

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGULARAN EL
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE
MENJADOR SOCIAL DE L'AJUNTAMENT DE SANT VICENÇ DE MONTALT**

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és l'elaboració, subministrament i transport d'àpats per a la prestació del servei de menjador social que es presta al Centre Cívic El Gorg per part de l'Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt que consisteix en:

Servei de menjador social (de 13 a 16.30 hores):

- Elaboració, subministrament i transport dels aliments que componen cada àpat.
- Entrega a domicili, en els casos que pertoqui.

Aquest servei es realitza de dilluns a divendres, totes les setmanes de l'any excepte els dies festius establerts al calendari de festes locals aprovat anualment per l'Ajuntament de Sant Vicenç de Montalt i de la Generalitat de Catalunya.

2. OBJECTIUS DEL SERVEI

Els objectius del servei de menjador social es troben regulats al Reglament del servei municipal de menjador de Sant Vicenç de Montalt, Ordenança número 57, i que són: ser un servei municipal de Menjador de la gent gran, entès com un servei social d'atenció especialitzada de suport a totes aquelles persones que es trobin en una situació de dificultat; econòmica, social, de salut i/o familiar a través d'una atenció integral, com també per a persones que es trobin en una situació de dificultat, independentment de la seva edat, prèvia valoració dels Serveis Socials Municipals.

3. USUARIS/ÀRIES DEL SERVEI

Els usuaris/àries seran totes aquelles persones empadronades al municipi que, independentment de la seva edat, es trobin en situacions de necessitats i travessin moments de dificultats; ja siguin de salut, familiars, socials i/o econòmiques.

Per accedir al Servei de Menjador cal realitzar una entrevista prèvia amb Serveis Socials per tal de realitzar la valoració pertinent i presentar una instància genèrica sol·licitant l'accés al servei, adjuntant la documentació que correspongui.





L'estada de la persona al Servei de Menjador es marcarà d'acord amb les seves necessitats. Per part de Serveis Socials, es realitzaran seguiments periòdics de la seva situació valorant amb la persona, quan procedeixi, la finalització de la continuïtat al servei (necessitat coberta, objectius assolits, etc).

Quan la persona accedeix al Servei de Menjador, haurà d'aportar un informe mèdic on s'especifiqui el seu estat de salut, dietes, al·lèrgies conegudes, etc. Es signarà un contracte de permanència al Servei de Menjador, renovant-lo segons procedeixi, que es renovarà anualment o quan es produeixi un canvi significatiu a tenir en compte.

La persona que assisteix al servei podrà anar acompanyada, fent ús del Servei de Menjador, en els casos que existeixi una mobilitat reduïda o requereixi un suport més específic (acompanyament wc, menjar,...).

La pròpia persona i/o família avisarà de qualsevol canvi en l'estat de salut i en les prescripcions mèdiques.

4. CARACTERÍSTIQUES I DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

El servei de menjador social es presta al Centre Cívic El Gorg, essent l'empresa adjudicatària qui elaborarà i portarà el dinar al Centre Cívic i repartirà els àpats a domicili.

El Centre Cívic disposa del Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) és el 50.06053/CAT, Clau 50- Restauració col·lectiva social.

El nombre màxim de places per al Servei de Menjador és de 36. Si en algun moment es cobris aquest nombre de places, s'activarà una llista d'espera de totes aquelles persones interessades, i necessitades, en assistir-hi.

No obstant, segons les dades facilitades des de l'àrea de Benestar Social en els darrers 3 exercicis, els àpats servits al Centre Cívic oscil·len entre 12 i 15 i els comensals als quals s'ha de subministrar l'àpat a domicili fluctuen entre 4 i 7.

L'horari del Servei de Menjador és de 13:00 a 16:30 hores. L'àpat es servirà a les 14:00 hores.

Pel que fa als àpats a domicili, l'horari d'entrega serà de 13:15 a 13:45 hores.

En relació als àpats que cal portar al domicili, serà l'empresa adjudicatària la responsable de portar-los als respectius domicilis, seguint indicacions de l'àrea

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





de Benestar Social. En el supòsit d'entrega de menú a domicili, només hi haurà menú per a la persona usuària del servei. En algun cas en el qual l'usuari compta amb un informe específic de vulnerabilitat especial, l'àpat serà subministrat al Centre Cívic i l'àrea de Benestar Social el portaria directament al domicili.

La comanda es realitzarà amb un mínim de 24 hores d'antelació. També caldrà informar dels canvis d'última hora que puguin succeir.

En supòsit de no realitzar l'avís prèviament, respectant aquest temps, es cobrarà l'àpat d'aquell dia excepte en casos d'urgències mèdiques.

Per realitzar la comanda, cal trucar als següents telèfons:

Serveis Socials: 93.791.17.49 (09:00 a 14:00 hores).

Treballadores Familiars: 667.18.22.50 – 687.45.17.42

CONDICIONS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

- ☐ La preparació dels menjars es farà en tot el seu procés, des de la manipulació dels aliments fins al servei dintre de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà de presentar un programa de formació continuada dels seus manipuladors i els corresponents certificats que ho avalin.
- ☐ La tecnologia que s'utilitzarà per a la regeneració haurà de ser la més apropiada per aportar una major seguretat alimentària i que faciliti la gestió i la clara identificació dels al·lèrgens.
- ☐ L'empresa adjudicatària haurà d'entregar el menjar en les condicions de salubritat i qualitat òptimes emprant els estris necessaris per a dita finalitat com per exemple safates isotèrmiques i tots els estris necessaris per a mantenir els aliments de manera adequada.

En qualsevol cas, l'adjudicatari es compromet a que els aliments arribin als usuaris en perfectes i òptimes condicions, amb les temperatures, tan de fred com calor, adequades. També es tindrà molta cura amb els aliments crus com amanides.

- ☐ Quan les entregues es realitzin en domicili els àpats hauran d'estar envasats al buit de forma correcta d'acord amb la normativa vigent, per tal que puguin ser escalfats en el mateix domicili. Hauran d'anar adequadament empaquetats en envàs d'un sol ús, autoritzat per a ús alimentari.

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/diarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





□ Les empreses que es presentin hauran d'estar en possessió de les certificacions necessàries que permetin un seguiment i control exhaustiu tant en tota la cadena del procés de producció com en el producte final, entre les quals es descriuen:

1. Disposar de sistemes d'autocontrol basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) per oferir garanties sanitàries dels productes alimentaris que produeix o comercialitza (Reglament 852/2004).

2. Estar inscrits en el **registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)**

3. DIN EN ISO 9001:2015

4. Complir les especificacions de les Guies pràctiques correctes d'higiene en l'elaboració de menjars per a col·lectivitats editades per la Diputació de Barcelona i per l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya.

□ Les empreses que es presentin hauran de presentar i detallar el desenvolupament i gestió del pla de seguiment de tot el procés del servei, des del moment de la comanda fins a l'entrega dels àpats, detallant les responsabilitats tant en els processos com en la metodologia a utilitzar en tot el procés.

Normativa general de compliment de mesures sanitàries:

- Reglament CE 178/2002 de principis generals de la legislació alimentària.
- Reglament CE 852/2004 d'higiene dels aliments.
- RD 3484/2000 d'higiene dels menjars preparats.
- RD 140/2003 d'aigües de consum humà.
- Llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme.
- Llei 18/2009 de Salut Pública.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
 - o l les seves afectacions
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient

- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducció.
- Qualsevol altra normativa, general o específica, aplicable a l'activitat en qüestió.

Altres consideracions:

- Cas de realitzar fraccionament, s'haurà de disposar d'envasos autoritzats per a ús alimentari.

5. REQUISITS DEL MENÚ DEL MENJADOR SOCIAL

Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels usuaris/àries.

Els menús diaris hauran d'observar els principis de tota dieta: agradables, equilibrats i variats. L'alimentació mediterrània és una de les més saludables del món. Els menús s'han de basar en l'alimentació mediterrània, rica en verdures, hortalisses, fruites, fruits secs, llegums, cereals integrals i peix.

És molt i molt important que a cada àpat es proporcioni algun producte fresc. És per això que cal que estiguin incorporades les hortalisses i la fruita. La fruita fresca es pot implementar com a postre habitual i com a complement.

Els llegums (llenties, mongetes blanques o pintes i cigrons) són rics en hidrats de carboni i proteïnes, per tant, es poden considerar tant del grup d'aliments farinacis com dels proteics. Es recomana que s'incorporin entre 3 i 4 racions de llegums per setmana, equiparant la quantitat setmanal de llegums a la dels ous o el peix. Els llegums es poden cuinar de moltes maneres diferents (estofats, saltejats, en empedrat, en amanida, hummus,...), oferint varietat de colors, textures i gustos als menús.

Pel que fa als cereals integrals, es recomana que se n'afavoreixi el consum pel seu alt valor nutricional, ja que proporcionen energia d'absorció lenta i són molt rics en vitamines i minerals.

És molt important que s'acompanyi els àpats amb pa.

Cal utilitzar sempre oli d'oliva verge. S'ha d'utilitzar tant per amanir com cuinar, per la seva qualitat nutricional.

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arxidiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Els menús són per a persones que poden tenir problemàtiques de salut, al·lèrgies i/o intoleràncies, i, en aquest sentit la composició tant dels menjars en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del servei.

La composició calòrica dels menús diaris haurà de comptar amb els següents valors recomanats per a adults entre 2200-2500 kc/d. En el cas de menús de dieta especial hipocalòrica segons informe mèdic els valors oscil·laran entre 1300-1500 kc/d.

S'ha d'oferir un menjar atractiu i amb bona presentació i no hi ha d'haver diferència significativa entre els menús servits al menjador del Centre Cívic i els dels àpats a domicili, principalment pel que fa a les quantitats.

Per a l'elaboració dels menús s'utilitzaran en el cent per cent de casos matèries primeres d'origen natural, fresques o congelades, evitant productes prefabricats.

Les qualitats de dits productes seran les normals de mercat. Es poden emprar marques blanques.

L'empresa adjudicatària ha d'incloure el següent menú:

☐ Elaboració dels menús d'acord amb les necessitats i diversitat dels usuaris.

☐ Els menús han d'estar configurats de la següent forma:

1. Primer plat
2. Segon plat amb guarnició
3. Postres (garantint fruita de temporada i 1 dia com a mínim a la setmana de làctics).
4. Pa
5. Setrillers (amb oli, vinagre i sal).
6. Estovalles i tovallons.

☐ En la confecció setmanal dels menús caldrà contemplar plats de cullera de dos a tres dies a la setmana.

☐ L'empresa haurà de presentar amb una antelació mínima de 20 dies la programació dels menús, amb la descripció detallada de cada àpat. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. Els canvis no

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/diariabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





podran afectar en cap cas a la qualitat dels productes, ni el nombre de racions, ni la mida de les mateixes, ni els gramatges.

- ☐ El departament de Benestar Social es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats dels usuaris i les èpoques de l'any.
- ☐ De cara les celebracions dels aniversaris i de les festes tradicionals, els menús seran especials, a determinar amb l'àrea de Benestar Social.
- ☐ Els menús han de seguir les recomanacions proposades pel departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb compliment de la normativa vigent aplicable.
- ☐ La matèria primera haurà de ser en tot moment adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb la normativa sectorial.
- ☐ Caldrà que es puguin oferir menús adaptats a trastorns alimentaris: intoleràncies o al·lèrgies, diabetis, afectacions digestives puntuals, etc., d'acord amb les prescripcions mèdiques precises.

Especificacions en referència als aliments:

- **Fruita, Verdures i hortalisses:** variada, fresca i exclusivament de temporada. S'entén per producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.
- **Carns:** S'optarà per la carn fresca
- **Peixos:**
 - o El peix servit com a plat principal serà preferiblement fresc. Es considera peix fresc aquell que, sencer o preparat, no està transformat. S'inclouen els productes envasats al buit o en atmosfera modificada, que no s'hagin sotmès a cap tractament diferent de la refrigeració per garantir-ne la conservació (Definició establerta a l'annex 3.5 del Reglament 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene del aliments d'origen animal)
 - o El peix servit com a plat principal serà de procedència controlada i sostenible. Per acreditar aquesta procedència, el peix ha de tenir una certificació tipus MSC, Friend of the Sea o equivalents.

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/diarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- **Ous:**
 - o Els ous seran ecològics o del Grup 1 seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva.
 - o Acreditació amb l'etiqueta corresponent.
- **Oli:** Ús d'oli d'oliva verge ecològic.
- **Productes Lactis** Amb bífidus actius o similars
- **Xarcuteria** de qualitat contrastada
- **Sopes, cremes i salses** seran sempre naturals

Calendari de productes de temporada de fruites, hortalisses i pesca:

<https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/documents/fitxers-binari/calendari-productes-temporada.pdf>

En els criteris de valoració de les ofertes presentades es valoraran les següents especificacions per garantir una alimentació saludable i de qualitat, fomentar l'adquisició de productes de proximitat i de qualitat diferenciada.

Definicions:

1. **Venda Directa:** la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària.

En el cas que la venda, la realitzi una persona jurídica diferent del productor o la productora, aquesta persona no es considera persona intermediària sempre que estigui participada en més del 50% pel productor o per la productora mateixos.

Aquesta consideració es pot acreditar pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i, també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

2. Circuit curt:

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





S'entendran de circuit curt aquells productes que no tinguin més d'un intermediari¹ entre el cultiu i el consum al menjador. Aquesta consideració es pot acreditar pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i, també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

¹ Tenen la consideració de persona intermediària els establiments minoristes, les agrupacions de productors agraris quan comercialitzin productes que provenen de productors no associats, els establiments de turisme rural, els establiments de restauració inclosos es de restauració col·lectiva, quan venen els productes directament als consumidors finals, d'acord amb l'article 2.g del Decret 24/2013.

3. Producció agrària ecològica:

S'entén com a tal aquells productes que compleixen les condicions del Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Aquesta condició s'acreditarà mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, els certificats especificaran clarament el producte

4. Producció integrada

S'entén com a tal aquells que compleixen les condicions del Reial decret 1201/2002, de 20 de novembre, pel qual es regula la producció integrada de productes agrícoles (BOE núm. 287, de 30/11/2002). Aquesta condició es pot acreditar mitjançant certificat del Consell Català de Producció Integrada o per qualsevol altre organisme regional estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions

6. TRANSPORT

- Normativa sanitària específica a complir:

[Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer](#), pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions (BOE núm. 65, del 16/03/2000)

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- I les seves especificacions

Les temperatures exigides per al transport de casa tipus de productes alimentaris es troben exposades a les seves respectives Reglamentacions Tècniques.

Condicions higienicosanitàries:

- Els receptacles de vehicles o contenidors utilitzats per transportar els productes alimentaris:
 - S'hauran de mantenir nets i en bon estat. o Han d'estar dissenyats i construïts, en cas necessari, de manera que permetin una neteja o desinfecció adequades
 - No s'han d'utilitzar per transportar més que productes alimentaris quan aquests puguin ser contaminats per un altre tipus de càrrega.
 - Quan s'usin vehicles o contenidors per al transport de qualsevol altra cosa a més de productes alimentaris, o per al transport de diferents tipus de productes alimentaris a la vegada, ha d'haver, en cas necessari, una separació efectiva dels productes.
 - Els productes alimentaris carregats en receptacles de vehicles o en contenidors s'hauran col·locar i protegir de manera que es redueixi al mínim el risc de contaminació.
 - Quan sigui necessari, els receptacles de vehicles o contenidors utilitzats per al transport de productes alimentaris hauran de ser capaços de mantenir els productes alimentaris a la temperatura adequada i de manera que es pugui controlar aquesta temperatura.
 - Les operacions de càrrega i descàrrega s'han de fer amb la màxima celeritat a fi de minimitzar el temps d'exposició dels productes a temperatura no refrigerada.
 - El personal encarregat del transport cal que mantingui en tot moment bones pràctiques higièniques i ha de disposar de gel hidroalcohòlic per garantir sempre la higiene de les mans, si no es disposa d'altres mitjans com aigua i sabó.
- Altres condicions específiques
 - Els vehicles han de disposar de l'autorització pel transport de peribles (ATP) i estar al dia de la inspecció tècnica de vehicles (ITVE).
 - Altres normatives d'aplicació del transport terrestre que siguin pertinents.

☐ Cal garantir que el transport dels àpats no trenqui la cadena alimentària, així doncs, el menjar ha de venir en transport isotèrmic, degudament identificat per part de l'empresa i identificable per part de tothom.

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





□ Serà imprescindible el control i registre en albarà de la temperatura dels aliments abans de ser distribuïts en el Centre Cívic. En l'albarà constarà la temperatura i l'hora de sortida de l'empresa i la temperatura i l'hora d'arribada el Centre Cívic el Gorg.

7. PERSONAL I TASQUES A DESENVOLUPAR

Per al desenvolupament d'aquest servei caldran:

El personal necessari per cobrir les tasques d'aquest plec, que depengui laboralment de l'empresa adjudicatària que gestioni el servei de menjador sense que entre ell i l'Ajuntament existeixi un vincle funcional ni laboral.

L'empresa adjudicatària haurà de designar un/a coordinador/a del servei que serà qui vetllarà pel correcte compliment del servei encomanat.

L'adjudicatari del contracte del servei haurà de presentar a l'Ajuntament, a l'inici de la prestació del servei, la relació de personal, juntament amb les seves funcions, titulacions, retribucions i distribució horària.

Qualsevol modificació en relació inicial del personal serà comunicada a l'Ajuntament, aportant les noves dades de personal, juntament amb les funcions i titulacions.

L'adjudicatari ha de complir totes les disposicions legals vigents en matèria fiscal, administrativa i laboral de Seguretat Social, de prevenció de riscos laborals i de seguretat i salut laboral, així com la normativa interna del sector que reguli l'objecte del contracte.

L'incompliment d'aquestes obligacions per part de l'empresa adjudicatària o la infracció de les disposicions legals vigents sobre seguretat per part del personal tècnic designat no implicarà cap responsabilitat per a l'Ajuntament.

El personal de l'empresa haurà de complir les condicions higiènic-sanitàries que requereixen aquest tipus d'activitat.

8. DRET D'INSPECCIÓ

El Departament de Benestar Social es reserva la facultat d'inspecció del servei contractat en qualsevol moment.

L'adjudicatària facilitarà qualsevol inspecció que es dugui a terme per les autoritats o funcionaris municipals.

9. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





L'empresa adjudicatària té les obligacions següents:

- ☐ Adquirir tots els aliments, primeres matèries i productes necessaris per a la confecció de les diferents dietes.
- ☐ Proveir el seu personal dels EPIs corresponents
- ☐ Ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària i formació sobre al·lèrgens.
- ☐ Participar en la recollida selectiva dels residus sòlids urbans, dipositant de forma separada en cadascun dels contenidors corresponents, els materials reciclables.
- ☐ Control de qualitat alimentària: L'adjudicatari haurà de contractar o disposar d'un servei de control de qualitat alimentària per tal de realitzar les següents tasques:
 - Control de les matèries primeres i traçabilitat.
 - Estudi de contaminació superficial dels diferents utensilis de cuina.
 - Estudi de contaminació ambiental a la cuina i cambres frigorífiques de les seves instal·lacions.

Per descarregar una còpia d'aquest document consulti la següent pàgina web

Codi Segur de Validació 4431f562961e481da376b188a666aa0b001

Url de validació <https://seusvmontalt.bcloud.es/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/asp/verificadorfirma.asp>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

