



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'ADJUDICACIÓ DEL
CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT DE MENÚS, EN LA MODALITAT DE
CÀTERING, DEL CENTRE SAIAR "LES SÈNIES", MITJANÇANT PROCEDIMENT
OBERT AMB DIVERSOS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.**

1. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El contracte consisteix en el subministrament de menús en la modalitat de càtering transportat per al Centre SAIAR "Les Sènies", d'acord amb les necessitats de funcionament del servei, durant el període comprès entre el 8 de setembre de 2026 i el 31 d'agost de 2027, amb possibilitat de pròrroga anual fins a un màxim de dos anys addicionals (és a dir, de l'1 de setembre de 2027 al 31 d'agost de 2028 i de l'1 de setembre de 2028 al 31 d'agost de 2029).

La gestió del servei correspon a l'Ajuntament, que en determina l'organització, coordinació i seguiment d'acord amb les necessitats del centre.

El centre facilitarà els serveis d'aigua, gas, climatització i subministrament elèctric necessaris per al correcte funcionament intern del servei.

El servei es prestarà obligatòriament en la modalitat de menú transportat fins al mateix centre, i l'empresa adjudicatària assumirà exclusivament l'elaboració, preparació, transport i lliurament dels menús en condicions òptimes de qualitat, temperatura i seguretat alimentària.

L'empresa adjudicatària haurà d'efectuar el lliurament diari dels menús al Centre SAIAR "Les Sènies" abans de les 12.30 hores, per tal de permetre la seva preparació, emplatat i distribució per part del personal municipal del centre dins l'horari habitual de dinar.

Les tasques de recepció, conservació temporal, regeneració si escau, emplatat, distribució als usuaris, recollida i neteja posterior seran assumides pel personal municipal del centre.

El nombre definitiu d'usuaris del servei de menjador del Centre SAIAR "Les Sènies" serà comunicat a l'empresa adjudicatària a l'inici de cada període de prestació del servei, tan bon punt l'Ajuntament disposi de la informació corresponent.

Tindran dret a utilitzar el servei de subministrament de menús del Centre SAIAR "Les Sènies" les persones usuàries del centre, així com el personal del servei i qualsevol altre personal autoritzat per l'Ajuntament.

Tant les persones usuàries com el personal autoritzat abonaran directament el preu del servei a l'Ajuntament.

Pel que fa als serveis, instal·lacions i elements disponibles, cal tenir en compte les premisses següents:

- Els serveis disponibles són: aigua potable, energia elèctrica, gas i clavegueram.
- El centre disposa de taules i cadires suficients per a la correcta prestació del servei, així com d'altres mitjans materials necessaris, com ara rentaplats, microones, nevera, coberts, gerres, gots i material divers de cuina.
- També disposa de materials i estris de neteja adequats per garantir les condicions higièniques òptimes.
- El servei de subministrament de menús es prestarà de dilluns a divendres, durant els dies de funcionament habitual del Centre SAIAR "Les Sènies", d'acord amb l'organització i necessitats del servei.



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

- Les instal·lacions destinades al servei, per les seves dimensions, no admeten ampliacions.
- No s'admetrà el sistema de menús basat en congelació, i els menús hauran de lliurar-se en condicions adequades per al consum o regeneració immediata, segons les necessitats del centre.

1. Control de Qualitat dels menús.

L'adjudicatària elaborarà, consensuarà i controlarà la planificació periòdica de menús i dietes especials. Per a aquesta planificació, es valoraran les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut (OMS), les recomanacions d'experts i les normatives alimentàries vigents.

Els menús s'hauran de presentar a la direcció del centre per a la seva revisió amb la periodicitat que s'estableixi. Els criteris de confecció seran:

-Equilibri nutricional: Els àpats han de ser complets, equilibrats i adaptats a les necessitats nutritives de cada persona segons informe mèdic.

-Sistema d'elaboració: Es requereix l'ús de la línia freda pels seus nivells de seguretat i qualitat alimentària. Atès que l'equipament només permet l'elaboració final, el servei serà de càtering.

-Varietat i rotació: Els menús tindran una rotació mínima de 4 setmanes i es canviaran 4 cops a l'any, coincidint amb el canvi d'estació.

-Qualitat sensorial: Han de tenir una presentació atractiva (especialment els texturitzats), estar convenientment condimentats i basats en guisats tradicionals adaptats a l'època de l'any.

Criteris de composició dels menús:

Cada àpat estarà compost obligatòriament per:

-Primer plat: Arròs, pasta, llegums o hortalisses/verdures amb patates.

-Segon plat: Carns, peixos o ous, amb guarnicions que no podran ser amanida.

-Postres: Fruita fresca i de temporada (mínim 5 dies a la setmana) o làctics (2 dies a la setmana).

-Pa i Beguda: Pa (blanc, integral o per a celíacs) i aigua en gerres.

La freqüència setmanal (per 5 dies)

| GRUPS D'ALIMENTS | FREQÜÈNCIA (5 DIES) | OBSERVACIONS |
|-----------------------------|----------------------------|------------------------------------|
| <i>PRIMERS PLATS</i> | | |
| Hortalisses i verdures | 3 | Base de la dieta mediterrània |
| Llegums | 1 | Segons rotació per garantir fibra. |
| Arròs / Pasta | 1 | Alternant setmanalment (5 dies) |

SEGONS PLATS



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

| | | |
|--------|-----|--|
| Carns | 2 | Prioritzant carns magres i blanques. |
| Peixos | 1-2 | Alternant per garantir el consum de peix |
| Ous | 1 | Com a font de proteïna alternativa. |

GUARNICIONS

| | | |
|---------------------------------|---|----------------------|
| Verdures, arròs, pasta o patata | 5 | No podrà ser amanida |
|---------------------------------|---|----------------------|

POSTRES

| | | |
|------------------------------|-----|-----------------------------------|
| Fruita fresca i de temporada | 3-4 | Mínim 4-5 dies en el còmput total |
| Làctics o derivats | 1-2 | Per completar la setmana |
| Cafè, infusions o tes | 5 | Disponibles diàriament |

Requisits nutricionals:

-Equilibri Nutricional: L'adjudicatària haurà de valorar l'equilibri nutricional dels aliments per garantir que la dieta sigui completa i equilibrada, adaptant-se a les necessitats nutritives de cada persona segons el seu informe mèdic.

-Proporcions i Gramatges: Les racions s'ajustaran als següents gramatges mínims (pes en cru) per garantir l'aportació proteica i calòrica adequada:

Proteïna animal: Carn (100-125 g), Aus (200-250 g), Peix (125-150 g) i Ous (80-125 g).

Hidrats de carboni: Arròs, llegums i pasta (60-80 g) o patates (150-200 g).

Fibra i Vitamines: Verdures i hortalisses (200-300 g) i fruites (150-200 g).

-Greixos i Condiments: S'utilitzarà exclusivament oli d'oliva per amanir els plats (20 g per ració), el qual es servirà en format monodosi juntament amb la sal i el vinagre.

-Hidratació: L'aigua de subministrament urbà serà la beguda principal i es servirà en gerres per fomentar el consum de líquids durant l'àpat.

Totes les dietes s'han de poder presentar en format de fàcil masticació o triturada. En el cas dels plats texturitzants, es tindrà especial cura perquè la presentació resulti atractiva i estimuli la gana.

No es permet el subministrament de peixos amb potencials riscos de seguretat o baixa qualitat com la perca, el panga, la caella i la til·làpia.

2. Manteniment.



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, un cop finalitzat el servei diari de càtering, retirar tots els materials, estris i equips propis utilitzats en la prestació del servei.

La gestió, recollida i trasllat dels residus generats en el centre de dia anirà a càrrec del personal municipal de l'Ajuntament, d'acord amb l'organització interna del centre.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de garantir que els espais utilitzats durant la prestació del servei quedin en condicions adequades d'ordre i neteja.

En finalitzar el servei, ja sigui per períodes de vacances o per la finalització del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de retirar tots els seus materials, equipaments i estris, deixant els espais utilitzats en correcte estat, d'acord amb les indicacions de la direcció del centre i de l'Ajuntament de Benissanet.

3. Personal.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans humans necessaris i adequats per a la correcta execució del contracte durant tot el període de prestació del servei, en tot allò que li sigui propi, especialment pel que fa a la preparació i elaboració dels menús en les instal·lacions de l'empresa.

El servei de transport dels aliments fins al centre de dia es realitzarà garantint en tot moment el compliment de la normativa sanitària i de seguretat alimentària, essent responsabilitat de l'empresa adjudicatària.

La distribució, emplatat i servei dels àpats dins del centre de dia serà realitzada pel personal propi del centre, no corresponent aquestes tasques a l'empresa adjudicatària.

Tot el personal de l'empresa adjudicatària haurà de disposar de la formació necessària en matèria d'higiene i manipulació d'aliments, així com complir la normativa vigent en matèria laboral, de prevenció de riscos i de seguretat alimentària.

L'empresa serà responsable de la correcta organització dels seus recursos humans i de garantir en tot moment la continuïtat i qualitat del servei en la part que li correspon.

2. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

a) L'empresa adjudicatària haurà de constituir i mantenir vigent durant tota la durada del contracte una pòlissa d'assegurança que cobreixi els riscos derivats de la prestació del servei de subministrament de menús, incloent la cobertura de possibles intoxicacions alimentàries, accidents i qualssevol danys que es puguin ocasionar a tercers, per un import mínim de 1.500.000 euros, així com la cobertura dels desperfectes ocasionats a les instal·lacions municipals pel mateix import.

Aquesta assegurança haurà de cobrir tots els usuaris del servei, així com les possibles responsabilitats subsidiàries que es puguin imputar a l'Ajuntament de Benissanet. En cas que, durant l'execució del contracte, es produeixi qualsevol tipus de dany o accident sobre persones o béns, l'empresa adjudicatària en serà l'única responsable, tant de forma directa com subsidiària, assumint íntegrament els danys i perjudicis ocasionats i deixant indemne l'Ajuntament de Benissanet.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar a l'Ajuntament de Benissanet una còpia de la pòlissa d'assegurança en vigor, així com els justificants acreditatius del pagament de les primes durant tota la vigència del contracte. La pòlissa haurà d'estar contractada amb una companyia



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

asseguradora de reconeguda solvència, degudament inscrita en el registre administratiu corresponent.

b) L'adjudicatari haurà de justificar anualment la vigència de la seva inscripció en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya, així com acreditar la seva condició d'empresa de restauració o càtering autoritzada, documentació que haurà de ser presentada davant l'Ajuntament de Benissanet.

c) L'Ajuntament de Benissanet podrà resoldre el contracte en cas que, durant dos dies hàbils consecutius, s'interrompi la prestació del servei per part de l'adjudicatari, excepte en situacions de força major. L'empresa adjudicatària haurà de garantir en tot moment la continuïtat del servei, adoptant les mesures organitzatives i logístiques necessàries per evitar interrupcions en la prestació, atesa la naturalesa essencial del servei de centre de dia.

Igualment, l'adjudicatari haurà de trobar-se en disposició d'iniciar la prestació del servei en la data d'inici fixada per l'Ajuntament.

d) L'empresa adjudicatària haurà d'efectuar el transport i lliurament dels menús al Centre SAIAR "Les Sènies" abans de les 12.30 hores de cada dia de prestació del servei, en condicions òptimes d'higiene, qualitat, temperatura i seguretat alimentària.

Qualsevol desperfecte ocasionat per l'empresa adjudicatària durant les tasques de transport, descàrrega o lliurament haurà de ser reparat o assumit econòmicament per aquesta.

e) Obligacions durant l'execució del servei

L'adjudicatari haurà de donar compliment a les obligacions generals durant l'execució del servei, i en particular a les següents:

Donar compliment a les instruccions que, en interpretació del contracte, li adreci l'Ajuntament de Benissanet, ja sigui per iniciativa pròpia o a proposta de la Comissió de Seguiment.

Garantir que els menús subministrats compleixen la normativa vigent en matèria sanitària, nutricional, de qualitat alimentària i traçabilitat.

Permetre que els serveis de l'Ajuntament de Benissanet, els òrgans comarcals competents o els membres de la Comissió de Seguiment puguin inspeccionar en qualsevol moment les condicions de prestació del servei, així com la qualitat dels menús subministrats. Igualment, els inspectors del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya podran inspeccionar el servei en qualsevol moment.

Les actes derivades de les inspeccions hauran de ser trameses immediatament per l'empresa a l'Ajuntament de Benissanet, juntament amb el compromís de corregir les possibles mancances o deficiències detectades.

L'empresa adjudicatària haurà d'esmenar amb caràcter urgent qualsevol deficiència detectada, abans que es pugui iniciar, si escau, qualsevol expedient disciplinari.

3. *CONDICIONS LABORALS.*

a) En cas d'accident o qualsevol perjudici que puguin patir els treballadors de l'empresa adjudicatària amb motiu de l'exercici de les seves funcions relacionades amb l'elaboració, transport i lliurament dels menús, l'empresa haurà de complir la normativa vigent en matèria laboral, de Seguretat Social i de prevenció de riscos laborals, assumint-ne íntegrament la



Ajuntament de Benissanet

Ribera d'Ebre

responsabilitat, sense que això repercuteixi en cap cas en l'Ajuntament de Benissanet ni en les condicions de prestació del servei.

b) Serà obligació de l'empresa adjudicatària dotar el seu personal dels mitjans materials necessaris per al desenvolupament de les seves funcions, així com, si escau, de la roba de treball, equips de protecció individual i identificació corresponents durant les hores de prestació del servei, assumint totes les despeses que se'n derivin.

c) L'empresa adjudicatària serà responsable dels danys que el seu personal pugui causar al mobiliari, instal·lacions o equipaments del centre durant les operacions de transport, accés, descàrrega i lliurament dels menús, els quals hauran de ser indemnitzats o reposats per l'empresa, segons determini l'Ajuntament de Benissanet. Igualment, l'empresa serà responsable de les sostraccions o pèrdues de qualsevol material, valor o efecte imputable al seu personal.

4. VIGILÀNCIA DEL SERVEI.

Correspon a l'Ajuntament de Benissanet vetllar pel correcte funcionament del servei de centre de dia i podrà inspeccionar les instal·lacions i, si escau, els espais o mitjans utilitzats per l'empresa adjudicatària durant tota la vigència del contracte, amb preavís o sense. En aquest sentit, l'ens contractant exercirà les funcions d'inspecció i vigilància en l'execució del contracte.

Sense perjudici de possibles formes de col·laboració amb altres administracions competents en matèria social o sanitària, l'exercici d'aquestes facultats d'inspecció i vigilància serà dut a terme pel personal laboral o funcionari designat per l'Ajuntament de Benissanet, i l'empresa adjudicatària haurà de posar a la seva disposició tots els mitjans i elements necessaris per al correcte exercici de les seves funcions.

Així mateix, la Comissió de Seguiment també estarà facultada per vetllar pel correcte funcionament del servei, podent requerir a l'empresa tota la informació que consideri necessària i realitzar les inspeccions que siguin oportunes.

Igualment, els inspectors dels organismes competents en matèria sanitària i/o social de la Generalitat de Catalunya podran dur a terme les inspeccions que corresponguin. En aquest cas, l'empresa adjudicatària estarà obligada a trametre a l'Ajuntament de Benissanet còpia de l'acta resultant de la inspecció en un termini màxim de 48 hores des de la seva realització.

Les funcions de la Comissió de Seguiment es regularan al Reglament de Règim Intern, que haurà de ser acceptat per l'empresa adjudicatària. En aquest reglament s'establirà que la Comissió estarà constituïda per un representant de l'Ajuntament de Benissanet, la direcció del centre de dia i, si escau, altres professionals vinculats al servei i l'empresa adjudicatària.



Ajuntament de Benissanet
Ribera d'Ebre