



PLEC PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA IN SITU I MANTENIMENT DE L'EQUIP DE CUINA DE L'ESCOLA BRESSOL "EL RIAL" DE L'AJUNTAMENT DE SANT CEBRIÀ DE VALLALTA exp.1699/2023

Clàusula 1. Objecte del contracte	pàg.3
Clàusula 2. Condicions generals d'execució del contracte.....	pàg.3
Clàusula 3. L'alimentació infantil durant el primer any de vida	pàg.4
Clàusula 4. L'alimentació amb productes ecològics	pàg.6
4.1. menjar nutritiu i gustos	
4.2. aliments ecològics	
4.3. moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal	
4.4. productes de proximitat	
4.5. menjar de temporada	
4.6. evitar el malbaratament dels aliments	
Clàusula 5. Matèries primeres	pàg.7
Clàusula 6. Definició i característiques del servei.....	pàg.8
6.1. Servei de cuina	
6.2. Sistema de cuina	
6.3. Període de prestació del servei de cuina	
6.4. Horaris	
6.5 Distribució i transport del menjar	
6.6 Àpats a subministrar	
6.7. Anul·lacions i variacions d'àpats	
6.8 Altres serveis alimentaris	
Clàusula 7. Consideracions tècniques per a l'elaboració dels menjars.....	pàg.10
7.1. Contingut dels menjars	
7.2. Característiques dels menús	
7.3. Autocontrol	
Clàusula 8. Recursos humans i horaris	pàg.11
Clàusula 9. Contingut del preu	pàg.12
Clàusula 10. Establiment, liquidació i pagament del preu del contracte.....	pàg.12
Clàusula 11. Altres aspectes de la contractació	pàg.13
11.1. Assegurança	
11.2. Salut i seguretat laboral	



Ajuntament de
Sant Cebrià de Vallalta

Clàusula 12. Maquinària, eines, estris i parament de cuina; infraestructura.....	pàg.13
Clàusula 13. Consums	pàg.13
Clàusula 14. Educació per a la salut	pàg.13
Clàusula 15. Inspecció sanitària.....	pàg.13

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la prestació del servei de cuina in situ i el manteniment de l'equip de cuina de l'escola bressol municipal "El Rial" de l'Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta, amb les característiques de menjador preferentment ecològic i de proximitat vinculats a criteris de sostenibilitat social i ambiental.

El contingut essencial del servei comprendrà, entre d'altres:

- El subministrament dels aliments de producció preferentment ecològica i de proximitat, exceptuant el peix, necessaris per l'elaboració dels menús i dels articles de neteja de cuina necessaris per tal de mantenir els espais i l'equipament en perfectes condicions.
- El disseny dels menús diaris de temporada i la seva elaboració a la cuina del centre per part de personal especialitzat de l'adjudicatari.

La voluntat és que el servei de menjador a l'escola bressol municipal sigui un servei de qualitat lligat al territori, i per tant que inclogui productes alimentaris de proximitat, productes frescos i de temporada, i que siguin de productors propers.

Clàusula 2. Condicions generals d'execució del contracte

L'adjudicatari haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i dietes a les modificacions donades pel centre. L'adjudicatari adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi.

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte, i crear un pla de supervisió.

Les operacions de transport, descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles al centre serà efectuat per l'adjudicatari que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de trasllat d'aliments que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

L'adjudicatari haurà d'establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar al centre quants suggeriments estimi convenients per millorar el funcionament del mateix.

L'adjudicatari presentarà un pla de reciclatge dels residus generats fruit de la seva activitat, mantenint els criteris de sostenibilitat i respecte al medi ambient.

Clàusula 3. L'alimentació infantil durant el període 0-3

Els primers anys de vida són clau per a un creixement i un desenvolupament adequat. A més de facilitar un bon estat nutricional, aquest període és transcendental en l'adquisició d'hàbits alimentaris saludables, en l'establiment de les preferències alimentàries i en la creació d'una bona relació amb els aliments i l'acte alimentari en general, tots ells aspectes molt importants per a les etapes posteriors de la infància i de l'edat adulta.

Les pautes nutricionals, dietètiques i alimentàries segueixen les recomanacions i informes tècnics de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), l'Organització Mundial de la Salut (OMS), la Direcció General de Salut Pública i Avaluació de Recursos de la Comissió Europea, el Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME) i l'Agència de Salut Pública de Catalunya, així com l'evidència científica més recent:

0 – 6 mesos: lactància materna

La llet materna és el millor aliment per al nadó i es recomana l'alletament matern exclusiu durant els primers 6 mesos de vida de l'infant. A partir d'aquest moment, i mantenint l'alletament matern fins als 2 anys d'edat o més, o bé fins que mare i infant ho decideixin, s'aniran incorporant nous aliments a l'alimentació de l'infant.

Inici de l'alimentació complementària

El procés de diversificació alimentària, que idealment s'ha d'iniciar als 6 mesos (i mai abans dels 4 mesos), és el període en què d'una manera progressiva es van incorporant diferents aliments a l'alimentació del lactant. Fins l'any d'edat, la llet materna (o artificial) ha de ser la principal font d'energia i nutrients, i els nous aliments que es van oferint han de permetre a l'infant conèixer nous gustos, aromes, aspectes i textures. **El present contracte no compren la prestació del servei d'alimentar al lactant fins els 6 mesos.**

L'ordre d'incorporació dels nous aliments no és transcendental. A partir dels 6 mesos els infants poden prendre:

- Cereals integrals: pa, arròs, pasta, mill, melca, blat de moro, fajol, civada, espelta, etc.– (amb o sense gluten) i tubercles (patata, moniato, etc.).
- Fruïtes: qualsevol, de temporada.
- Hortalisses: qualsevol, de temporada (excepte els espinacs i les bledes abans dels 12 mesos; si se'n donen, que no suposin més del 20% del contingut total del plat. A partir de l'any i fins als 3 anys, cal que aquestes hortalisses no suposin més d'una ració al dia). S'ha de garantir la presència diària de verdures i hortalisses al menú (120 g).
- Llegums: qualsevol varietat. Es pot començar per les que tenen menys pell. No cal barrejar-les amb cereals. Cal garantir la seva presència 1-2 vegades/setmana.
- Ous: es pot servir un ou, en substitució de la carn, i el peix (al punt 4.3 es presenta la freqüència recomanada de consum d'ous a la llar d'infants).
- Carn: qualsevol varietat, prioritzant la carn blanca (pollastre) i reservant la carn vermella a un màxim d'1 vegada per setmana. Cal evitar les carns



processades (embotits, pernil, salsitxes, hamburgueses, etc.). És important limitar la quantitat servida a un màxim de 25 g fins a l'any d'edat i a un màxim de 45 g per a infants d'1 a 3 anys.

- Peix: qualsevol varietat, sense espines, i procurant servir tant peix blau com blanc, en total una vegada per setmana. Pel seu contingut en mercuri, en infants menors de 3 anys, cal evitar el consum de peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina. És important limitar la quantitat servida a un màxim de 35 g fins a l'any d'edat i a un màxim de 65 g per a infants d'1 a 3 anys.
- Oli d'oliva, tant per cuinar com per amanir.
- Fruites seques aixafades o mòltes.
- No s'han d'oferir sucres, mel, melmelades, cacau i xocolata, flams i postres làctiques, galetes, brioixeria, embotits, pernil.
- Aigua: mentre el nadó només pren llet materna (o adaptada) a demanda no necessita beure aigua. A partir del sisè mes, sí que es recomana oferir aigua a l'infant i que aquest en begui segons la seva sensació de set. Durant la infància, l'aigua ha de ser la beguda principal (els sucres i les altres begudes ensucrades només s'haurien de prendre de manera esporàdica). Si l'aigua de l'aixeta de la zona és potable, es recomana utilitzar-la tant per cuinar com per beure.

En el cas de les fruites, verdures, hortalisses, llegums, pasta, arròs, pa, etc., cal que les quantitats que s'ofereixin s'adaptin a la sensació de gana que manifesta l'infant. En canvi, pel que fa als aliments que configuren el segon plat (carn, peix i ous), és important limitar-ne les quantitats a les necessitats nutricionals dels infants, ja que en el nostre entorn se'n consumeixen en excés, i això s'associa a un risc més elevat de desenvolupar obesitat infantil.

Proposta de menú

S'oferirà una proposta de menú basal i una adaptada a les situacions d'intoleràncies i al·lèrgies, així com les demandes relacionades amb motius ètics i religiosos. Aquests menús sempre han de ser el més semblants possible a la proposta general. Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus com a les quantitats d'aliments.

6 – 12 mesos Menú introducció (triturat o sòlid -a trossets-): aquest menú inclou verdures i hortalisses, cereals o patata i aliments proteics (carn, peix, ous o llegums). S'oferixen els menús triturats, aixafats o sòlids en funció de les capacitats de l'infant i la demanda de les famílies. En qualsevol cas, a mesura que l'infant va familiaritzant-se amb els nous aliments, és aconsellable incorporar preparacions diferents dels triturats i oferir els aliments sencers (o a trossets, segons el tipus d'aliment), per permetre que l'infant pugui menjar de forma autònoma i que gaudeixi dels diferents gustos, textures, olors i colors dels aliments.

12 – 36 mesos Menú sòlid: A partir dels 12 mesos els infants que encara no ho hagin fet, haurien de menjar sencer. S'han d'evitar carns amb tendrum, peixos amb espines i afavorir coccions amb textures suaus i poc eixutes.

En els menús que no siguin triturats s'oferiran guarnició/acompanyament en els



segons plats. Aquestes hauran de ser habitualment verdures crues (mínim 1 per setmana) i cuinades (4 dies per setmana). D'aquestes, màxim 1 quinzenal seran patates, sempre acompanyades de verdures cuites.

Clàusula 4. L'alimentació amb productes ecològics

Uns dels reptes que es plantegen a l'Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta, és promoure els menjadors saludables ecològics.

En aquest marc conceptual es defineixen sis principis que hauran d'estructurar els menús que s'oferiran a les escoles bressol municipals:

- 1) Menjar segur, nutritiu, variat i gustós
- 2) Aliments preferentment ecològics
- 3) Moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal
- 4) Productes de proximitat
- 5) Menjar de temporada
- 6) Evitar el malbaratament dels aliments

4.1. Menjar segur, nutritiu, variat i gustós

- Els aliments s'han de preparar i manipular amb especial cura i condicions d'higiene i seguretat estrictes.
- Oferir una àmplia varietat de verdures, en els plats cuinats i a les amanides.
- Oferir més varietat de cereals, en les seves varietats integrals (melca, mill, blat sarraí, etc.), assegurant les quantitats suficients de farinacis a cada àpat.
- En el menú de triturats cal fer diferents combinacions de: 1 farinaci + 1 aliment proteic + 1 verdura. L'ús d'una sola verdura en cada preparació fomenta i facilita el reconeixement dels diferents sabors, olors i colors per part de l'infant en aquesta etapa de descobriment.
- Utilitzar oli d'oliva en les coccions i per amanir.

4.2. Aliments ecològics

- Potenciar al màxim la introducció d'aliments ecològics, saludables i sostenibles.

4.3. Moderar el consum de proteïna d'origen animal i incentivar el consum de proteïna d'origen vegetal, seguint el Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PReME)

- Garantir la presència de quantitats d'aliments proteics adequades a les necessitats dels infants, prioritzant les opcions més saludables (llegums, peix, ous i carn blanca).
- Presència de carn, 2 cops a la setmana, dues setmanes al mes, de les quals una serà carn blanca i una altra carn vermella. Cap d'elles serà carn processada. Les dues setmanes restants, s'oferirà carn 1 cop a la setmana (una setmana serà blanca i l'altra vermella; cap d'elles processada).
- Oferir, dos cops a la setmana, proteïna 100% vegetal (llegums i derivats).
- Oferir peix 1 vegada a la setmana.



- Oferir ou 1 vegada a la setmana, dues setmanes al mes (les que continguin 1 sol dia de carn).

4.4. Productes de proximitat

- Potenciar el consum d'aliments de proximitat, més sostenibles, nutritius i saborosos.

4.5. Menjar de temporada

- Utilitzar verdures fresques de temporada, tant cuites com crues.
- Utilitzar fruites de temporada
- Servir peix de temporada.

4.6. Evitar el malbaratament dels aliments

Cal seguir diverses estratègies per a la reducció del malbaratament d'aliments, centrades, principalment, en les accions següents:

- Millora de l'acceptació del àpat (qualitat gastronòmica).
- Flexibilització de les racions que a servir, adequades a la sensació de gana que expressen els infants.
- Optimització de la planificació i l'execució del servei.

Clàusula 5. Matèries primeres

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada. Potenciar la producció ecològica.

Verdures i hortalisses: Variada, fresca i de temporada. Potenciar la producció ecològica.

Carns: S'optarà per la carn fresca. Potenciant la producció ecològica. Haurà de ser pollastre, i vedella.

Peixos: Prioritàriament peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.

Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran: peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina).

Ous: Ús d'ou i seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva.

Oli: Ús d'oli d'oliva .

Cereals i farines: Ús de cereals prioritàriament ecològics.

Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic, concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva.

Aliments precuinats: No s'admetrà cap tipus d'aliment precuinat.

Làctics: Naturals sense edulcorants ni endolcidors i de procedència ecològica.

Informació de les matèries primeres:

L'adjudicatari haurà d'especificar i acreditar en el seu cas a l'oferta les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció
- Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.

Està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització del centre. En cas de canvis es vetllarà pel compliment dels criteris establerts en el plec de clàusules així com de les característiques de les matèries primeres.

Durant la prestació del servei, l'adjudicatari haurà de lliurar trimestralment al centre les factures amb els certificats dels aliments ecològics i/o de proximitat adquirits tot indicant el pes total i l'autoritat o organisme de control que certifica.

Clàusula 6. Definició i característiques del servei

6.1. Servei de cuina

El servei de cuina consisteix en:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- El disseny i la confecció dels menús i l'elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei de menjador.
- La distribució dels àpats.
- La neteja de l'espai de la cuina i menjador més el parament i els espais utilitzats pel servei, així com el mobiliari i equipament de la cuina i el rebost.

6.2. Sistema de cuina

El concessionari haurà d'utilitzar les instal·lacions de la cuina per l'elaboració dels àpats.

L'inventari dels béns mobles i immobles que es posen a disposició dels contractants, s'adjunta al present plec de condicions, com a **Inventari**.

6.3. Període de prestació del servei de cuina

El servei es prestarà tots els dies lectius, segons el calendari escolar que per cada curs acadèmic s'aprovi al consell escolar del centre. Les dates concretes d'inici i finalització es concretaran cada curs escolar.

La data d'inici de curs 2023-2024 serà el dia 12 de setembre de 2023 o després de la formalització del contracte, i la data de finalització serà el 12 de juliol de 2024.

Les dates del següent curs escolar seran les que s'aprovin segons el calendari escolar que correspongui, en cas de pròrroga del contracte i així successivament pels cursos posteriors.

6.4. Horaris



L'horari de cobertura del servei de cuina serà el necessari per a realitzar la prestació del servei adequadament. El servei està previst per 8 hores diàries de dilluns a divendres pel matí, estipulades per conveni.

Advertir que fora de l'horari d'utilització de la cuina per a la realització del servei contractat, l'espai de la cuina podrà ser utilitzat per fer altres activitats relacionats amb l'espai de cuina. Prèvia comunicació a l'adjudicatari.

6.5. Distribució

L'adjudicatari haurà de distribuir els àpats amb puntualitat.

La quantitat de menjar per cada menú ha de ser la suficient per un comensal, atenent la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques.

L'adjudicatari haurà de garantir que els menús estiguin disponibles a les hores **11:30h**

6.6. Àpats a subministrar

Els àpats s'elaboren diàriament, de dilluns a divendres, durant el curs escolar. Hauran d'estar degudament preparats segons es detalla en aquest plec.

La previsió diària es de **40 menús** a elaborar calculada en funció de la demanda actual.

El nombre d'usuaris és orientatiu, per la qual cosa, l'adjudicatari haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i haurà d'acceptar les variacions en el nombre d'usuaris, amb independència que el nombre total sigui superior o inferior a la previsió inicial.

6.7. Anul·lacions i variacions d'àpats

La variació i anul·lació d'àpats per demanda de les famílies haurà de ser notificada per aquestes tant aviat com sigui possible, i com a màxim abans de les 9h al centre i després la informació serà traspasada a l'encarregat/da del servei de cuina.

La variació i/o anul·lació d'àpats en casos excepcionals i per motius de força major serà notificada amb el major temps possible d'antelació i se'n responsabilitzarà, segons el cas i valorant-lo amb el Consell Escolar, l'ajuntament, l'adjudicatari o les famílies.

6.8. Altres serveis alimentaris

L'adjudicatari podrà prestar qualsevol altre servei alimentari que, amb caràcter extraordinari i acordant un pressupost, puguin sol·licitar els centres amb motiu de celebracions especials, amb una antelació mínima de 48h.

En algunes sortides els centres podran fer la petició a l'adjudicatari de l'elaboració d'un pícnic especial. Les sortides s'avisaran amb una antelació de vuit dies naturals.

Clàusula 7. Consideracions tècniques per a l'elaboració dels

menjars

A l'inici del període del contracte es fixaran els menús del curs, valorant la continuïtat dels ja existents.

Els menús respondran a l'especificitat de requeriments nutricionals dels infants matriculats al centre. Els confeccionarà i presentarà el licitador, detallats per gramatges, productes, periodicitat, i variació estacional.

La cuina elaborarà diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. L'agrupació per etapa evolutiva dels infants serà triturat, trossets i sòlid. Es tindrà en compte la incorporació progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant. Els canvis d'alimentació sempre seran pactats i duts a terme en estreta comunicació amb les famílies.

La cuina, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició, elaborarà menús especials en cas de:

- Infants que acreditin amb un certificat mèdic alguna al·lèrgia o intolerància a alguns aliments
- Infants amb necessitat de dieta astringent, quan la família ho sol·liciti.
- Dietes que tinguin en compte i respectin les prescripcions alimentàries vinculades a motius ètics, religiosos o la diversitat cultural.

7.1. Contingut dels menjars

En base a criteris de salut i edat en l'elaboració dels menús s'han de garantir els següents aspectes:

- Aigua: ús d'aigua potable.
- Llegums: per a l'elaboració del llegum s'utilitzarà llegum seca.
- Els triturats no es cuinaran amb sal i els sòlids amb molt poca sal. La sal haurà de ser sal iodada.
- Queden exclosos: els potenciadors del gust, plats precuinats, edulcorants (artificials o naturals), conservants, salses comercials, espasant (excepte farina).

7.2. Característiques dels menús

Els menús es basaran en la proposta presentada per l'adjudicatari i aniran variant per tal d'incloure productes de temporada.

- Primer plat: verdura + llegum o cereals.
- Segon plat: carn blanca (pollastre), carn vermella (vedella), peix, ous o proteïna vegetal (llegums) amb guarnicions variades segons temporada i segons freqüències establertes a la clàusula 3.
- Incloure postres.
- Iogurt natural sense endolcir (1 dia/set.)
- Pa fresc elaborat amb farines ecològiques integrals.
- Oli d'oliva per cuinar i per amanir.



- Sal iodada amb molt poca quantitat per als menús per a infants de més de 12 mesos.
- El menú triturat consistirà en un triturat de verdures, amb farinaci i aliment proteic, incloure postres.

Les tècniques culinàries emprades per a la preparació dels menús seran variades i adequades a l'edat, tals com forn, cuina al vapor, saltejat, bullit, guisats curts. Queden exclosos els fregits, aliments preparats a la planxa i guisats llargs.

7.3. Autocontrol

L' adjudicatari es responsabilitzarà de la qualitat i el bon estat dels aliments que subministra.

7.3.1. Menú Testimoni

El personal de cuina recollirà, diàriament, en el moment de la distribució, una mostra de cada un dels plats del menú, en quantitat suficient (mínim 125g), en recipients d'un sol ús, identificats amb la data, el nom del plat i el dia que s'ha servit per a la prevenció i control de toxiinfeccions alimentàries i problemes relacionats amb la qualitat de l'àpat. Les mostres estaran degudament protegides i s'hauran de conservar a -18°C durant un mínim de 7 dies.

7.3.2. Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)

L' adjudicatari haurà de tenir desenvolupat i aplicarà un pla d'autocontrol del servei basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC). Tota la documentació relacionada (plans d'autocontrol i registres) estarà a disposició de la direcció del centre o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

Diàriament es comunicaran les incidències del servei.

7.3.3. Criteris mediambientals

En la prestació del servei, l'adjudicatari haurà d'aplicar els següents criteris:

- Optimització del rendiment dels equips i materials.
- Eficiència energètica en l'ús general de l'energia de la cuina.
- Reduir l'impacte mediambiental dels residus (volum, quantitat de material per reciclar, etc...)

7.3.4. Autoavaluació

L'adjudicatari ha d'establir un sistema d'autoavaluació de la qualitat del servei de cuina i menjador de l'escola bressol, i comunicar a la direcció del centre aquells suggeriments que estimi convenients per millorar el seu funcionament.

L'adjudicatari ha de reunir-se trimestralment amb les direccions dels centres per a fer el traspàs del resultat de l'autoavaluació i valorar les propostes de millora.

Clàusula 8. Recursos humans i horaris

L'adjudicatari presentarà al responsable del contracte una planificació dels horaris i dels recursos humans destinats per tal de prestar el servei de cuina la màxima eficàcia i eficiència.

El contractista ha d'aportar per a la realització de l'objecte del contracte el personal necessari que haurà de disposar de l'especialització i formació adequades.

El contractista designarà un responsable encarregat de la coordinació del servei amb la direcció de l'escola, el qual resoldrà les incidències que es produeixin.

Clàusula 9. Contingut del preu

El contingut del preu fa referència a les prestacions derivades de l'objecte del contracte, així com les prestacions addicionals optatives.

En particular, el preu inclourà:

- La gestió, coordinació i direcció del subministrament d'acord amb l'organització prevista per l'adjudicatari.
- Tots els costos que facin referència al personal encarregat d'elaborar el menjar a la cuina: Hores normals, hores extraordinàries, absentisme laboral, vacances, càrregues socials, costos derivats de l'actualització de la plantilla, formació del personal, uniformes, etc.
- El cost dels diferents queviures, la seva preparació i transport.
- Neteja espai cuina i menjador
- El manteniment dels estris.
- Qualsevol cost indirecte o un altre cost per a l'adjudicatari, concretament pel que fa a costos d'estructura, despeses generals, etc., i també allò que faci referència al marge de beneficis.
- Qualsevol tipus d'impostos aplicables en cada moment, d'acord amb la legislació vigent, especialment pel que fa referència a l'IVA.
- L'assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 600.000 €.
- Neteja de l'espai de la cuina i menjador.
- Despeses de manteniment de maquinària i paraments reparació ordinària.

Clàusula 10. Establiment, liquidació i pagament del preu del contracte

Conforme s'estableix al Plec de clàusules administratives, els licitadors, hauran de realitzar una oferta econòmica única especificant el cost per menú.

La liquidació del preu de contracte es realitzarà a mes vençut, i inclourà el nombre de menús efectivament servits.

Clàusula 11. Altres aspectes de la contractació

11.1. Assegurança

L'adjudicatari haurà de subscriure una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil a tot risc, que cobreixi qualsevol contingència que es pugui derivar de les prestacions que integren el subministrament per valor no inferior a 600.000 euros.

11.2. Salut i seguretat laboral

L'adjudicatari haurà de vetllar i garantir l'acompliment de la normativa vigent en matèria de Salut i Seguretat laboral.

Clàusula 12. Maquinària, eines, estris i parament de cuina; infraestructura

Tota la maquinària i parament propis de cuina aniran a càrrec de l'Ajuntament de Sant Cebrià de Vallalta. Al formalitzar-se el contracte quedarà incorporada com a annex una relació inventariada degudament signada per les parts, de tota la maquinària, eines, estris i material que l'ajuntament posa a disposició de l'adjudicatari.

Tot l'aixovar, eines i estris propi de la cuina anirà a càrrec de l'adjudicatari, tant l'adquisició com la neteja i reposició. S'insta a l'adjudicatari a fer ús de materials de neteja poc agressius amb el medi ambient.

Clàusula 13. Consums

La despesa pel consum necessari dels subministraments d'aigua, gas, electricitat i telèfon no està inclosa en el preu d'adjudicació i serà a càrrec de l'Ajuntament. .

Clàusula 14. Educació per a la salut

L'adjudicatari haurà de respectar i tenir en compte les especificitats del projecte de l'escola i participar en la dinàmica endegada amb l'alumnat en matèria d'educació per a la salut, tot col·laborant en allò que calgui en les activitats relacionades amb l'educació per a la salut, les innovacions alimentàries, etc., coordinadament amb el centre.

Clàusula 15. Inspecció sanitària

L'Ajuntament podrà examinar les condicions higièniques i sanitàries dels aliments utilitzats, tant en cru com en cuit, les condicions de manipulació dels aliments i l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i personal adscrits al servei.

També es podrà examinar l'estat dels magatzems, vehicles de transport i altres elements utilitzats per l'adjudicatari.

Document signat electrònicament