



Expedient núm.: 3391/2023
Plec de Clàusules Tècniques Particulars
Procediment: contracte de serveis per Procediment Obert
Assumpte: servei de cuina integral a l'escola bressol municipal, els Ninots
Document signat per: l'Alcalde

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE CUINA, A L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL, ELS NINOTS, DE LLIÇÀ DE VALL.

CLÀUSULA PRIMERA. Objecte del contracte i prestacions del servei

Constitueix l'objecte del contracte la prestació i gestió del servei integral de cuina, cuina i situ, a l'Escola Bressol Municipal, Els Ninots. El servei comprèn les prestacions següents:

- L'adquisició dels productes d'alimentació de tots els àpats que es fan a l'escola, així com els productes necessaris per a la neteja de la cuina i estris propis per al funcionament del servei al centre escolar.
- La confecció i elaboració dels menús per part de personal qualificat.
- La neteja i condicionament de la cuina i espais annexos vinculats al servei.
- L'empresa adjudicatària serà la responsable del manteniment dels estris recollits en l'annex, Inventari material del centre.

CLÀUSULA SEGONA. Condicions generals d'execució del contracte

El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quan a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

Disposar d'una organització tècnica-econòmica, de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries, l'APPCC, la prestació del servei objecte del contracte.

Les condicions d'aquesta contractació, cuina in situ, per a la seva execució, inclouen les següents prestacions:

- Contractació del personal

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

Codi Segur de Validació	1163e753b1eb4e9f80d8e4c0dad9f020001	Data document: 11/03/2024
Url de validació	https://seu.lissadevall.cat/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002	
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original	



- Programació de menús
- Adquisició de les matèries primeres alimentàries per esmorzar, dinar i berenar.
- Elaboració dels menús programats i garantir el manteniment de les característiques nutricionals sanitàries dels plats (temperatura, contenidors adequats, etc.) i que estiguin disponibles i servits als horaris establerts amb el centre.
- Ajustar el nombre d'àpats diaris, així com els menús de règim
- Neteja i manteniment dels estris que s'utilitzen per al servei, així com la neteja de les instal·lacions.
- Realització dels controls dietètics i bacteriològics en el mateix centre.
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general.
- La gestió de residus, olis, greixos i recollida selectiva, paper, vidre, plàstic, etc.

CLÀUSULA TERCERA. Període d'execució del servei. Calendari

El servei es prestarà durant el curs escolar. Caldrà que hi hagi servei d'alimentació des del primer dia fins al 31 de juliol que els infants estan a l'escola i que per tant necessiten i fan ús d'aquest servei. S'han de tenir en compte els dies del possible servei de Nadal.

L'empresa haurà de preveure amb el temps suficient que la cuina estigui en perfecte estat per a l'inici del servei i poder tenir la provisió d'aliments necessaris per al mateix.

Igualment, a la finalització del servei de cuina del curs escolar, caldrà fer la previsió d'organització per tal que la cuina quedi neta i en condicions per al període de tancament de les vacances d'estiu.

CLÀUSULA QUARTA. Matèries primeres

Els productes del varietat de carns, peix, fruita, verdura, seran de primera qualitat i els licitadors hauran d'especificar i acreditar, les dades següents dels productes que serveixin a l'escola:

- Origen
- Varietat
- Denominació del producte
- Categoria
- Proximitat
- De temporada

- Norma de qualitat de cadascun dels aliments, el tipus d'envàs, si els productes arriben a l'escola manipulats i/o tallats i el sistema de conservació emprats en el transport.

Els aliments hauran de constar en el menú per els seus veritables noms i no s'admetran variacions al respecte. Per exemple amb el peix, no es podrà servir ni "panga" ni "tilàpia".

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastaments per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor/s. A aquests efectes interessa que l'empresa tingui un sistema d'homologació de proveïdors.

El contractista efectuarà l'anàlisi dels productes alimentaris amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats, trimestralment, a la Direcció de l'EB i a l'Ajuntament. Compliment de l'APPCC.

L'empresa adjudicatària guardarà a les cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat, testimonis, durant al menys 72 hores.

Els documents que garanteixin l'origen i qualitat dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament i de la Direcció de l'EB, sense que això signifiqui que aquests es responsabilitzin de les garanties higièniques i alimentàries del producte emprat. El responsable sempre és el contractista.

Atenent a la màxima cura sanitària i al compliment d'allò establert, no està permès cap canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de la Direcció del centre i per tant de l'Ajuntament.

CLÀUSULA CINQUENA. Àpats a subministrar.

Els àpats (esmorzar, dinar i berenar) s'oferiran diàriament, de dilluns a divendres, des del primer dia d'escola, inici del curs, fins el darrer dia laborable de juliol, amb la possibilitat, si així s'organitzés algun curs, d'oferir el servei en període de vacances de Nadal.

Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts pel centre.

Els aliments per als esmorzars, només caldrà subministrar-los, per tant deixar-los cada dia apunt perquè el personal docent els serveixi als infants.

La previsió diària estimada de menús, segons curs anterior, és: de 16 esmorzars, dinars per 35 infants+ 6 adults i 34 berenars.

La variació i anul·lació d'àpats haurà de ser comunicada per la direcció a l'adjudicatari fins a les 10:00h. Sempre amb la consideració d'una situació imprevista.

Les sortides, festes o excursions s'avisaran amb una antelació de 7 dies naturals.

CLÀUSULA SISENA. Tipologia de menú.

Els licitadors presentaran una proposta de menús mensuals, confeïts per un/a professional dietista, que detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional.

Es presentaran menús tipus, degudament confeccionats, adequats a les diferents edats:

Esmorzar: Subministrar i deixar els productes alimentaris, diàriament, adequats per edats i establerts.

Dinar:

- Menú lactants. Introduint els aliments, segons indicacions del pediatra de cada infant.
- Menú d'1 a 2 anys
- Menú a partir de 2 anys
- Adequació menú de més de 2 anys per als adults.

Berenar: Adequat a les diferents edats.

Els règims específics per al·lèrgies/intoleràncies s'atendran sempre per dictamen mèdic i serà la direcció del centre que ho traspasarà a la cuina.

Els menús seran supervisats i acordats amb la direcció.

A més de les matèries primeres de primera qualitat, es tindrà especial atenció als olis (s'utilitzarà sempre oli d'oliva per cuinar i amanir).

Els arrebossats es serviran, com a molt, un cop per setmana en els menús adequats. No es podran utilitzar precuinats. La direcció, en qualsevol moment, podrà supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació.

Es respectaran les variants alimentàries dels infants per prescripció mèdica.

Igualment, es tindran en compte, els menús que hagin d'excloure algun tipus d'aliment.

L'escola, com a línia educativa, dona valor i fomenta que els infants mengin tot tipus d'aliments adequats a l'edat i que els permeti conèixer i experimentar gustos, textures, etc. També a la individualitat i respecte a les quantitats d'ingesta.

Quan es serveixi fruita, aquesta s'haurà de presentar pelada, trossejada i amb quantitat suficient perquè es serveixi a cada infant al seu plat de manera adequada a les seves necessitats en quantitat.

L'escola bressol treballa amb els infants el calendari festiu i les tradicions catalanes. El contractista haurà de facilitar puntualment alguns aliments propis de les festes populars i tradicions catalanes i/o activitats que l'escola determini.

CLÀUSULA SETENA. Administració i gestió

El control i registre de menús a servir diàriament, el farà el personal docent. Aquestes dades es traspasaran al personal de cuina que prendrà nota dels infants de cada grup/edat que dinaran i berenaran a l'escola. La recollida de dades es farà fins a les 10.00h. Entre el personal de cuina i el personal docent, acordaran el millor moment per passar per les estances a recollir les dades. També el personal docent comunicarà a la cuina el nombre d'esmorzars que s'han donat el mateix dia.

La direcció del centre prendrà nota i registrarà les incidències que es puguin produir per al bon funcionament del servei d'alimentació. Si n'hi ha, quedaran recollides setmanalment en el full

d'incidències i signades per la direcció del centre i les farà arribar a l'empresa concessionària i a la persona responsable de l'àrea d'Educació per poder corregir-les. Si la incidència és prou important es revisarà immediatament, si no, es farà la trobada de revisió amb la periodicitat que s'estableixi per totes les parts.

CLÀUSULA VUITENA. La maquinària de la cuina, estris/utillatge i despeses de consum

Actualment a la cuina hi ha la maquinària i altre material, propietat de l'Ajuntament, i que consta en l'annex 3 dels plecs administratius, que cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària. Aquesta maquinària i tots els estris de propietat restaran a l'escola un cop finalitzat el contracte. Si l'empresa valora i considera necessari aportar altre tipus de maquinària, en finalitzar el contracte, restarà a disposició de l'empresa.

L'inventari de la maquinària, estris de cuina, utillatge i material de parament de taula es realitzarà conjuntament amb l'empresa adjudicatària, abans d'iniciar el funcionament del servei.

Durant la vigència d'aquest contracte l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la reparació, manteniment i conservació de la maquinària professional utilitzada a la cuina, així com de la reposició de tot el material que s'utilitza per al servei i el seu correcte funcionament.

Les despeses de gas, aigua i llum aniran a càrrec de l'Ajuntament.

CLÀUSULA NOVENA. Recursos humans i horaris

El personal per a cobrir el servei serà un/a cuiner/cuinerà i qualsevol altre personal de suport que es pugui necessitar, haurà de tenir la formació adequada.

L'empresa haurà de garantir durant tot el temps que duri el contracte el personal necessari per a tot el curs, amb la màxima estabilitat i continuïtat, excepte per causes de força major. En el cas d'haver de fer una substitució, serà la pròpia empresa que organitzi el traspàs de la informació i l'adaptació de la persona a les seves funcions i al lloc de treball.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions, el personal ha d'anar amb la roba adient al lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat) que li proporcionarà l'empresa.

L'empresa disposarà de claus per accedir al centre en el seu horari de treball.

CLÀUSULA DESENA. Formació del personal de l'empresa

L'adjudicatari està obligat a realitzar periòdicament programes de formació en matèria alimentària del personal adscrit al servei, d'acord amb el pla de formació del personal contingut a l'oferta.

CLÀUSULA ONZENA. Obligacions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària disposarà dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat objecte del contracte. Aquests permisos hauran de ser vigents durant la vida del contracte.

Haurà de portar a terme la gestió del servei de cuina, d'acord amb la direcció organitzativa de l'empresa del servei (coordinador/a), la direcció de l'escola bressol municipal, els Ninots i la persona responsable de l'àrea d'Educació de l'Ajuntament, a més de les obligacions que hagin quedat recollides en aquest plec de condicions.

Les tasques a desenvolupar pel contractista seran:

1. Garantir en tot moment la qualitat dels menús i aliments servits.
2. Prestar la gestió del servei amb la deguda diligència, continuïtat i qualitat, vetllant perquè els seus empleats guardin total atenció, correcció i respecte envers els infants, les famílies i el personal docent.
3. Mantenir els espais, les màquines i els estris que formen part del servei en perfectes condicions d'higiene i presència.
4. Assumir el pagament dels sous del personal, incloses les substitucions, així com les quotes de la Seguretat Social, amb el lliurament dels justificants de pagament TC-2 o altres obligacions de la legislació vigent.
5. Congelar i guardar els menjars "testimoni" que han sortit de cuina, clarament identificats, datats durant i com a mínim, durant 72 hores.
6. Per a la correcta execució del servei contractat, l'empresa adjudicatària assignarà el personal establert, necessari i qualificat que garanteixi el servei tal i com queda recollit en aquest plec de condicions. Tenint en compte les indicacions per part de l'Ajuntament que consten a la clàusula novena.
7. A més a més del personal executor del servei, l'empresa adjudicatària designarà un coordinador que serà l'interlocutor entre l'empresa i la part contractant, l'Ajuntament de Lliçà de Vall. Aquesta persona es reunirà amb el personal responsable tècnic de l'Ajuntament, amb la freqüència que es determini i sempre que calgui. Aquestes reunions tindran la finalitat de valorar el funcionament del servei i, si cal, aplicar les correccions necessàries per garantir-ne el bon funcionament, tal com queda explicitat a la clàusula setena. El coordinador de l'empresa serà el responsable de la feina de l'equip humà i del seguiment continuat del servei, supervisant qualitat, objectius i corregint, si cal, possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.
8. L'empresa adjudicatària assignarà el personal per al servei contractat, i mantindrà aquesta assignació durant el període de vigència del contracte, llevat per baixes justificades. En cas de baixa del personal assignat, haurà d'informar de manera immediata als responsables tècnics de l'Ajuntament i haurà de substituir el professional amb la total garantia que el servei no es vegi afectat, tal com queda recollit a la clàusula novena.

9. Respondre dels danys que es puguin causar a tercers per raó del funcionament correcte o no del servei, tant si es produeixen indirectament o directa per part del concessionari o del seu personal. A tal fi, l'adjudicatari subscriurà durant tota la vigència del contracte, una assegurança de responsabilitat civil que cobreixi qualsevol eventualitat amb un capital mínim assegurat per sinistre de 601.012,10€ i/o per persona afectada de 150.253,03€.

CLÀUSULA DOTZENA. Criteris per a l'adjudicació del contracte

1. Baixada de preu de licitació.

2. Criteris mediambientals. L'empresa haurà d'acreditar la compra dels productes frescos i de proximitat, així com els provinents d'agricultura ecològica i la inclusió de productes integrals en la proposta, en cas que ho faci constar en la licitació i per tant, els sigui puntuat.

S'entén com aliment ecològic o orgànic aquell produït d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics o estàndard equivalent.

Per tal d'acreditar el compliment d'utilització de productes ecològics, l'empresa licitadora haurà de demostrar, per qualsevol mitjà, que els aliments ecològics previstos en l'oferta, compleixen amb les especificacions normatives. En aquest sentit, serà suficient amb les certificacions expedides d'acord amb els sistemes de control previstos en el Reglament CE/834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, com també les certificacions expedides d'acord amb els estàndards equivalents al mencionat. A Catalunya, l'organisme de control, auditoria i certificació dels productes agroalimentari ecològics correspon en exclusiva al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

L'Ajuntament, com a mesura de control, pot establir l'obligació a l'empresa adjudicatària de subministrar trimestralment a l'Administració Pública les factures de compra amb els certificats dels aliments ecològics adquirits, per tal de verificar l' utilització d'un 20%, mínim, d'aliments bàsics, provinents de l'agricultura ecològica, en l'elaboració dels àpats.

3. Varietat de peixos i carn

4. Propostes alternatives de sopars complementaris als menús que ofereix l'escola

6. Xerrades sobre alimentació saludable adreçades a les famílies.