

Codi Segur de Verificació: fa757f6b-9de5-4175-8cf0-82ac18fa7264
Origen: Administració
Identificador document original: ES_L01170084_2023_22890960
Data d'impressió: 19/07/2023 13:17:43
Pàgina 1 de 14

SIGNATURES
1.- Laura Planella Aulet (TCAT) (TGAG), 19/07/2023 10:30



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

Núm. expedient.: X2023001944

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

PER AL CONTRACTE DE

SERVEI DE DINARS I BERENARS EN MODALITAT DE CÀTERING A LA LLAR D'INFANTS "EL CUCUT" D'ANGLÈS



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

ÍNDEX

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE	3
CLÀUSULA 2.- ABAST I CONTINGUT.....	3
CLÀUSULA 3.- VIGÈNCIA DEL CONTRACTE	3
CLÀUSULA 4.- PREU DEL CONTRACTE	4
CLÀUSULA 5.- DEFINICIÓ DEL SERVEI DE CATERING.....	5
5.1 Sistema de cuina.....	5
5.2 Horaris d'entrega dels àpats i condicions de l'entrega.....	6
5.3 Nombre de menús a subministrar.....	7
5.4 Adaptació dels menús	8
5.5 Característiques general del menú	8
5.6 Requisits per la preparació dels dinars.....	9
5.7 Característiques dels berenars	10
5.8 Refús i/o modificacions	11
CLÀUSULA 6.- DEFINICIÓ DEL SERVEI DE SUPORT AL SERVEI DE MENJADOR.....	11
CLÀUSULA 7.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA	12
CLÀUSULA 8.- NORMATIVA APLICABLE	12
CLÀUSULA 9.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE I FACTURACIÓ	13
9.1 Control de qualitat i inspeccions	13
9.2 Seguiment del contracte	13
9.3 Facturació.....	14



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la contractació del servei de dinars i berenars en modalitat de càterring a la llar d'infants municipal "El Cucut". Actualment la llar escolaritza infants d'Educació Infantil de primer cicle, de 0 a 3 anys.

El present contracte també inclou el servei de neteja de la vaixella i els estris i espais utilitzats pel dinar, cuina i menjador.

CLÀUSULA 2.- ABAST I CONTINGUT

El contracte té per objecte el servei de dinars i berenars a la llar d'infants "El Cucut", d'Anglès. L'horari del servei de menjador, és a dir del dinar, està comprès entre les 12:00h i les 14:00h. Els àpats oferts han de cobrir les necessitats nutritives diàries adequades segons l'edat.

La prestació del servei inclou també la presència, durant la franja de menjador, d'un auxiliar de cuina que a l'inici del servei donarà suport a les educadores amb el tasques de control alimentari i emplatat dels menús, posteriorment realitzarà la neteja i desinfecció de la vaixella i els estris de cuina emprats durant el servei, així com també dels espais cuina i menjador.

El contracte es subjecte a les consideracions i recomanacions establertes en la guia elaborada per l'Agència de Salut Públic de Catalunya de la Generalitat de Catalunya sobre "Alimentació Saludable en la primera infància" el desembre del 2022.

El contractista haurà de complir en tot moment amb la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Els àpats es subministraran diàriament i el servei s'haurà prestar durant el curs escolar que va de setembre a juliol. L'Ajuntament entregarà al contractista, el calendari escolar amb indicació dels dies lectius a la llar amb un mes d'antelació a l'inici del curs, sempre que així sigui possible. S'estima que el curs escolar són 210 dies lectius.

També s'informarà al contractista del nombre d'alumnes matriculats, en cada curs i dels que han sol·licitat el servei de menjador de forma regular i del nombre d'alumnes que han sol·licitat el servei de tardes.

CLÀUSULA 3.- VIGÈNCIA DEL CONTRACTE

La vigència del contracte s'estableix en dos anys i es podrà prorrogar per períodes anuals, fins a un màxim de 4 anys, és a dir (2+1+1). Les anualitats correspondran amb el curs escolar.



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

CLÀUSULA 4.- PREU DEL CONTRACTE

Per determinar el preu del contracte s'han tingut en compte:

- a) Per la determinació del preu dels dinars i berenars.
 - RESOLUCIÓ EDU/843/2023, de 9 de març, per la qual es determina el preu màxim de la prestació del servei escolar de menjador dels centres educatius de titularitat del Departament d'Educació i el preu de l'ajut individual de menjador escolar per a l'alumnat escolaritzat fora del seu municipi de residència en centres educatius privats concertats i municipals, d'acord amb la planificació feta al mapa escolar, per al curs escolar 2023/2024. (que limita al preu màxim del menú amb monitoratge 2,5h en 6,91€)
 - S'han agafat com a referència altres licitacions d'altres entitats i que en moment de preparar aquests plecs es troben en fase de licitació, ja sigui en fase de presentació d'ofertes o en fase de valoració d'aquestes.
 - També s'ha tingut en compte el preu que s'està pagant actualment pel servei subministrament dels dinars a la Llar d'infants.
 - Pel càlcul del preu del berenar, s'ha tingut en compte els preus de licitacions d'altres entitats locals i les factures relacionades amb l'adquisició d'aliments per servir el berenar a la llar.
- b) La determinació del cost de l'auxiliar de cuina que requereix la prestació del contracte, s'ha calculat en base:
 - Conveni col·lectiu interprovincial del sector de la indústria d'hostaleria i turisme de Catalunya (codi de conveni núm. 79000275011992)
 - Guia per calcular l'escandall de costos dels serveis de neteja de la Direcció General de Contractació Pública.

Valor estimat del contracte i mètode aplicat per calcular-lo:

Pressupost	Modificacions previstes %	Pròrrogues	total
93.466,22€	-	93.466,22€	186.932,44€

Anualitats previstes: 2 inicials més dues possibles pròrrogues d'un any cadascuna. Les anualitats correspondran amb el curs escolar.

Pressupost base de licitació calculat per 1 curs escolar, és el següent:



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

PRESSUPOST BASE LICITACIÓ 1 CURS ESCOLAR

Costos directes	38.786,69 €
Cost menús	28.932,46 €
Cost berenars	4.183,01 €
Cost personal i materials	5.671,22 €
Auxiliar cuina (dedicació 2h)	3.948,00 €
Costos seguretat social 34%	1.342,32 €
costos productes neteja 6%	317,42 €
pri i uniformes 1,2%	63,48 €
Costos indirectes	484,83 €
costos indirectes 1,25% CD	484,83 €
PEM	39.271,53 €
Despeses d'estructura 13%	5.105,30 €
Benefici industrial 6%	2.356,29 €
PBL IVA exclòs	46.733,11 €
	4.673,31 €
TOTAL IVA incl	51.406,42 €

El pressupost estableix la despesa màxima del servei, calculada amb previsió 40 menús diaris i 210 dies lectius. Per el curs 2022/23, la mitjana de menús diaris és de 34.

S'estableixen els següents preus unitaris:

	Preu unitari	Unitats previstes	
Dinar	4,15€	8.400	34.860,00€
Berenar	0.60€	8.400	5.040,00€
Cost hora auxiliar cuina	16,27€	420	6.833,11€
		TOTAL	46.733,11€
		IVA 10%	4.671,31€
		TOTAL	51.406,43€

CLÀUSULA 5.- DEFINICIÓ DEL SERVEI DE CATERING

D'acord amb l'objecte del contracte es tracta de donar cobertura a les necessitats nutritives dels infants que s'acullen al servei de menjador que s'ofereix als usuaris de la llar d'Infants.

5.1 Sistema de cuina

Els menjars seran preparats i elaborats diàriament en les instal·lacions pròpies del contractista i s'hauran de subministrar en calent (la temperatura mínima és de 65°C+). La llar d'infants posarà a disposició del contractista les instal·lacions necessàries per mantenir



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

la temperatura dels aliments a l'arribar al centre (armari calent, nevera) i d'un espai adequat per a la distribució dels àpats, emplatat.

L'auxiliar de cuina que el contractista posi a disposició del servei donarà suport a les educadores, quan s'escaigui amb la presa de mostres dels aliments servits a la llar d'infants i del seu manteniment i conservació d'acord amb la normativa.

5.2 Horaris d'entrega dels àpats i condicions de l'entrega

- Horaris d'entrega

L'horari del servei de dinar s'inicia a les 12:00h, per tant, cal que l'hora d'arribada del menjar a l'escola sigui entre les 11:00 i les 11:45 i haurà d'estar degudament preparat i conservat i en condicions de ser servit.

L'horari del servei de berenar és entre les 15:45h i les 16.15h. El contractista entregarà el berenar del dia simultàniament amb els dinars.

Si s'escau, l'Ajuntament podrà modificar l'horari del menjador en funció de les necessitats que puguin derivar-se del pla anual que s'aprovi en el propi centre.

Per garantir el correcte funcionament del servei, de forma diària es comunicarà a l'empresa el nombre exacte de dinars i berenars que s'hauran de subministrar. Aquesta comunicació es farà entre les 9:30 i les 10h del matí.

A partir d'aquesta hora no es podran efectuar canvis llevat d'aquells que es considerin urgents.

Els contenidors en els quals s'hagi entregat el dinar, seran retirats per l'empresa a partir de les 15h.

- Condicions de l'entrega

El transport es durà a terme en la condicions higiènico sanitàries i alimentàries legalment establertes. S'utilitzaran contenidors homologats pel transport d'aliments i que no afectin negativament la qualitat dels aliments.

Cal assegurar el servei de subministrament dels aliments en a la temperatura exigida, superior als 65°C+ en el cas d'alimentació calenta, en cas d'alimentació freda, en cas de preparats de menys de 24h, ≤ 8°C+, o en el cas de preparats elaborats amb més de 24 h, ≤ 4°C+ i en el cas de productes làctics entre 0 i 8°C+. La temperatura recomanada s'ha de garantir fins al moment de servir-los.



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

Serà responsabilitat del contractista entrar als aliments fins a la cuina de la llar i emmagatzemar-los de forma òptima segons ho requereixi el menú del dia.

La recollida dels contenidors, també, serà el contractista que els recollirà de dins la cuina del centre.

5.3 Nombre de menús a subministrar

S'estima que la mitjana menús, dinar i berenar, a servir oscil·la entre els 33 i els 35.

A continuació s'indiquen el menús mensuals dels cursos 2021-22 i 2022-23

Curs 2021-22

	Set.	oct	Nov.	Des.	Gen.	Febr	Març	Abril	Maig	Juny	Jul
Dies mes	21	19	21	14	16	19	23	17	22	20	16
Número menús	513	485	517	353	361	626	776	577	812	715	
Mitjana menús	24,4	25,5	24,6	25,2	22,6	32,9	33,7	33,94	36,9	35,7	-

Curs 2022-23

	Set.	oct	Nov.	Des.	Gen.	Febr	Març	Abril	Maig	Juny	Jul
Dies mes	21	19	21	13	17	19	22	16	21		
Número menús	513	574	719	407	630	680	754	622	837		
Mitjana menús	24,4	30,2	34,2	31,3	37,1	35,8	35,86	38,8	39,8		

El número de menús indicat és orientatiu. El contractista haurà d'acceptar globalment la demanada d'àpats segons la necessitat real de cada moment independentment que el nombre sigui superior o inferior a la previsió inicial.

Característiques i obligacions dels menús a subministrar:

- No s'estableix capacitat mínima de menús a servir, però no s'estima que el servei pugui ser inferior a 15 menús diaris.
- El responsable designat per l'escola cada dia al matí, abans de les 10h, comunicarà al contractista el nombre exacte de menús i si hi ha necessitats especials.
- Caldrà subministrar diàriament el nombre de menús sol·licitats i adaptats a les necessitats dels usuaris.



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

- La capacitat màxima coincidirà amb la totalitat d'infants matriculats. La capacitat màxima de llar d'infants El Cucut és de 52 infants d'entre 0 a 3 anys.
- En termes generals passades les 10h, no es podran fer variacions o anul·lacions d'àpats. No obstant, el contractista ha de contemplar:
 - o La flexibilitat de servir menús de règim i/o per un cas especials, en cas de necessitat urgent en qualsevol moment.
 - o Canvis puntuals de tipus de menús i/o l'augment del nombre d'àpats de manera excepcional.

5.4 Adaptació dels menús

- **Necessitats especials dels infants**

Els menús s'hauran de d'adaptar a les necessitats dels infants usuaris del servei de menjador quant a intoleràncies (menús sense gluten, menús per ...), segons edat dels infants (menús texturitzats o triturats), segons cultura (menús adaptats).

Cal que el contractista adapti els àpats segons la franja d'edat dels infants de 6 a 1 any i de 1 a 3 anys, donant compliments a les recomanacions establertes en la guia elaborada per l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya, Alimentació Saludable en la primera infància.

https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/Publicacions/publicacions-alimentacio-infants-i-joves/

Cada dia al matí, quan es faci la comunicació del número de menús que s'han de servir aquell dia, també s'indicarà si hi ha algun tipus de menú especial.

- **Dinars especials per celebració de festivitats**

El contractista haurà de facilitar per tots els infants un menú especial propi de les festivitats culturals més assenyalades, com poden ser: Sant Jordi, Setmana Santa, Sant Joan, Nadal (últim dia del primer trimestre), últim dia curs ...

Cada any a l'inici del curs escolar el centre indicarà quines festivitats té previst celebrar i ho comunicarà al contractista, perquè pugui organitzar-se i incloure aquests àpats en el menú mensual.

5.5 Característiques general del menú

El contractista elaborarà un calendari mensual del menú diari, que inclourà el dinar i el berenar. Els menús seran elaborats per un professional col·legiat en la matèria, dietista – nutricionista infantil, i haurà de donar cobertura a les necessitats nutricionals dels infants de 6 mesos a 3 anys. En els menús s'haurà de detallar la quantitat de cada tipologia d'aliment. S'elaboraran mínim 2 menús diferenciats per edats:



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

- de 6 mesos a 1 any (triturat)
- de 1 a 3 anys (triturat-sòlid i sòlid)

Si al servei de menjador s'inscriuen infants amb necessitats especials, ja sigui per motiu d'al·lèrgies, de cultura o altres circumstàncies, també se'ls elaborarà un calendari del menú mensual adaptat a les seves necessitats.

Aquests menús s'enviaran al responsable del servei de menjador de la llar, amb una antelació mínima de 7 dies, abans de l'inici del mes.

Es tindran en compte els diferents ritmes evolutius de cada infant a l'hora d'introduir els canvis en els menús. Les necessitats en funció de les diferents edats i els diferents menús que corresponguin es revisaran periòdicament per adaptar-se a l'evolució dietètica dels infants.

Es respectaran els canvis d'alimentació que s'hagin de portar a terme a petició de les recomanacions pediàtriques aportades per les famílies. Els criteris d'aquest procés es faran d'acord amb l'equip pedagògic que mantindrà la relació amb les famílies i seguirà les directius del pediatre per a cada infant.

En termes generals els menús han d'oferir:

- Un servei de càtering que contempli una adequada diversificació alimentària en els àpats de dinar i de berenar.
- Proporcionar un menjar de qualitat des del punt de vista nutricional.
- Incloure aliments frescos de temporada i proximitat.
- Estimular l'aprenentatge d'hàbits sans i saludables dels infants enfront l'alimentació, introduint adequadament els aliments.
- Potenciar la varietat d'alimentació i la identitat gastronòmica de la nostra zona, s'ha de basar en la dieta mediterrània.
- S'ha d'evitar sempre que sigui possible incloure aliments o menjar fregits.

El contractista haurà d'oferir els condiments necessaris per servir els àpats, oli d'oliva verge extra, sal, sucre ...

També s'inclou en el menú els subministrament de l'aigua embotellada, en format de 1,5 litres. L'entrega de l'aigua en el centre es pot fer de forma periòdica, quinzenal o mensual, segons ho permeti l'espai d'emmagatzematge. S'ha de garantir un mínim d'estoc, el qual s'estableix en 15 ampolles de 1.5 litres.

5.6 Requisits per la preparació dels dinars

Quant a les matèries primeres a utilitzar per a l'elaboració dels menús:



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

- De forma setmanal s'haurà d'oferir en els menús mínim 2 aliments amb certificació ecològica. (exemple: verdura, ous, fruita, pasta, arròs, llegums, làctics...).
- Es vetllarà en tot moment per oferir producte de proximitat i de temporada, els menús hauran d'incloure de forma setmanal 2 aliments de temporada i de proximitat.
- Els processos d'elaboració dels aliments hauran de ser variats i igual com els processos de cocció: bullits, forn, planxa, vapor... s'evitarà al màxim l'ús dels fregits (màxim 2 fregits al mes)
- No s'afegiran sucres ni edulcorants en l'elaboració dels aliments
- S'utilitzarà Oli d'Oliva
- L'ús de la sal en la preparació dels aliments serà el mínim possible, i en cas que s'utilitzi, aquesta serà iodada.
- S'inclourà pa, arròs i/o pa integral mínim un dia a la setmana.
- S'oferirà la carn adequada per al grup d'edat (pollastre, gall d'indi, conill o vedella...) sense tendrums ni ossos petits. Evitar sobrepassar la freqüència recomanada de carns vermelles i processades.
- El peix ha de ser adequat per al grup d'edat, en format filet, sense espines i preferentment de pesca sostenible. No es servirà peix escolar, ni peixos que no estiguin recomanats per infants de menys de 3 anys.
- S'oferirà fruita variada, fresca i de temporada. Cada dia ja sigui per les postres del dinar o bé pel berenar, s'haurà d'oferir fruita.
- Els làctics seran naturals i sense edulcorants.
- No es podran utilitzar potenciadors de sabor, edulcorants artificials, espesseïdors ...
- Tampoc es permet l'ús de greixos trans i hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats.
- S'evitarà al màxim l'ús de fruits secs en la preparació dels menjars.
- S'haurà de tenir en compte d'oferir menús que respectin les recomanacions i les quantitats establertes en la guia de "L'alimentació saludable en la primera infància" de l'Agència de Salut Pública.

5.7 Característiques dels berenars

Amb cada àpat o menú es servirà un berenar adaptat a les característiques de l'edat i de l moment evolutiu de cada infant (berenar sòlid o fruita triturada)

El berenar principalment estarà format per fruita, compota de fruita, iogurts naturals, pa, torrades acompanyades de formatge fresc o paó, bastonets, cereals, galetes...

El berenar també s'adaptarà a les necessitats dels usuaris del servei.

Pel que fa a les farinetes de fruita el contractista proporcionarà la fruita i serà l'escola l'encarregada de triturar-la just abans de servir-la, per preservar al màxim les qualitats de la fruita. Les peces de fruita que es subministrant són (poma, pera, plàtan i taronja).



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

5.8 Refús i/o modificacions

Si el responsable de la llar del servei de menjador, detecta que tot o part del menjar subministrat no es troba en condicions òptimes de qualitat o de quantitat, o no compleix amb els requisits establerts en el present plec, pot refusar-lo.

Si es refusa, el contractista haurà de reparar el defecte i garantir el nou subministrament abans de les 11:45h del mateix dia, en cas que l'afectació sigui amb els àpats del dinar, si l'afectació és en el berenar, l'entrega del nou subministrament haurà de ser abans de les 15:45h, per tal de no alterar l'organització del servei.

Si puntualment i per raons de força majors i degudament justificades, no fos possible confeccionar el menú previst en el menú mensuals, l'empresa podrà canviar-lo, informant prèviament al centre amb 24 hores d'antelació i sempre i quan es respectin les condicions i requisits establerts en aquest plec i que el canvi l'aprovi el professional que elabori els menús mensuals.

CLÀUSULA 6.- DEFINICIÓ DEL SERVEI DE SUPORT AL SERVEI DE MENJADOR

El servei de suport al servei de càterinng l'haurà de realitzar un auxiliar de cuina, que disposi de la formació necessària per a la manipulació d'aliments. Aquest servei es prestarà durant el servei de menjador a l'escola que s'inicia a les 12:00h i finalitza a les 14:00h.

Durant aquesta franja horària la persona designada pel contractista haurà de realitzar:

- Donar suport a les educadores del centre, amb el control alimentari, presa de temperatura i de mostres dels àpats que es serveixin diàriament, d'acord amb la normativa vigent.
- Ajudar a les educadores del centre a posar el menjar en els plats per servir-los, als infants, quan ho requereixi el servei.
- Netejar els recipients on el contractista ha servit el menjar i els utensilis emprats per servir-lo.
- Netejar la vaixela utilitzada pels infants, la cuina de la llar disposa de rentavaixelles professional. Un cop finalitzat el cicle de neteja, s'haurà de desmar la vaixela en els armaris.
- Realitzar la neteja i desinfecció dels espais de cuina i menjador:
 - o Actualment a la llar hi ha dues zones destinades a menjador, el menjador 1 amb una superfície aproximada de 50 m² i el menjador 2 amb una superfície de 12m². En aquests espais s'haurà de netejar i desinfectar el mobiliari, taules i cadires, i el terra que s'haurà d'escombrar i fregar.
 - o A la cuina també s'haurà de netejar i desinfectar totes les superfícies inclús el terra.



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

El contractista posarà tots els materials (esponges, vaietes, draps, escombra, fregona ...) i productes necessaris (desinfectants, sabó i abrillantador pel rentavaixelles...) per poder realitzar les tasques de neteja d'aquests espais. S'utilitzaran sempre que sigui possible productes de neteja respectuosos amb el medi ambient.

El contractista també haurà de facilitar les bosses per agafar els mostres dels àpats.

El contractista haurà d'entregar a l'inici del contracte l'etiquetatge dels productes que farà servir durant l'execució del servei.

La persona que realitzi el servei de suport al menjador de la llar d'infants, haurà de comptar amb la formació en matèria de prevenció de riscos laborals que correspongui segons la legislació vigent, així com la formació necessària en matèria alimentària.

Tant la formació com l'entrega dels equips de protecció individual (EPI), a la persona designada al contracte, va a càrrec del contractista.

CLÀUSULA 7.- OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

El contractista realitzarà la prestació del servei amb subjecció als requisits i condicions establerts en el presents Plec Prescripcions Tècniques i Plec de Clàusules Administratives Particulars i a l'oferta presentada.

El contractista nomenarà un representat de l'empresa que serà la persona interlocutora i de referència entre la llar d'infants i l'Ajuntament.

Altres obligacions del contractista:

- Prestar el servei amb continuïtat i qualitat.
- Mantenir les maquinàries i els estris utilitzats per la prestació del servei en condicions òptimes d'estat i funcionament, neteja i desinfecció.
- Congelar i guardar mostres dels aliments servits durant el termini establert per la legislació vigent en matèria de control alimentari
- Vetllar perquè el personal del servei actuï amb la màxima atenció respecte i correcció envers el personal de la llar, els pares dels alumnes i els propis infants.
- Garantir en tot moment l'assistència d'un auxiliar de cuina a llar d'infants per satisfer les necessitats del contracte, per tant, ha de garantir el servei en tot moment i substituir a la persona designada al servei, en cas de vacances, absència o baixes temporals.
- Fer un bon ús la maquinària i els espais que l'Ajuntament d'Anglès i la Llar d'infants posin a disposició del servei, tals com rentavaixelles, electrodomèstics, mobiliari...
- Si es causen desperfectes en la maquinària o el mobiliari a conseqüència d'un mal ús d'aquests, la reparació o reposició anirà a càrrec del contractista.

CLÀUSULA 8.- NORMATIVA APLICABLE



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

El contractista del servei haurà de complir en tot moment amb la normativa vigent en matèria de protecció d'ocupació, condicions de treball, protecció el medi ambient, seguretat social, protecció d'higiene en el treball, prevenció de riscos laborals, igualtat entre dones i homes, protecció de dades personals, de control de qualitat i higiene dels aliments i de residus.

CLÀUSULA 9.-SEGUIMENT DEL CONTRACTE I FACTURACIÓ

9.1 Control de qualitat i inspeccions

Els aliments hauran de complir en tot moment amb el marc normatiu sanitari i alimentari vigent, tant en la gestió i l'adquisició dels aliments, matèries primeres i auxiliars com amb l'emmagatzematge.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i bon estat dels aliment, i haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent des del procés d'elaboració fins al seu consum.

L'Ajuntament es reserva el dret d'establir procediments de control per tal de verificar la correcta qualitat del menjar. Per això es poden dur a terme visites "in situ" per comprovar-ne el compliment. Aquestes inspeccions es duran a terme amb companyia d'un representant de l'empresa. I un cop finalitzada la visita es realitzarà l'informe de valoració i el resultat.

En el cas que es detectin incidències o no conformitats, s'atorgarà a l'empresa un temps màxim per esmenar les deficiències. En cas d'incompliment, l'Ajuntament podrà actuar de forma subsidiària.

Igualment, en qualsevol moment l'Ajuntament podrà requerir el contractista que porti la documentació que acrediti el compliment dels requisits establerts per a l'elaboració el menú, quant a productes ecològics, de temporada o de proximitat...

L'incompliment greu de la normativa i/o l'acumulació d'incidències en la prestació del servei, serà considerat com a infracció greu i podrà donar lloc a la resolució del contracte.

9.2 Seguiment del contracte

El contractista nomenarà un responsable del contracte que serà la persona interlocutora entre l'Ajuntament i l'empresa. El responsable de l'empresa haurà d'estar disponible de dilluns a divendres de 8 a 18h.

L'Ajuntament també nomenarà un responsable del seguiment del contracte que vetllarà i comprovarà que el servei es presti de forma correcta i que es compleixin amb els requisits establerts en els plecs.

Els responsables del contracte es reuniran mensualment durant el primer trimestre de l'inici del contracte, per comprovar i valorar la prestació del servei. En cas de possibles incidències, dificultats o mancances s'establiran mesures per solucionar-les o alternatives per evitar-les. Passat el primer trimestre, les reunions de seguiment seran trimestrals. En aquestes reunions de seguiment també hi assistirà un responsable de la llar d'infants.

DOCUMENT PLEC_CLAUS	ÒRGAN SERVEIS DE SUPORT A SECRETARIA	EXPEDIENT X2023001944
Codi Segur de Verificació: fa757f6b-9de5-4175-8cf0-82ac18fa7264 Origen: Administració Identificador document original: ES_L01170084_2023_22890960 Data d'impressió: 19/07/2023 13:17:43 Pàgina 14 de 14		
SIGNATURES 1.- Laura Planella Aulet (TCAT) (TGAG), 19/07/2023 10:30		



Carrer d'Avall, 31
17160 Anglès
Tel. 972 420 058
info@angles.cat

Es deixarà constància d'aquestes reunions amb l'elaboració d'un informe que recollirà els aspectes tractes i les decisions o acords presos.

9.3 Facturació

S'emetrà una factura mensual en la qual es recolliran tots els menús servits a la llar d'infants durant el mes, indicant el nombre de dinars i de berenars, juntament amb les hores de l'auxiliar de cuina. En la factura es desglossaran els 3 conceptes indicats i el preu unitari serà el que el contractista hagi indicat en la seva proposta econòmica.

El nombre de menús haurà de coincidir amb els realment sol·licitats per la responsable de la llar d'infants. No es podran facturar més hores de les que hi ha previstes en el plec, llevat d'aquelles hores que hagin estat autoritzades prèviament pel responsable del contracte. Aquesta autorització o petició de servei extra s'haurà de fer per escrit via correu electrònic.

En el cas que l'adjudicatari del servei hagi ofert com a millora berenars sense cost, s'haurà de restar el número de berenars sense cost oferts del nombre de berenars servits.

Per altra banda, en cas que es detectin incidències en el servei de forma reiterada, s'establiran les penalitats segons es classifiquen en el PCAP en lleus, greus o molt greus. El responsable del contracte emetrà un informe, per comunicar les incidències detectades a l'adjudicatari i si s'escau l'import de la penalitat. Les penalitats imposades, un cop aprovades, es recolliran en la propera factura que s'emeti.

Anglès, a la data de la signatura electrònica