reial Decret 191/2011 de 18 de febrer sobre Registre General Sanitari d'empreses alimentàries i aliments, així com la resta de disposicions vigents en matèria d'higiene alimentària.



- Sotmetre els àpats d'aquesta licitació a l'elaboració qualitativa i quantitativa d'un/a dietista nutricionista col·legiat/ada que els avaluï i els certifiqui.
- Es respectaran les variants alimentàries per prescripció mèdica.
- Es respectaran les variants alimentàries per prescripció mèdica i altres menús que puguin sorgir fruit de les necessitats de les llars (motius religiosos, etc.). Es confeccionaran menús específics amb els ingredients adequats per a infants celíacs o que pateixin alguna al·lèrgia o trastorn del sistema digestiu. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.
- L'empresa prestadora del servei presentarà anualment una memòria d'activitats i dels indicadors de qualitat del servei.
- L'empresa adjudicatària haurà de realitzar 1 taller/xerrada d'educació nutricional durant el curs escolar per a les famílies el qual haurà d'estar impartit per un/a nutricionista.
- Presentar un dossier amb fitxes de tots els menús i els aliments elaborats pel dietista nutricionista col·legiat/ada que els avaluï i els certifiqui.
- L'empresa ha de garantir capacitat de reacció davant de possibles imprevistos.

## 7. TAXES DEL SERVEI

Les taxes pels serveis de menjador es troben regulades a l'ordenança fiscal número 30 reguladora de la taxa del servei de Llar d'infants i altres serveis educatius.

## 8. DISPOSICIÓ DE PERSONAL

Es posarà en coneixement de l'Ajuntament de Constantí les dades de l'interlocutor que estigui enfront del servei (coordinador o responsable). Aquesta persona haurà d'estar localitzable amb l'objectiu d'informar-li de qualsevol incidència sorgida en la prestació del servei i poder donar una resposta.

El contractista disposarà del personal necessari per cobrir totes les exigències del contracte i complirà amb els seus empleats la legislació i els convenis vigents que els afectin.

Quan li requereixi l'Ajuntament, el contractista haurà de facilitar, entre altres, tota la informació que permeti comprovar la plantilla i identificar els responsables dels treballs corresponents a aquesta licitació.

## 9. INSPECCIÓ SANITÀRIA

A través del personal municipal de l'Ajuntament de Constantí podrà supervisar:

- Les condicions higiènica sanitàries i de manipulació dels aliments, l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i el personal adscrit al servei.
- El magatzem, vehicles de transport i altres elements utilitzats pel contractista.
- Prendre mostres dels àpats proporcionats per a guardar-los un mínim de 7 dies al congelador

L'empresa està obligada a facilitar la informació i la documentació que li sigui requerida.



## 10. DISPOSICIÓ D'EQUIPS

El contractista haurà de disposar del material necessari per efectuar les comprovacions pertinents d'inspecció i control de qualitat. Aquest material podrà ser revisat periòdicament per assegurar que les inspeccions siguin el més objectives possible.

## 11. NORMATIVA

Normativa higienicosanitària en tota la cadena alimentària:

- Codi alimentari espanyol
- Llei de Catalunya 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentari
- 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 ovoproduts.
- Reial Decret 2207/95, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris.
- Directiva europea 852/2004 relativa a la higiene dels productes alimentaris. DOCE 25/6/2004, L226/3 a L/21.
- Reial Decret 202/2000, de 11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Qualsevol altra normativa que, en un futur, reguli aquesta matèria.

Normativa higienicosanitària quan a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments:

- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Ordre 21/2/77, sobre normes higiènico-sanitàries, per a la instal·lació, el funcionament d'indústries dedicades a la preparació i distribució de menjars per al seu consum en col·lectivitats i mitjans de transport.
- L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de menjador, en totes les fases de la prestació del servei compreses en el present Plec.

L'empresa adjudicatària s'obliga a donar compliment a tota la normativa assenyalada

La directora de la Llar d'infants

A data de la signatura electrònica

