Núm. d'expedient: N801/2022/000240

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DE

Servei Càtering per a les Escoles Bressol
Procediment obert i tramitació ordinària, subjecte a regularització harmonitzada

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 152451341363740021 22

ÍNDEX

I. ASPECTES GENERALS DEL CONTRACTE **Pàg.**

1. Objecte del contracte 3
2. Regulació del servei. Normativa sectorial..... 3
3. Àmbit de la prestació territorial..... 3

II. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES **Pàg.**

4. Contingut concret i detallat de les prestacions. Organització servei..... 3
5. Temps i freqüència de les prestacions..... 4
6. Metodologia 4
7. Edificis i instal·lacions on es presta el servei 9
8. Característiques dels productes..... 10
9. Comportament ambiental (estalvi energètic, reciclatge)..... 10
10. Etiquetes i Certificacions..... 10

III. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI **Pàg.**

11. Personal adscrit al servei..... 11
12. Relacions del personal amb els destinataris del servei..... 11

IV. CONTROL DEL SERVEI I AVALUACIÓ. **Pàg.**

13. Mecanismes de control i avaluació 11

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

I. ASPECTES GENERALS DEL CONTRACTE

1. Objecte del contracte.

És objecte del contracte la prestació del servei de Càtering per a les tres Escoles Bressol municipals de l'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat.

CPV: 55523100-3 Serveis de menjars per escoles

El servei s'ha d'adaptar a les necessitats de l'Ajuntament prenent les mesures que consideri oportunes pel correcte compliment de les obligacions a que s'haurà sotmès la contractista com a conseqüència del present plec de prescripcions, així com del contracte que se'n deriva.

2. Regulació del servei. Normativa sectorial.

El servei es regeix per la següent normativa sectorial:

1. Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç dels aliments i menjars preparats.
2. Reial Decret 852/2004 d'higiene alimentària i el Reglament 853/2004 d'higiene dels aliments d'origen animal.
3. Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius
4. Qualsevol altre d'aplicació en aquesta matèria.

3. Àmbit de la prestació territorial.

La prestació de l'esmentat servei s'executarà a Sant Boi de Llobregat, concretament a :

Escola Bressol La Marta

Escola Bressol La Mercè

Escola Bressol La Susa

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

II. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

4. Contingut concret i detallat de les prestacions. Organització del servei.

El servei objecte del contracte, consisteix en :

- Elaboració a la cuina central dels àpats
- Transport dels dos àpats diaris (dinar i berenar)
- Manipulació i presentació dels àpats (dinar i berenar)
- Neteja integral dels estris, la maquinària, el mobiliari i terra (només escombrat) i parets de la cuina.
- Realització dels Autocontrol se seguretat (AAPP)
- Manteniment i reparació de la maquinària que s'utilitzi en la prestació del servei

5. Temps i freqüències de les prestacions.

La execució del servei es durà a terme en el període:

- L'inici de la prestació serà durant tot el curs escolar, de setembre a juliol
- L'horari - El menú es lliurarà a cada escola cada dia lectiu pactat amb el servei, abans de les 11h.
- Els primers dies de curs, abans de l'inici del servei de menjador, es requerirà una neteja a fons de la cuina i els seus estris.

6. Metodologia.

El servei es prestarà considerant les següents característiques:

Característiques de la cuina central:

La cuina central ha d'estar equipada, com a mínim, amb els següents elements:

a Generadors de calor: Fogons, forn, fregidora i planxa.
b Equips de fred: Frigorífic i congelador.
c Mobiliari: taula de treball i prestatges
d Estris de cuina en general
e Bateria de cuina: cassoles i paelles
f Material mecànic: trituradora

Característiques i qualitat dels aliments:

Els àpats que s'oferiran als infants compliran amb:

a No afegir sucre, mel, ni edulcorants.
b Evitar la sal i espècies en la preparació dels àpats.

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

c Evitar aliments amb alt contingut en greix com el xoriço, botifarrons... als diferents plats

d Elaborar les farinetes de fruita amb fruita natural i elaborar-les a última hora.

e Donar fruita natural tots els dies per postres per dinar.

f No donar “brioixeria”.

g No donar xocolata, fruits vermells ni marisc (gambes, calamars, musclos) a menors de 2 anys.

h Evitar el porc, com a màxim un dia per setmana.

i Limitar els fregits a dos dies al mes

j Els iogurts han de ser naturals.

k S'ha de compaginar el pa normal amb l'integral

l No es faran servir precuinats i s'evitarà la carn elaborada

m Cuinar amb oli l'oliva o, en el seu defecte, oli de gira-sol alt oèlic

n Els productes han de ser de procedència nacional.

El control de qualitat dels aliments s’ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l’empresa que resulti contractista i contemplarà els aspectes de seguretat més importants des de l’arribada dels aliments fins al consum, tenint en compte que l’empresa contractista haurà de garantir la supervisió de la qualitat dels aliments, així com el control de la resta d’aspectes referenciats en aquest punt en relació amb la normativa higiènica-sanitària aplicable

Característiques del menús:

- Cada menú haurà d’estar format per primer plat, segon plat, postres (fruita natural i iogurt), pa, amanida, tovallons, i berenar. Excepcionalment, sempre que l’equip tècnic ho sol·liciti, és podrà presentar un plat únic amb proteïna vegetal.
- Cada menú triturat haurà d’estar format per triturat de verdures variades més carn (intercalar: pollastre, llom, peix, gall d’indi, vedella, ou, pasta, sèmoles i llegums), postres làctics, i berenar.
- És imprescindible que cada plat es serveixi a la temperatura adient que el caracteritza amb relació al tipus de preparació i també a l’època de l’any, segons normativa aplicable.
- Els menús seran de línia calenta.
- Els menús s'ajustaran tot el possible a les recomanacions de la Generalitat de Catalunya segons la “Guia de recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)”

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

- Planificació dels menús:

a La confecció dels menús es realitzarà per un professional amb titulació de Grau en nutrició humana i dietètica d'acord amb criteris nutricionals, atractius, contemplant les diferents necessitats dels usuaris.

b Els menús s'adequaran a les necessitats específiques dels usuaris, com ara al·lèrgies, intoleràncies, indisposicions, religions, i altres circumstàncies i compliran amb el principi de no discriminació alimentària.

c Els menús es planificaran mensualment i es lliurarà una còpia al centre amb una antelació de 21 dies (per tal de que el centre pugui proposar esmenes).

d Caldrà que s'estableixi la rotació dels menús estiu-hivern.

- Elaboració dels menús:

a L'empresa contractista elaborarà els menús utilitzant les seves pròpies instal·lacions per la preparació del menjar i es farà càrrec del seu posterior trasllat.

b La neteja de la vaixella i estris amb els que es presti aquest servei, haurà de ser assumida per l'empresa contractista a les instal·lacions del centre a través del personal d'auxiliar de cuina.

c L'empresa contractista haurà de complir la normativa higiènico-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. I en concret li serà d'aplicació la legislació següent:

1. Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, que estableix les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç dels aliments i menjars preparats.
2. Reial Decret 852/2004 d'higiene alimentària i el Reglament 853/2004 d'higiene dels aliments d'origen animal.
3. Qualsevol altre d'aplicació en aquesta matèria.

- Transport dels aliments

Els menjars preparats es transportaran des de la cuina central a les Escoles Bressol en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura adient, així com en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant (>= 65º C)

- Riscos i imprevistos

a En cas de que no es pugui fer servir la vaixella o els estris habituals necessaris per a dur a terme l'adequada prestació d'aquest servei, l'empresa contractista haurà

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

de proporcionar elements alternatius d'un sols ús, la despesa dels quals anirà a càrrec de l'empresa contractista.

b En cas que no es pugui subministrar el menú servit per qualsevol incidència no imputable a la empresa contractista, aquesta tindrà la obligació de col·laborar solidàriament per tal de facilitar una alternativa tan aviat com sigui possible (abans de les 13:30 hores) i garantir la prestació del servei amb càrrec de l'empresa contractista en els mateixos termes econòmics establerts en l' adjudicació.

c L'empresa contractista assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada del servei de càtering, en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei.

Característiques i tasques de l'Auxiliar de cuina

- La prestació d'aquest servei requereix d'una persona adscrita al centre 6 hores diàries que desenvoluparà les funcions de:

a recepcionar el menjar
b col·locar el dinar per estances en carros
c preparar els triturats de fruita i tall del segon plat
d rentar la vaixella i els estris de cuina (inclosos els del personal del centre)
e netejar la cuina (terra només escombrar)
f preparar el berenar
g autocontrol de seguretat (APPC)

- El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús haurà de posseir el títol de manipulador d'aliments i complir les normes d'higiene, així com l'acreditació de la manca d'existència de delictes de caràcter sexual.

- La neteja de la cuina consistirà en:

a Rentar tota la vaixella que es fa servir en el servei de cuina.
b Rentar altres plats, gots, o coberts que s'hagin fet servir durant el matí
c Escombrar el terra
d Netejar els carros
e Netejar diàriament els exteriors del mobiliari de la cuina i els electrodomèstics
f Netejar setmanalment la nevera
g Netejar un cop l'any el congelador
h Netejar els interiors del mobiliari i la taula calenta, segons necessitats
i Netejar les rajoles

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

Manteniment de la cuina a cada escola

S'ha de contemplar tant el manteniment preventiu com el correctiu. Per tant, l'empresa contractista assumirà la responsabilitat en el manteniment de la maquinària industrial de cada escola que inclogui:

a Neveres
b Rentaplats
c Descalcificadors
d Armaris calents
e Qualsevol altra que es pugui incorporar

El servei de manteniment agruparà una sèrie d'activitats per prolongar la vida útil de la maquinària, obtenir un rendiment acceptable de la mateixa durant més temps i contribuirà a reduir el nombre de reparacions.

Per tant, l'empresa contractista s'obligarà a:

a Inventariar tots els equips susceptibles de manteniment.

b Realitzar una previsió de les activitats que s'han de portar a terme, basat en instruccions dels fabricants/instruccions genèriques.

c Realitzar el manteniment preventiu:

1. Recopilarà el manuals d'instruccions amb el conjunt d'especificacions tècniques de manteniment.
2. Portarà a terme les indicacions prescrites als respectius manuals d'instruccions.
3. Informarà, al menys un cop a l'any i per escrit, sobre l'estat de conservació dels equips, instal·lacions i subsistemes afectats, proposant, si s'escau, millores a introduir.

d Realitzar el manteniment correctiu

1. Comprendrà totes aquelles intervencions, fora del programa preventiu, necessàries per a corregir anomalies o restituir a un estat de bon ús i servei tots aquells elements que s'hagin deteriorat, per causa d'avaria o accident.

- En cap cas, l'empresa contractista no assumirà:

a Cap reparació superior a 375€, (preu de material).

b La substitució de maquinària per desgast, en el cas de que el pressupost de la reparació sigui mes car que la substitució del aparell. L'contractista no es farà càrrec de la substitució del mateix.

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

c Cap mena d'obra civil.
d Els productes químics de neteja del rentaplats.

7. Edificis i instal·lacions on es presta el servei.

L'elaboració dels àpats es realitzarà a la cuina central del contractista, tret dels berenars que siguin triturats de fruita que s'elaboraran a la cuina de cada escola.

L'establiment o edifici on es dugui a terme el servei ha de complir la normativa vigent en matèria d'edificació, instal·lacions, seguretat i accessibilitat.
Els accessos a l'interior a les distintes àrees i als serveis han d'estar adequadament senyalitzats per ajudar a l'orientació dels usuaris i les seves famílies o visitants.

Els accessos a l'establiment i els recorreguts principals interiors han d'estar adaptats a la utilització per part de persones amb mobilitat reduïda.

Els àpats es traslladaran a les tres escoles bressol municipals:

La Marta: Ronda Sant Ramon, 9
La Mercè: Av. Can Carreres, 14
La Susa: Bonaventura Calopa, 9

8. Característiques dels productes a utilitzar.

Els productes que s'utilitzaran en l'execució del servei hauran de complir els següents requisits:
- Proporcionar als infants un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional com de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- Potenciar la varietat i la identitat gastronòmica de la zona.
- Fomentar la descoberta i l'acceptació progressiva dels diferents aliments.

9. Comportament ambiental (estalvi energètic, reciclatge).

El contractista ha de complir amb un projecte contra el malbaratament alimentari. Els excedents del servei de cuina de les escoles bressol municipals es destinaran, amb el suport municipal, a les les persones i famílies usuàries de la botiga Aliments Solidaris.

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

10. Etiquetes i certificacions a presentar.

Es requereix per a la prestació del servei disposar de les següents etiquetes i/o certificacions.

- La empresa contractista acreditarà segons la corresponent acta d'inspecció de la Agència de Protecció de la Salut, del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, estar al corrent de les exigències de la normativa aplicable en matèria d'higiene alimentària, d'higiene dels aliments d'origen animal i de plats preparats així com que en la implantació dels autocontrols no presenta cap deficiència respecte de la neteja i desinfecció, control de l'aigua, control de plagues, control de proveïdors i traçabilitat, control d'al·lèrgens, control de residus i control de temperatures.
- Com a mínim, un dels aliments ha de ser de comerç just.

III. PERSONAL ADSCRIT AL SERVEI.

11. Personal adscrit al contracte. Requisits.

Per a la prestació del servei és necessari que el personal de cuina tingui formació acreditada en manipulació d'aliments i disposi del vestuari i EPIS necessaris per desenvolupar el seu lloc de treball.

12. Relacions del personal amb els destinataris del servei.

El personal adscrit a l'execució del contracte haurà de tenir un comportament exemplar, educat , atent i respectuós amb la resta de companys així com a la resta de la ciutadania, i amb cura especial dels destinataris del servei. Ha de complir en tot moment amb les seves obligacions segons la normativa legal i a les ordres expresses de l'Ajuntament.

IV. CONTROL DEL SERVEI I AVALUACIÓ.

13. Mecanisme de control i avaluacions.

a) L'Administració establirà els mecanismes de control i seguiment per tal de vetllar pel correcte funcionament del servei, amb aquesta finalitat.

1. Memòria del servei a la finalització del curs escolar.
2. Reunions periòdiques mensuals amb les direccions dels centres o coordinació del servei d'Escoles Bressol

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

b) Mecanismes d’avaluació:

- Enquestes de satisfacció del servei a les famílies usuàries del servei.

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122

Podeu comprovar aquest document amb l'original emès per l'Ajuntament a www.santboi.cat/validacio, amb el codi CSV : 15245134136374002122