

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNiques QUE REGEIXEN LA CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE SUBMINISTRAMENT DE MENJARS PER A LA LLAR D'INFANTS I EL CENTRE DE DIA PER A LA GENT GRAN DEL MORELL

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 i el Centre de Dia del Morell.

L'objecte del contracte consisteix en el subministrament d'un nombre màxim de menús diaris que inclouen un dinar i un berenar. L'elaboració dels aliments es realitzarà en cuina centralitzada, per al seu posterior transport i distribució en condicions adequades d'higiene i seguretat als domicilis dels dos centres següents:

1.-Centre de Dia:

La previsió màxima de menús diaris és de 30 de dilluns a divendres, amb una previsió mensual màxima de 600 menús a subministrar de dilluns a divendres no festius. Previsió anual de 7.200 menús. El servei serà en línia calenta.

Caps de setmana:

Adicionalment, amb la pròxima obertura del Centre de dia els caps de setmana (prevista iniciar-se en desembre 2025 o gener de 2026) , hi ha una previsió de 12 menús diaris els dissabtes i 12 els diumenges, 24 en total el cap de setmana, sempre que no sigui festiu, dates en que el centre no obrirà. La previsió mensual és de 96 menús i anual de 1.1152 menús. Aquest servei de caps de setmana ha de ser en línia freda.

Casal d'estiu: adicionalment durant l'estiu, la coordinació del Centre de dia i serveis socials organitza un casal d'estiu, en el qual també és necessari subministrar un total de 175 menús durant aquesta època de mitjans de juny a inicis de setembre, a precisar les dates concretes amb la responsable del Centre de dia.

- La previsió total anual del Centre de dia gener a desembre és de 8.527 menús.

2.-Llar d'infants:

La previsió màxima de menús diaris és de 35 infants i 12 adults, en total 47.

La previsió mensual màxima és de 940 menús a subministrar de dilluns a divendres no festius.

- La previsió anual de la Llar d'infants és d'11.280 menús a subministrar de setembre a juliol.

Total de menús:

En total es preveu el subministrament màxim de 19.807 menús/any.

2. Condicions de la prestació dels Serveis

La prestació del servei té com finalitat principal proveir una alimentació saludable, variada, de temporada, equilibrada i de qualitat, amb menús poc processats, amb estil casolà i seguint una dieta mediterrània, per al personal docent i els infants de la Llar d'infants i els usuaris i professionals del Centre de Dia.

Tipus de menjar:

L'empresa contractista haurà de garantir les dietes següents:

Centre de dia:

- Normal baix en sal, sense sal, diabètic, diabètic sense sal, astringent, hipocalòric,



triturat, triturat sense sal, triturat especial, especial en funció d'al·lèrgies o intoleràncies, per a disfàgia, així com qualsevol altra a demanda del centre que pugui sorgir en funció de la necessitat de la persona atesa.

Llar d'infants:

- Normal, triturat, hipocalòric, especial degut a al·lèrgies o intoleràncies, astringent i laxant, així com qualsevol altra tipologia de dieta que pugui ser necessària per donar resposta a situacions de salut i/o terapèutiques com poden ser malalties.

Característiques dels menús

El nombre de menús màxim diari serà com a regla general:

- Centre de Dia:
 - o 30 menús d'adult entre setmana
 - o 12 menús adult cada dia del cap de setmana
- Llar d'infants:
 - o 35 menús d'infants
 - o 12 menús d'adults

El nombre de menús diaris pot incrementar o disminuir, en funció de les necessitats de les famílies i els centres. En el supòsit de contingències, cada equipament informará a l'empresa contractista abans de les 9:30 hores del dia de la prestació del servei el nombre de menús i les especificitats necessàries per aquell dia.

Especialitat Llar d'infants: requeriments habituals menús diaris:

Infants:

- 7 menús triturats
- 23 menús normals
- 5 menús especials per al·lèrgies o intoleràncies

Adults:

- 9 menús normals
- 2 menús hipocalòrics
- 1 menú especial per al·lèrgia o intolerància

Composició dels menús

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

La quantitat dels àpats ha de ser òptima i proporcional en el cas dels menús per a les persones adultes.

Si l'empresa introdueix canvis en la composició dels menús ho haurà de comunicar al centre corresponent el mateix dia abans de les 9:30 hores. Els menús han de coincidir amb la programació del dia; en cas contrari, els canvis han de ser registrats d'acord amb l'article 20.4 del Decret 176/2000.

1.-Menú de migdia normal als dos centres: ha de constar de:

- Primer plat
- Segon plat
- Postres

L'estructura tipus de l'àpat del dinar pot ser la següent:

- Primer plat: hortalisses, farinacis preferentment integrals, llegums o tubercles (en el cas dels infants amanides de pasta, arròs, llegums o verdures)
- Segon plat: aliment proteic (llegums, peix sense espines, ous o carn)
- Guarnició (en funció de la composició del primer i del segon plat):
hortalisses o farinacis integrals, llegums o tubercles

L'àpat s'ha d'acompanyar de:

- Postres: fruita fresca del temps i làctics





- Pa integral
- Oli d'oliva

2.- Berenar:

Llar d'infants:

a) Nadons: triturat

b) Resta d'infants:

-Alternar dies d'entrepans variats i dies de fruita (fàcils de pelar i mastegar, sense risc d'ennuegament, com el plàtan, poma al forn...)

-Llet

- No han d'incloure suc processats, ni sucres, ni iogurts ensucrats ni de sabors.

Centre de Dia:

- Llet sencera i/o semi, suc variats, orxata
- Alternar dies d'entrepans variats i dies de fruita (fàcils de pelar i mastegar, sense risc d'ennuegament, com el plàtan, poma al forn...)
- De manera més ocasional pa amb melmelada, compotes, galetes i codonyat
- Tot sense sucre afegit.

Horari i període de prestació del servei

Centre de Dia:

El subministrament dels menjars es realitzarà al centre el mateix dia entre les 12:00 del migdia i 12:30.

Els àpats s'han de servir de dilluns a diumenge no festius, durant el període de gener a desembre.

Llar d'infants: El subministrament dels menjars es realitzarà al centre el mateix dia sempre abans de les 11:00. Els àpats s'han de servir de dilluns a divendres no festius, durant el període de setembre a juliol.

En tot cas, la concreció del calendari anual amb els dies festius i períodes de vacances s'ha de lliurar al contractista a l' inici del contracte per part dels dos centres.

L'horari de lliurament dels menjars es considera fonamental pel correcte desenvolupament de la planificació i gestió diària de cada centre, per la qual cosa es configura com a obligació essencial del contracte.

Dades dels centres objecte de la prestació

Llar d'infants municipal "El Morell"

Pl. de l'Estatut, 2

43760 El Morell

Telèfon 977 84 15 10

Centre de serveis per a la gent gran "El Morell"

Rambla Pau Casals, 1

43760 El Morell

Telèfon 977 84 16 47

3. Documentació

D'acord amb l'article 97.d de la Llei 12/2007 d'11 d'octubre de serveis socials cal disposar de la programació dels menús supervisada i signada pel responsable higienicosanitari, amb indicació dels gramatges, els nutrients i l'aportació calòrica diària de tots els àpats, inclosos l'esmorzar, el berenar i el ressorpó, si fos el cas.



L'empresa contractista informará amb periodicitat mensual al final de cada mes la programació de menús del mes següent amb indicació de les especificacions de recepció del menjar elaborat, ingredients i al·lèrgens dels plats i els calibratges nutricionals.

D'acord amb l'anterior, l'empresa prestadora del servei tindrà a disposició de l'Ajuntament:

- Dossier amb fitxes tècniques de tots els menús i aliments amb la composició de tots els plats i els ingredients per les al·lèrgies així com el calibratge nutricional. (cal especificar el mes o la temporada (primavera-estiu i tardor-hivern), el dia de la setmana, el tipus d'àpat (esmorzar, mig matí, dinar, berenar, sopar i rissopó, si s'escau) i el tipus de dieta (bàsica, amb control d'aportació calòrica, de greixos, d'hidrats de carboni, de proteïnes, de residu, etc.) És convenient especificar el tipus de preparació (bullit, planxa, forn, fregit, etc.) i d'ingredients principals de tots els plats (primer plat, segon plat, guarnicions i postres), i també el tipus de salsa, pasta, arròs, llegum, peix, ous, carn, etc.
En el cas de persones al·lèrgiques a algun aliment és obligatori fer un registre diari de manipulació de plats.

Aquesta programació mensual amb dossier de fitxes i informació continguda es configura com una obligació essencial del contracte.

És imprescindible disposar de la citada documentació davant:

- les inspeccions de la Secretaria de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya
- els registres que s'han d'utilitzar per a les activitats de comprovació: principalment de registre de control de l'aigua, de llistat de proveïdors, de control de recepció dels menjars, control de temperatures de conservació d'aliments en equips d'emmagatzematge (cambres, congeladors i taules calentes), manteniment de cuines netes i desinfectades, i manteniment de temperatures en calent i fred, i menús per a persones al·lèrgiques.
- el compliment de la normativa vigent, en concret, el Reial Decret 1021/2022 de 13 de desembre pel que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç minorista així com el Reial Decret 1086/2020 de 9 de desembre pel que es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la UE en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

Especialitat Centre de dia

Amb la finalitat d'aconseguir una aportació energètica i nutricional de manera equilibrada, és important que les freqüències d'aliments ofertes s'ajustin a les recomanacions, en aquest cas la Guia del departament de salut per l'alimentació en els centres residencials per a persones grans en coordinació amb la Guia petits canvis per menjar millor, presenta les freqüències orientatives de consum dels diferents grups d'aliments:



Grups d'aliments	Freqüència de consum
Hortalisses	Com a mínim, en el dinar i el sopar
Farinacis ¹ integrals	En alguns àpats del dia i segons la tolerància individual
Fruita fresca	Com a mínim, 3 peces al dia
Fruita seca (crua o torrada)	De 3 a 7 vegades per setmana
Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides amb calci i sense sucres afegits)	2-3 vegades al dia
Aliments proteics ²	No més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums ³	Com a mínim 4 vegades a la setmana
Ous ⁴	3-4 vegades a la setmana
Peix ⁵	2-3 vegades a la setmana
Carn ⁶	3-4 vegades a la setmana (carn vermella, 2 vegades a la setmana com a màxim)
Aigua ⁷	1,6 litres de líquid al dia (6 gots) les dones, 2 litres de líquid al dia (8 gots) els homes
Oli d'oliva verge	Oli d'oliva verge per amanir i cuinar, i oli d'oliva o gira-sol altooleic per cuinar i per fregir
Begudes ensucrades i sucres, embotits i carns processades, ⁶ patates xips i <i>snacks</i> salats, lllaminadures, brioixeria, postres làcties ensucrades, galetes, etc.	Com menys millor

1 Es consideren farinacis el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. (que convé que siguin integrals) i, també, la patata i altres tubercles.
2 En cas de dietes vegetarianes, cal basar-se en llegums, fruita seca, ous i lactis, segons els tipus de dieta (ovolactovegetariana, ovovegetariana, lactovegetariana o vegana).
3 Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, es poden considerar en el grup d'aliments farinacis i, també, en el de proteïcs (carn, peix, ous i llegums), i poden constituir un plat únic.
4 Es poden consumir ous sense problemes, encara que en general es recomana limitar-los a 3-4 per setmana. El consum de clares d'ou pot ser beneficiós quan es vol incrementar l'aportació de proteïnes.
5 És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible. Els bunyols de bacallà, les crestes de tonyina, les croquetes i les delícies, per la poca quantitat de peix que contenen, no es consideren una ració, i es consideren precuinats, si no s'han elaborat a la mateixa cuina..
6 Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, la curació, la fermentació, el fumatge o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).
7 És convenient beure sovint aigua i altres líquids, sopes, infusions, aigües aromatitzades, gelatines, etc., al llarg del dia, tot i no tenir set. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita la utilització d'envasos d'un sol ús.

4. Durada del Contracte i inici dels serveis

Aquest contracte tindrà un període de vigència inicial d'1 any a comptar des de l'endemà de la data de formalització del mateix per l'òrgan de contractació, data a partir de la qual l'adjudicatari haurà d'iniciar la prestació dels serveis.

El contracte es podrà prorrogar 1 any més. L'Ajuntament del Morell té previst en gener de 2026 l'inici de l'execució de les obres per a l'adequació del Centre de dia per a la gent gran en una nova residència assistida, fet que comportarà canvis en el servei prestat pel Centre de dia i inclús en la forma de gestió, els quals es duran a terme previsiblement en 2027 i condicionen la possibilitat d'afegir altres pròrrogues al present contracte.

5. Drets i obligacions de l'empresa prestadora del servei



- Garantir la continuïtat de la prestació.
- Nomenar a un/a responsable encarregat de la interlocució i prestació dels serveis.
- Comunicar als responsables de cada centre qualsevol incidència que pugui perjudicar el servei.
- Fer-se càrrec dels lliuraments diaris als centres i de la recollida al dia següent dels estris o útils corresponents entregats el dia anterior.
- 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, el Reial Decret 1021/2022, el Reial Decret 1086/2020 així com la resta de disposicions vigents en matèria d'higiene alimentària.
- Sotmetre els àpats a la supervisió tècnica d'una persona nutricionista.
- La primera setmana de la formalització del contracte oferirà una prova degustació de manera gratuïta amb l'entrega de 2 menús diaris al personal municipal per a la seva valoració i amb la possibilitat d'introduir variacions.
- L'empresa ha de garantir capacitat de reacció davant d'imprevistos.
- Els establiments han de disposar de menjars testimoni, que corresponguin als diferents plats del menú diari, almenys durant 7 dies, els quals serveixen per poder realitzar estudis epidemiològics quan siguin necessaris.
- En el cas d'aliments que no acaben d'encaixar pel tipus d'aliment o de cocció emprada, per exemple si està dur, o sec, és difícil de mastegar o empassa no és apte pel col·lectiu pel qual es subministra, l'empresa, a petició de les responsables dels centres, haurà de substituir-los per altres aliments més adients.
- El personal de la cuina central de l'empresa que prepara i cuina aliments ha de disposar del Certificat de manipulador d'aliments.
- Transport i recepció dels aliments: com que el menjar arriba preparat des d'una cuina central, pot ser que es transporti en calent o en fred (a temperatures de refrigeració o de congelació). Durant el transport, cal prevenir la multiplicació dels microorganismes per raó d'una temperatura o un temps inadequats, els correctes són els següents:
 - Transport en calent: en contenidors isoterms que mantinguin una $T \geq 63$ °C al centre del producte.
 - Transport en fred: en contenidors isoterms o frigorífics que mantinguin una $T \leq 4$ °C/8 °C al producte, o a ≤ -18 °C en el cas de congelats.

6. Preus públics/taxes del servei

- Els preus pel servei de menjador del Centre de Dia estan regulats a l'Ordenança fiscal corresponent per la prestació de serveis al Centre de Serveis per la Gent Gran.
- Les taxes pels serveis de menjador de la Llar d'infants estan regulades a l'Ordenança de la Taxa per la prestació de serveis a la Llar d'infants.

7. Disposició de personal

Es posarà en coneixement de l'ajuntament les dades de la persona interlocutora que ha d'estar enfront del servei (coordinador o responsable). Aquesta haurà de tenir fàcil localització, amb un mòbil de contacte, amb el fi d'informar de manera immediata de la resposta i atenció a les incidències sorgides en la prestació del servei.



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.

El contractista haurà de facilitar, sempre que li sigui requerida per l'Ajuntament, tota la informació que permeti comprovar la plantilla i identificar els responsables dels treballs.

8. Disposició d'equips

El contractista haurà de disposar del material de mesura necessari per efectuar les comprovacions pertinents. Aquest material podrà ser revisat periòdicament per assegurar que les inspeccions siguin les més objectives possibles. (inspecció i control de qualitat)

La directora del Centre de Dia i la directora de la Llar d'infants

El Morell a la data de la signatura electrònica

