



C/ Vassallo, 22-A
07703 – Maó
Tel. 971 365 073
Fax 971 362 786
injove@injovemenorca.com

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER CONTRACTAR EL SERVEI D'ÀPATS AL CAMPAMENT JUVENIL DE BINIPARRATX

1. Objecte i àmbit del contracte

1.1 L'objecte del contracte és el servei de menjador, al campament juvenil de Biniparratx, situat al terme municipal de Sant Lluís i gestionat per l'Institut de la Joventut de Menorca (INJOVE). Es tracta de proveir els menjars corresponents als àpats del dinar i el sopar als usuaris de la instal·lació juvenil.

1.2 La finalitat del contracte és la prestació del servei de menjador al campament que consisteix en l'elaboració i el subministrament del menjar, mitjançant la modalitat de càtering.

1.3 Els dies de funcionament del servei de menjador serà diari des de 25 de juny fins al 31 d'agost de 2010. El nombre de serveis dependrà de l'ocupació del campament al llarg d'aquest període.

2. Prestació del servei

2.1 La prestació del servei alimentari consisteix en l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús (dinars i sopars), el trasllat al campament juvenil de Biniparratx, la neteja del parament utilitzat pel servei de càtering. La prestació del servei també preveu l'elaboració de pícnic quan algun dels grups del campament així ho sol·licita.

2.2 La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

2.3 L'empresa haurà d'utilitzar la seva cuina central per elaborar el menjar i el seu posterior transport fins al centre receptor i servir-lo en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui). Fent els controls requerits per la Conselleria de Salut i Consum del Govern de les Illes Balears.

2.4 La distribució del menjar entre els usuaris anirà a càrrec dels propis usuaris de la instal·lació. Amb aquesta finalitat, tindrà el menjar disponible i de forma que es conservi a la temperatura que el marc legal estableix, en un període màxim de 15 minuts abans del dinar i/o sopar, segons l'horari acordat amb el centre.



C/ Vassallo, 22-A
07703 – Maó
Tel. 971 365 073
Fax 971 362 786
injove@injovemenorca.com

2.5 L'empresa de càtering haurà de fer entrega de fitxes informatives sobre composició dels plats, valors energètics, processos de conservació i reescalfament, si és el cas, de tots els plats que conformen els diferents menús per disposar d'informació precisa al mateix campament.

2.6 L'adjudicatari haurà de prestar qualsevol altre servei alimentari obligatori que, amb caràcter extraordinari, pugui sol·licitar el centre amb motiu de necessitats especials dels usuaris, amb una antel·lació de 48 hores.

3. Característiques del servei

3.1 Característiques dels menús

3.1.1 La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments d'Esports i Cooperació Internacional del Consell Insular de Menorca i amb la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant una setmana. Els menús s'adaptaran a l'època de l'any.

3.1.2 Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels usuaris, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.

3.1.3 S'hauran de preparar menús especials per a casos específics, tant els derivats de creences religioses com de prescripcions mèdiques (diabètics, celíacs, entre d'altres), sempre a requeriment per part dels usuaris i havent-ho comunicat amb suficient temps a l'INJOVE per gestionar la sol·licitud.

3.1.4 Cada menú estarà compost per un primer plat i un segon plat, postres i pa.

Per circumstàncies excepcionals i justificades, es pot variar el menú de forma puntual. En aquest cas, s'ha de comunicar per escrit a l'INJOVE el motiu del canvi.

3.1.5 El contractista haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant la durada del contracte i al número de menús segons els usuaris del campament. El nombre d'usuaris serà revisable mensualment. El nombre exacte d'usuaris serà aquell que figuri en la llista que, amb aquesta finalitat, l'INJOVE lliurarà una llista amb el número exacte d'usuaris a l'empresa adjudicatària, un cop es disposi de les reserves definitives.



C/ Vassallo, 22-A
07703 – Maó
Tel. 971 365 073
Fax 971 362 786
injove@injovemenorca.com

3.1.6 Els serveis alimentaris (dinars i sopars) s'ajustaran als detalls i components mínims que s'indiquen a continuació, amb la possibilitat de canvis, segons les necessitats del centre i amb el vistiplau de l'INJOVE:

- un primer plat: pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, verdura, etc.
- un segon plat: carn de vedella, bou, porc, aus, peix, ous, etc.
- guarnicions variades per al segon plat.
- postres variats: fruita natural, flam, compotes, cremes, pomes al forn, iogurt, etc.
- pa.
- Oli, vinagre, sal i sucre l'haurà de proporcionar l'adjudicatari.

3.1.7 L'adjudicatari haurà de presentar a l'INJOVE la proposta i les particularitats dels menús, que seran variats i equilibrats, sens perjudici de la facultat de l'INJOVE d'esmenar-los o modificar-los, amb la finalitat de millorar la presentació i les temperatures dels plats.

3.2 Control de qualitat dels aliments

3.2.1 L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum al centre receptor.

3.2.2 El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'INJOVE i a l'empresa contractant la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higienicosanitària aplicable i, en particular, a tot el que faci referència a la confecció dels menús, a la rotació dels aliments, als circuits net/brut, al transport, a la conservació al campament, a la desinfecció i qualitat higiènica.

3.2.3 Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats per la Conselleria de Salut i Consum, i seguint els protocols de registre homologats.

Les mostres es guardaran un mínim de 72 hores en condicions de refrigeració (0-10°C).

Les mostres recollides en dijous, per raons funcionals, s'haurien de conservar fins dilluns (96 h), per aquest motiu el dilluns s'hauran de



C/ Vassallo, 22-A
07703 – Maó
Tel. 971 365 073
Fax 971 362 786
injove@injovemenorca.com

llençar les mostres dels dijous i les del divendres. Atès que les mostres estaran tancades en pots hermètics no és necessari que es guardin en una cambra exclusiva per a aquest ús. Es pot destinar un prestatge, o una part del mateix, a la cambra refrigeradora de cada cuina que estigui a més baixa temperatura, per conservar-hi les mostres. És evident que, en cap cas, han d'estar en contacte amb altres aliments dipositats a la cambra.

3.2.4 L'empresa adjudicatària presentarà durant la duració del contracte una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat. L'INJOVE podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets.

3.2.5 Per tal d'assegurar un nivell òptim en el seguiment de la qualitat del servei d'alimentació, les empreses licitadores podran incloure aquelles prestacions addicionals que considerin que poden complementar el servei de menjador, que facin referència al control sanitari dels aliments i de la superfície, en el benentès que aquestes prestacions no poden comportar cap increment respecte al preu d'adjudicació del servei.

3.3 Instal·lacions i material

3.3.1 Sempre que no afecti el servei de menjador i que l'empresa adjudicatària ho comuniqui dos dies abans –com a mínim-, l'empresa podrà usar les instal·lacions de cuina del campament.

3.3.2 L'autorització d'ús del local i instal·lació del centre es limitarà al que sigui necessari per a la realització del servei de menjador i la seva activitat estarà sotmesa a les normes establertes pel centre i anirà en funció del calendari i l'horari establert per la direcció del centre.

3.3.3 El termini de cessió de les instal·lacions estarà supeditat a la vigència de l'adjudicació del contracte. La utilització, però, quedarà limitada als dies que es fixin entre l'empresa adjudicatària i la direcció del campament.

3.3.4 El campament juvenil de Biniparratx disposa de la dotació del material i estris necessaris per proporcionar el servei als usuaris de forma correcta i segura.

3.3.5 Qualsevol inversió que resulti necessària per a la gestió del servei de menjador haurà de ser assumida per l'empresa adjudicatària del servei, i en cap cas per l'INJOVE.



C/ Vassallo, 22-A
07703 – Maó
Tel. 971 365 073
Fax 971 362 786
injove@injovemenorca.com

3.4 Neteja i manteniment de les instal·lacions i material

3.4.1 En acabar la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir una neteja diària i a fons dels estris utilitzats durant la realització del servei.

3.4.2 L'adjudicatari haurà de permetre que l'INJOVE i la direcció del centre puguin inspeccionar, en qualsevol moment, l'estat de conservació del material i de les instal·lacions.

4. Personal i horaris

4.1 Personal del servei

4.1.1 El personal de transport d'aliments ha de romandre al centre el temps necessari per acomplir de forma correcta i diligent les tasques que li són pròpies.

4.1.2 L'adjudicatari comptarà amb personal suficient que disposi de la qualificació professional adequada per cobrir completament les necessitats d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

4.1.3 L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament correcte del personal.

4.1.4 L'empresa haurà de designar una persona que serà la responsable, en tot moment, de respondre de la qualitat i del bon funcionament del servei davant l'INJOVE.

4.2 Horaris de lliurament del servei

4.2.1 S'estableix que hi haurà dos torns per lliurar el servei. El primer torn serà a les 12.00 hores per cobrir les necessitats del dinar, i el segon serà a les 19.00 hores per cobrir les necessitats del sopar. Els pícnic també seran lliurats en un d'aquests torns segons correspongui.



C/ Vassallo, 22-A
07703 – Maó
Tel. 971 365 073
Fax 971 362 786
injove@injovemenorca.com

Annex I:

Previsió de serveis al Campament de Biniparratx durant la Temporada 2010:

Pícnic (10 %)	1.250 serveis
Àpats (90 %)	11.250 serveis

TOTAL PREVIST: **12.500 serveis**

Preu màxim Servei d'àpat: 5,00 € (Sense IVA)
Preu màxim Servei de Pícnic: 4,50 € (Sense IVA)

Si hi ha variacions en el nombre de serveis, s'aplicarà el preu individual ofertat pel licitador per equiparar el cost global final del servei als serveis efectivament duits a terme.

Maó, 16 de juny de 2010