
PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES CORRESPONENT QUE REGIRAN LA CONTRACTACIÓ DEL DE LLIURAMENT DE MENÚS A DOMICILI EN MODALITAT DE LÍNIA FREDA PASTEURITZADA PER A LA RESIDÈNCIA I PISOS DE LA MANCOMUNITAT TEGAR DEL GARRAF, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT ABREUJAT, AMB UNA PLURALITAT DE CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

ÍNDEX

Clàusula 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE.....	3
Clàusula 2.- CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE.....	3
Clàusula 3.- DEFINICIÓ DEL SUBMINISTRAMENT	3
Clàusula 4.- DEFINICIÓ I TIPOLOGIA DELS MENÚS	4
Clàusula 5.- CONDICIONS DEL SUBMINISTRAMENT.....	6
Clàusula 6.- MITJANS MATERIALS I PERSONALS	7
Clàusula 7.- HIGIENE I NETEJA.....	8
Clàusula 8.- SEGURETAT ALIMENTÀRIA	8
Clàusula 9.- ALTRES ASPECTES RELACIONATS AMB EL SUBMINISTRAMENT	8
Clàusula 10.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE.....	8
Clàusula 11.- REFERÈNCIES TÈCNIQUES.....	9

Clàusula 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte de contractació té com a finalitat el subministrament de menús en la modalitat de **LÍNIA FREDA PASTEURITZADA**, diàriament, de dilluns a diumenge, els 365 dies a l'any, als 55 usuaris i usuàries atesos en el servei de residència de la Mancomunitat TEGAR del Garraf i als 7 monitors i monitores d'aquest servei els caps de setmana i festius.

Clàusula 2.- CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

1. L'adjudicatari haurà d'estar tècnicament capacitat per servir aquests tipus d'àpats en els casos en que se li requereixi.
2. El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.
3. El transport, les operacions de càrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista, que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

Clàusula 3.- DEFINICIÓ DEL SUBMINISTRAMENT

3.1.- Punts de repartiment:

El repartiment dels àpats es farà en els següents centres:

Vilanova i la Geltrú	Usuaris/es atesos (tots els dies de l'any)	Monitors/es (festius, caps de setmana i dies que tanca el servei diürn)
Llar Magí Aranda Carrer dels Estudis, 3	23	3
Carrer Peixateria, 19, 2on	4	1
Carrer Peixateria, 19, 3er	4	
Plaça de la Rajanta, 5	4	1
Plaça de la Rajanta, 8	4	
Carrer Barcelona, 7 2on	4	

Les Roquetes de Sant Pere de Ribes	Usuaris/es atesos	Monitors/es
Carrer Grallers, 12	12	2

TOTAL	55 usuaris/es	7 monitors/es
--------------	----------------------	----------------------

3.2.- Dies d'entrega del subministrament:

El subministrament s'efectuarà de dilluns a diumenge, els 365 dies a l'any (366 dies per l'any 2028).

3.3.- Quantitat d'àpats anuals:

Els àpats que s'han d'oferir són:

a) Esmorzar, berenar i sopar a 55 usuaris/es durant els 365 dies/any	20.075 àpats Esmorzars + berenar + sopar
b) Dinar a 55 usuaris/es els caps de setmana, els festius ((105+13)x55)	6.490 dinars
c) Dinar a 55 usuaris/es els dies que el servei de menjador de TEGAR està tancat (16 no laborables + 20 dies de vacances d'agost)	1.980 dinars
d) Dinar/sopar a 8 monitors/es els caps de setmana, els festius i els dies que el servei de menjador de TEGAR està tancat ((105+13+36))	1.232 àpats

Variacions en el volum dels àpats:

El volum de menús programats pot variar en funció de:

- El nombre d'altres i baixes dels usuaris/es atesos al centre.
- El nombre d'usuaris/es que realitzen estades amb els seus familiars i/o tutors durant els períodes de vacances i els dies festius.
- El nombre d'usuaris/es que per diverses raons no poden dinar al menjador de TEGAR i que han de dinar en els serveis residencials.

Calendari anual:

La primera setmana hàbil del mes de gener de cada any, gerència facilitarà a l'empresa adjudicatària el número de menús previstos per aquell any i els dies de servei anuals (calendari anual).

Ciàusula 4.- DEFINICIÓ I TIPOLOGIA DELS MENÚS

4.1.- Condicions generals:

Els menús hauran d'estar avalats per un tècnic/a especialista en dietètica o similar.

L'adjudicatari lliurarà per escrit i amb 15 dies d'antelació, el pla de menús del mes següent.

La Mancomunitat TEGAR del Garraf lliurarà per escrit i amb 15 dies d'antelació els menús del migdia dels usuaris/es, i l'adjudicatari ho haurà de tenir en compte per elaborar els menús corresponents al sopar.

L'adjudicatari, sempre que se'ls avisi amb l'antelació que s'acordi a l'inici del contracte, es compromet a servir els pícnic necessaris, respectant els diferents menús, els dies que els usuaris del centre, o part d'aquests, realitzin una sortida.

S'utilitzaran productes frescos, de temporada i de proximitat.

4.2.- Tipus de menús:

Es preveuen tres grups de menús:

- Menú normal.
- Menú de règim.
- Menús especials: intoleràncies, al·lèrgies, celíacs, triturats, sense sal i els necessaris segons prescripció mèdica.

4.3.- Composició dels menús:

Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar
Llet, Infusions, Sucs Cacau Fruita fresca Melmelada Mantega Embotit variat: pernil dolç, pernil salat, formatge, fuet, xoriço, etc. Pa per entrepans: de barra i de motlle Torrades Oli Tomàquet	Primer plat Segon plat Postres Pa Aigua	Llet, Infusions, Sucs Iogurts Cacau Fruita fresca Oli Tomàquet	Primer plat Segon plat Postres Pa Aigua

4.4.- Menús base setmanals:

- Primers plats: 1 vegada llegum, 1 vegada verdura (crua, cuita o en forma de puré), 1 vegada pasta, 1 vegada arròs, 1 vegada patates, especificant el tipus de preparació, d'ingredients i de salses de tots els plats.
- Segons plats: 1 vegada peix, 1 vegada ous, i la resta de dies, diferents tipus de carns, especificant el tipus de carn i peix i la seva preparació. Pel que fa al peix, es presentarà preferiblement en forma de filet, per poder separar-ne les espines.
- Tots els menús hauran d'incloure verdures i hortalisses, ja sigui com a primer plat, com a acompanyament del primer plat o del segon, o com a guarnició.
- Postres: 4 de les 5 postres de la setmana, hauran de ser a base de fruita (preferentment fresca), reservant un dia per a postres làctics o postres dolços, donant preferència al iogurt. La fruita fresca es procurarà que no sigui sempre en forma de peça, sinó que de tant en tant es faci una preparació amb fruita fresca. En el menú s'especificarà, el tipus de postres/fruita i la preparació.

4.5.- Menús en dies festius assenyalats:

L'adjudicatari haurà de subministrar un menú especial les següents dates:

- 1 de gener: Any Nou
- 6 de gener: Reis
- 17 de gener: Tres Tombs

- 1 d'abril: Dilluns de Pasqua
- 5 d'agost: Festa Major de Vilanova i la Geltrú
- 31 d'octubre: Nit de la Castanyada
- 25 de desembre: Nadal
- 26 de desembre: Sant Esteve
- 31 de desembre: Fi d'any (raïm)

Clàusula 5.- CONDICIONS DEL SUBMINISTRAMENT

5.1.- Gestió de l'aprovisionament:

- L'empresa adjudicatària assumirà la gestió de compres i la provisió de tots els elements que siguin necessaris per la prestació del servei.
- Els seus proveïdors hauran d'estar acreditats i subjectes al que especifiqui la normativa legal vigent, essent responsabilitat l'empresa de les alteracions del producte.
- Es controlarà molt específicament la data de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.
- Les matèries primeres utilitzades i els aliments subministrats compliran estrictament les exigències imposades per la normativa general i específica que els sigui d'aplicació.

5.2.- Transport i distribució dels menjars:

L'adjudicatari serà responsable del seu repartiment assegurant que els aliments arribin en perfectes condicions, en tot el relatiu a quantitat, qualitat, higiene, temperatura, puntualitat i tipus de menús.

Els vehicles utilitzats pel transport dels menús han de reunir les condicions adequades per la conservació dels aliments i han d'ajustar-se al que estableixi la normativa vigent.

Els contenidors dels vehicles han de ser **refrigerats**, comptaran una compartimentació estanca adequada per evitar, en tot el possible, barreges d'olors i sabors entre els diferents compartiments de la mateixa. Estaran nets i en condicions adequades de manteniment per protegir els productes alimentaris de la contaminació i estaran dissenyats i construïts, en cas de ser necessari, de forma que permetin la neteja o desinfecció adequades.

Els contenidors utilitzats pel transport, han de ser capaços de mantenir els productes a la temperatura adequada i de forma que es pugui controlar aquesta temperatura.

L'adjudicatari serà responsable de col·locar els aliments en els refrigeradors de cada centre, preparats a tal efecte.

Periodicitat de les entregues:

- La distribució dels menús ha de realitzar-se al menys **dues vegades per setmana**.
- Les entregues es realitzaran de dilluns a divendres durant el matí i l'horari es concretarà prèviament entre el contractista i l'adjudicatari.

Entrega de claus dels centres receptors:

- En cas de que sigui necessari es farà entrega a l'adjudicatari de les claus necessàries per accedir als diferents centres, a tal efecte es redactarà un **contracte de custòdia**.

5.3.- Fases d'execució de la línia freda:

L'adjudicatari ha de garantir que el subministrament de menús en modalitat de línia freda pasteuritzada, es realitzarà mitjançant l'execució de les següents fases:

- Cuinat complet de les matèries primeres, aconseguint que la temperatura de cocció i/o fritura que arribi al centre de l'aliment, especialment en l'elaboració de carns, ous i peixos, amb la finalitat de destruir els microorganismes patògens.
- Refredament i abatiment ràpid del menjar preparat, en el termini de temps més breu possible, de forma que la temperatura baixi de 4°C en el centre de l'aliment.
- Envasat del menjar en barquetes o envasos **mono porció i termo-segellats**.
- El menjar s'elaborarà en locals amb temperatura i pressió d'aire controlats.
- L'emmagatzematge i transport dels menús hauran de mantenir una temperatura de menys de 4°C fins el domicili del centre on hagi de ser consumit.
- El manteniment del producte es realitzarà en càmera frigorífica en les instal·lacions del domicili d'entrega i consum, a menys de 4°C fins el moment del seu consum.
- La regeneració o escalfament dels menjars preparats s'ha de realitzar en el menor temps possible, de tal manera que la temperatura al centre de l'aliment sigui igual o superior a 65°C.
- Els aliments s'han de consumir en un període inferior a 24h des de la regeneració.

5.4.- Control de productes caducats, retirada i reposició:

La caducitat màxima permesa des de la producció en les cuines centrals fins la regeneració a la ingesta, serà de 7 dies.

L'adjudicatari serà responsable de retirar els aliments caducats i reposar-los.

L'adjudicatari serà responsable de controlar que no manquin els productes bàsics i efectuar la reposició.

Clàusula 6.- MITJANS MATERIALS I PERSONALS

6.1.- Mitjans materials:

L'adjudicatari procedirà a la cessió i manteniment de fonts d'aigua durant la durada del servei.

L'adjudicatari disposarà com a mínim d'un centre de producció a menys de 100 km. de la població de Vilanova i la Geltrú, caldrà acreditar la seva existència i capacitat màxima de producció, mitjançant una prova documental amb anterioritat a l'adjudicació del contracte.

L'adjudicatari disposarà dels mitjans de transport apropiats per atendre les condicions del servei.

6.2.- Mitjans personals:

L'adjudicatari ha de disposar del personal necessari per realitzar el subministrament objecte del contracte.

Clàusula 7.- HIGIENE I NETEJA

L'adjudicatari desenvoluparà i aplicarà en la seva cuina central sistemes permanents d'autocontrol, basats en l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i uns PGH (Plans Generals d'Higiene).

Clàusula 8.- SEGURETAT ALIMENTÀRIA

És responsabilitat de l'empresa adjudicatària el compliment de tots els aspectes recollits en la normativa aplicable en matèria d'higiene dels aliments, en base al que estipula l'article 17.1 del Reglament 178/2002 del Parlament Europeu de 28 de gener de 2002.

- L'adjudicatari haurà de realitzar tots els controls, registres i verificacions que estiguin establerts en el Sistema d'Autocontrol Sanitari.

Aquests controls inclouran la recollida en el lloc de prestació del servei d'una mostra testimoni diari dels menús servits, en un recipient estèril, clarament identificada i datada, que es conservarà custodiada com a mínim 5 dies en règim de congelació o refrigeració, a disposició de l'Autoritat Sanitària en cas que sigui necessari.

- L'adjudicatari correrà amb les despeses dels controls microbiològics, qualitat general, neteja o de qualsevol altra índole que, a raó dels serveis que presta i amb la periodicitat que es determini, s'hagi de sotmetre amb la finalitat de garantir la seguretat alimentària, la qualitat i la idoneïtat del servei objecte del contracte.

Clàusula 9.- ALTRES ASPECTES RELACIONATS AMB EL SUBMINISTRAMENT

L'adjudicatària estarà obligada a acceptar qualsevol tipus de control de qualitat de les provisions alimentàries, tant sigui de l'instrumental com de qualsevol altre tipus, a sol·licitud de la direcció del servei, en tant que les circumstàncies del servei així ho requereixin.

La gerència recollirà i registrarà les incidències que es produeixen en el subministrament i les comunicarà a la persona designada per l'empresa.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar resposta i cercar solucions a les incidències comunicades en el menor termini possible. En cap cas els serveis residencials han de quedar desatesos.

Clàusula 10.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de mantenir les relacions amb la Mancomunitat TEGAR del Garraf per tot el que afecta a aquest contracte.

Es constituirà una comissió tècnica de seguiment del contracte, formada pel gerent de la Mancomunitat TEGAR del Garraf, persona en qui delegui, i el responsable de l'empresa adjudicatària. Aquesta comissió es reunirà, com a mínim, dos cops l'any. Les funcions de la comissió de seguiment són:

- a) Vetllar perquè la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i el compliment de les clàusules del present plec.
- b) Acordar i dictar les mesures a prendre per tal de reorientar el subministrament en funció dels objectius comuns.
- c) Contrastar les conclusions de les avaluacions, fer-ne la valoració pertinent i acordar els processos a realitzar per la millora constant de la qualitat.

Clàusula 11.- REFERÈNCIES TÈCNIQUES

- 1. Els licitadors presentaran una **MEMÒRIA TÈCNICA**, segons el previst a la Clàusula 10 del PCAP, que permeti valorar l'organització tècnica i del personal que sigui capaç d'executar, amb la deguda eficàcia, el subministrament objecte del contracte i de quina manera assumirà les seves obligacions.
- 2. La memòria haurà d'incloure tota aquella documentació que permeti valorar l'oferta, tal com assenyala la Clàusula 10 del Plec de Clàusules Administratives.

La proposta de menús contindrà, com a mínim:

- a) Un esquema setmanal amb les racions de cada tipus d'aliments. Per exemple: DILLUNS: Llegum + peix + fruita
- b) Plats per a cada tipus de ració. Per exemple: Llegums: Cigrons amb espinacs / Cigrons amb amanida / Lenties estofades / Puré de lenties
- c) Indicació de per quines dietes és adequat el plat i quin serà el plat alternatiu per a les diferents dietes: normal, diabètics, sense greixos ...
- d) Ingredients, gramatge i composició nutricional per ració de cada plat, amb una cura especial pel que fa als plats que composaran la dieta triturada.
- e) Un model de programació mensual del menú base on figurarà, de forma desglossada, la composició nutricional amb una cura especial de les dietes triturades.

Vilanova i la Geltrú a data de la signatura electrònica

Isaac Requena Roig

Coordinador de Serveis Residencials