



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PER A LA CONVOCATÒRIA D'UN CONTRACTE DE SERVEIS PER A LA GESTIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DELS CASALS DINTRE DEL PROGRAMA “VIU L'ESTIU” DE L'AJUNTAMENT DE LLIÇÀ D'AMUNT PER L'ANY 2024.

Clàusula 1. Definició del servei El programa VIU L'ESTIU contempla l'oferta pública de casals d'esports i de lleure de l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt. Aquesta oferta cobreix els casals pels cursos de P3 a 4rt de la ESO que es faran en diferents edificis del municipi i els serveis complementaris dels casals. També cobreix altres serveis complementaris com el servei de menjador que dona cobertura a tots els casals municipals.

Clàusula 2. Objecte del contracte. L'objecte del contracte és l'adjudicació del servei de menjador dels casals municipals de l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt per l'any 2024.

Clàusula 2. Període d'execució i lloc de realització del contracte

El servei de menjador del programa VIU L'ESTIU corresponent a l'any 2024 es contempla en el període d'execució del 25 de juny de 2024 al 26 de juliol de 2024. Els llocs de realització seran:

1. Un servei de menjador ubicat a l'Escola Els Picots amb cuina pròpia que doni servei als tres casals municipals del centre del municipi: Casal d'Esports, Casal d'Estiu i Casal Jove.
2. Un servei de menjador que doni cobertura als casals ubicats a l'Escola Miquel Martí i Pol ubicada a la urbanització de Palaudàries i a l'Escola de Rosa Oriol i Anguera ubicada a la urbanització de Ca l'Artigues. Aquest serveis s'hauran de cobrir sense cuina pròpia amb un servei de transport dels menús.
3. Els dies de servei de l'escola Picots i Rosa Oriol Anguera seran de dilluns a divendres (5 dies /setmana). Els dies de servei a l'escola Miquel Martí i Pol seran de 3 dies a l'escola i dos dies al Club tennis Serra Esport, on caldrà portar, a més del menjar, tots els estris necessaris per servir-lo i servir les taules. En cas de pluja el servei es farà a l'escola.
4. El servei de menjador es donarà entre les 13 h i les 15 h.



Clàusula 3. Característiques generals de la prestació objecte del contracte.

a) El licitador haurà de presentar un projecte tècnic del servei de menjador on, a la memòria corresponent, es descriurà la proposta d'organització del servei segons les necessitats de cada una de les modalitats de prestació.

b) El licitador haurà de planificar la prestació del servei de menjador amb independència i autonomia organitzativa i metodològica d'acord amb el projecte de casal assenyalat en l'apartat anterior i de conformitat amb la normativa reguladora d'aquests tipus d'activitats.

c) L'Ajuntament de Lliçà d'Amunt, com a promotor i organitzador dels casals i del servei de menjador dels casals, facilitarà i autoritzarà l'ús dels espais necessaris pel seu desenvolupament a l'adjudicatari. Abans de l'inici del servei contractat es facilitarà un inventari detallat dels materials dipositats en ells amb l'objectiu de controlar el seu bon ús i sense perjudici de les facultats d'inspecció, control i vigilància que es reserven i encomanen a l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt. En finalitzar el servei del casal, l'adjudicatari haurà de deixar els espais i els materials utilitzats en les mateixes condicions inicials i, en cas contrari, fer-se càrrec de les despeses de qualsevol desperfecte o reparació conseqüència del mal ús o negligència. Per això, en acabar el casal, es farà una revisió "in situ" de l'estat de l'equipament.

d) El licitador haurà de planificar i preveure l'equip humà òptim per garantir el servei de menjador del casal a les tres escoles, amb un número total de places ofertes que s'estableix en 800 setmanals, tot i que aquesta previsió estarà subjecta a les fluctuacions de les inscripcions i es considerarà una modificació del 20% a l'alça o a la baixa per la qual cosa s'haurà de preveure una forquilla d'entre 640 i 960 inscripcions setmanals. La distribució entre els tres espais dependrà de la demanda final de les famílies.

El nombre de personal necessari estarà condicionat a les inscripcions definitives i esporàdiques que facin les famílies en aquests serveis i atendrà als criteris de ràtio següents i indicats a la RESOLUCIÓ EDU/1468/2022, de 17 de maig.

- 1 monitor/a per a cada 15 alumnes d'educació infantil
- 1 monitor/a per a cada 25 alumnes d'educació primària



A banda del personal que farà les tasques de monitoratge, caldrà:

- Una figura de coordinador/a per centre, que pot exercir de monitor/a.
- Un/a cuiner/a per donar servei al menjador amb cuina “in situ”
- Un/a ajudant de cuina per donar servei al menjador amb cuina “in situ”.

e) Formació bàsica del personal

Pel que fa a la formació del personal adscrit al servei, l'empresa concessionària haurà de garantir que tot el personal disposa de la formació adequada per al seu lloc de treball.

En el cas del monitoratge d'atenció a l'alumnat caldrà disposar de la titulació i formació necessària per al correcte desenvolupament de les activitats.

En el cas de la figura de coordinador/a de menjador, caldrà assegurar que disposi de la formació i experiència necessaris en la gestió d'equips.

En relació al personal de cuina (cuiner/a, ASN, etc.), serà obligatori que totes les persones que, d'una forma o altra, hagin de manipular aliments acreditin formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària.

e.1) L'empresa haurà d'enviar els contractes i les titulacions a l'ajuntament abans de començar el servei.

f) L'empresa adjudicatària haurà de participar a les reunions que l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt convocarà amb les famílies de les nenes i els nens inscrits en les activitats dels casals i que es desenvoluparan abans de l'inici de les activitats en les dates i els llocs a concretar prèvies a l'inici del casal i on els responsables de l'empresa presentaran l'equip de monitors/res, el/la responsable del servei i respondran els dubtes que les famílies plantegin pel que fa a l'organització i la logística del servei.

g) L'adjudicatari haurà d'aportar el material fungible i no fungible necessari per a l'execució de l'activitat programada a cada espai. En cap cas es podrà utilitzar material o estris de les escoles sense l'autorització prèvia del l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt.



h) Els responsables del servei hauran de notificar i coordinar si s'escau amb els responsables dels casals de l'Ajuntament les possibles incidències que es produeixin en el seu desenvolupament.

i) L'adjudicatari haurà de garantir que l'idioma vehicular amb els infants durant el desenvolupament del casal serà el català.

j) Els serveis de neteja i les despeses de consums aniran a càrrec de l'adjudicatari.

3.1.1 Condicions econòmiques del contracte

a) L'oferta econòmica que presenti el licitador al servei s'haurà de formular amb preus unitaris per a cada participant. El licitador haurà de presentar la seva oferta econòmica establint el nombre mínim d'inscripcions a cada modalitat que li permetin garantir la qualitat i la viabilitat del servei. L'Ajuntament prendrà la decisió final de mantenir o suprimir el servei ofert a l'Escola de Rosa Oriol i Anguera i a l'Escola de Miquel Martí i Pol segons si la demanda ha estat molt baixa i cal reubicar a altres casals ofert al centre del municipi, havent de donar el servei unitari de menjador a l'Escola Els Picots.

L'empresa licitadora haurà de presentar una oferta econòmica formulada per a cada àpat confeccionat i servit i el preu unitari de sortida es contempla a partir de:

1. 5,95 € més el 10% d'IVA per a menú amb cuina "in situ" d'acord amb els preus de mercat habituals en aquest tipus de servei.
2. 7 € més el 10% d'IVA per a menú amb servei amb transport d'acord amb els preus de mercat habituals en aquest tipus de servei.

b) Amb l'objectiu de facilitar una previsió dels àpats i tenint en compte l'evolució d'aquest servei en els darrers anys, s'estableix com a referència numèrica la xifra de 4000 àpats per a la totalitat dels dies de servei que podrà ser minorat o augmentat en un 20% en funció de la demanda final amb la qual cosa l'empresa haurà de fer una previsió per a la gestió d'aquest servei d'entre 4.800 i 3.200 àpats. No és possible valorar quin número d'àpats se serviran a cada modalitat, segons si serà al centre del municipi i, per tant, amb cuina "in situ" o bé als casals que es faran a les urbanitzacions i, per tant, amb servei de



càtering o transportat. S'estima un càlcul d'un 30% d'àpats de càtering o servei transportat de la totalitat d'àpats, per tant s'estima en 1.200 àpats, que podrà ser minorats o augmentat en un 20% en funció de la demanada final, la qual cosa l'Empresa haurà de fer una previsió per a la gestió d'aquest servei d'entre 1.440 i 960.

Previsió àpats:

	Previsió bàsica àpats	Augment 20%	Minorat 20%
Amb cuina	2.800	3.360	2.240
Càtering	1.200	1.440	960
Total	4.000	4.800	3.200

El pressupost base de licitació és de 30.072€ més 3.007,2 € en concepte d'Impost sobre el Valor Afegit (IVA) al tipus del 10 %, el que fa un total **de 33.079,2, IVA inclòs**. Aquest pressupost correspon al preu unitari màxim del menú incorporant els percentatges de menú amb cuina "in situ" i el percentatge de menús amb servei de càtering.

El preu ha d'incloure la resta d'importos necessaris per a cobrir el servei de menjador:

- Cost de la matèria primera.
- Cost del personal de cuina i auxiliars
- Cost del personal d'atenció a l'alumnat (Coordinador/a i monitoratge).
- Cost del personal d'administració del menjador.
- Cost del transport dels aliments (si s'escau) en els termes que estableix la normativa vigent.
- Cost dels subministraments (aigua, gas i/o electricitat)
- Cost de la neteja de la cuina i el menjador (recursos humans i productes necessaris)
- Cost de la formació al personal adscrit al servei
- Aportació i/o reposició i manteniment de la vaixel·la, els estris de cuina, així com tot el material necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte
- Assegurances.
- Cost del manteniment i conservació de l'equipament de cuina.
- Despeses generals que per la seva naturalesa es considerin essencials per a la correcta prestació del servei (vestuari, EPI, etc.)



- Altres costos que per la seva naturalesa es considerin necessaris per a la correcta prestació del servei

SERVEI DE MENJADR	Durada del contracte 1 any	20% modificació
Sense IVA	25.060€	30.072€
IVA 10% inclòs	27.566€	33.079,2€

3.1.2 Gestió, confecció i distribució dels àpats dels casals municipals

a) El servei d'àpats objecte d'aquest contracte es desenvoluparà el 2024 entre 25 de juny i el 26 de juliol. El servei de menjador es desenvoluparà als espais on es fan les diverses activitats d'estiu i que es detallen a continuació:

- Escola Els Picots situada al c. Jaume I, 32, 34,
- Escola Rosa Oriol i Anguera situada al c. de la Marina, 26
- Escola Miquel Martí i Pol situada al c. de Can Roure, 2-10
- Club de Tennis Serra Esport situat al c. de Josep Llimona, 51

b) El nombre d'àpats diaris a confeccionar estarà condicionat d'una banda a les inscripcions fixes confirmades per les famílies que optin a aquest servei abans de l'inici de les activitats i que l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt comunicarà a l'empresa adjudicatària amb l'antelació suficient en les seves diferents modalitats i d'altra banda, a les peticions dels serveis esporàdics que per motius de força major puguin sol·licitar les famílies el mateix dia i sempre que ho comuniquin a la persona designada per a la coordinació del servei abans de les 9:30h.

c) L'empresa adjudicatària haurà de transportar, en les condicions que s'estableixin a les normatives aprovades per aquest tipus d'activitats, els àpats elaborats que s'hagin de servir en els espais indicats a l'apartat 3.1.2 d'aquest Plec i tenint en compte que els àpats s'hauran de poder servir en perfectes condicions a les 13 h.



d) L'empresa adjudicatària haurà de retirar diàriament els contenidors dels àpats i tot el material emprat pel servei entre les 15 h i les 16'30 h a cadascun dels espais indicats a l'apartat 3.1.2 d'aquest Plec.

e) L'empresa adjudicatària haurà de presentar en la seva oferta la planificació diària dels menús de cada setmana i els quals hauran de contemplar criteris nutricionals i d'equilibri alimentari tenint en compte les recomanacions següents:

1. Adaptar els menús, les receptes i els aliments a la temporada d'estiu amb plats típics de l'època (amanida de pasta, gaspatxo, empedrat de llegums, etc.) i fruites com el meló, la síndria, el préssec, etc.
2. La informació dels menús haurà de ser prou explícita intentant evitar generalitats com per exemple "verdura" en comptes de "mongeta tendra i patata" o "macarrons a la siciliana" en comptes de "macarrons amb salsa de tomàquet".
3. Utilitzar oli d'oliva tant per amanir com per cuinar. Si s'utilitza un altre oli per cuinar es recomana el de gira-sol "alt oleic".
4. Moderar la utilització de la sal en les preparacions i que aquesta sigui iodada.
5. Reduir la presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina i altres preparats) en la programació dels menús a un per setmana com a màxim.
6. Les preparacions de carn i peix més adequades són al forn, guisats i estofats. També fregits sense sobrepassar un màxim de dues vegades per setmana.
7. L'acompanyament dels segons plats ha de ser, gaire bé sempre, de preparacions de verdura.
8. Oferir sempre l'opció d'acompanyar els àpats amb pa i garantir la quantitat i l'accessibilitat de l'aigua durant els àpats.
9. Garantir que quatre de les postres de la setmana siguin a base de fruita fresca i reservar un dia a les postres làcties o postres dolces, donant preferència al iogurt.

f) L'empresa adjudicatària haurà de preveure l'elaboració de menús tipus pícnic pels dies de casal on s'hagi previst una sortida fora de l'escola on es celebra habitualment el casal i que es comunicarà amb l'antelació suficient per part de la persona responsable del casal.



- g) L'empresa haurà de contemplar l'elaboració d'àpats especials en funció d'intoleràncies o al·lèrgies dels infants que hauran d'haver estat comunicades per part de les famílies en el moment de la formalització de la inscripció i que caldrà identificar i controlar per tenir-ho en compte en el circuit de distribució dels àpats als infants afectats.
- h) L'empresa adjudicatària haurà d'establir un sistema de control i de coordinació amb la persona que es designi com a responsable del casal amb l'objectiu de garantir una gestió correcta de tots aquells aspectes relacionats amb les modificacions i les incidències que es puguin produir diàriament en el servei de menjador (altes i baixes, menús especials, etc.)
- i) L'empresa adjudicatària haurà de subministrar la vaixel·la que s'utilitzarà pels menús i que serà reutilitzable a excepció de les estovalles i els tovallons que podran ser d'un sol ús fabricats, però amb materials biodegradables i amb garanties mediambientals. El material pot ser d'un sol ús en el servei de menú amb transport.
- j) L'empresa adjudicatària haurà de subministrar als equips de monitors, els estris necessaris per servir els menús (cullerots, ganivets, draps, bosses...) adequats al menjar per cada dia de servei. També caldrà que subministri les bosses fabricades amb materials biodegradables per a la recollida de la brossa.
- k) L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment la legislació higiènica sanitària vigent que s'assenyalen tot seguit::
- l) Estar inscrita en el Registre Sanitari d'Indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC) per a l'activitat d'elaboració i transport de menjars preparats per a col·lectivitats diverses (CLAU 26). En cas que l'empresa adjudicatària subcontracti el servei de subministrament de menjar preparat, a una altra empresa, serà aquesta última la que estarà inscrita al RSIPAC.
- m) Tenir implantat un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) adaptat a l'activitat de l'empresa, per tal de garantir la seguretat alimentària en els processos de preparació, conservació, distribució i servei. c) Disposar de la informació necessària en relació a la presència d'al·lèrgens als aliments, d'acord al RE 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada a les persones consumidores. d) Guardar menús testimoni, que representin els diferents menjars preparats servits al consumidor diàriament. Aquests plats han d'estar clarament identificats i datats, i han de correspondre a una ració individual. La conservació del menú testimoni s'ha de fer en condicions de congelació i s'ha de guardar durant els set dies posteriors al servei.. e)



L'empresa ha de garantir la temperatura de manteniment del menjar preparat fins al servei (>65°C pels aliments calents i <5° pels freds).

Clàusula 4 Control de la qualitat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum al centre especificat, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei. L'adjudicatari haurà de presentar a l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran així com la fitxa tècnica dels productes a subministrar, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran, en tot cas, les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.

Clàusula 5.- Assegurança d'intoxicació alimentaria i responsabilitat civil.

a) L'adjudicatari de la prestació del servei de càterring està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la prestació del servei de càterring pels menjadors del/s casal/s. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

b) El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000 euros per sinistre i any.

c) L'empresa adjudicatària del servei de càterring del menjador del/s casal/s està obligada a lliurar a l'Ajuntament de Lliçà d'Amunt, dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació una copia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent.

Clàusula 6 Riscos laborals.

L'empresa adjudicatària haurà de complir les exigències establertes en la normativa d'aplicació, en matèria de protecció de la salut i seguretat dels treballadors contra els



riscos relacionats amb els agents químics durant el treball. En relació amb l'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries. En matèria tècnica sanitària per a la elaboració, circulació i comerç de detergents i netejadors i reglamentació tecnicosanitària sobre elaboració, circulació i comerç de lleixius.

Clàusula 7: Criteris d'Adjudicació

Per a la valoració de les proposicions i la determinació de la millor oferta s'atendrà a una pluralitat de criteris d'adjudicació automàtica sobre la base de la millor relació qualitat-preu.

Així s'adjudiquen fins 50 punts com a criteris econòmics i fins 50 punts com a criteris de qualitat. Per aquests últims criteris s'estableix que el servei de menjador de casal es realitzarà durant 5 setmanes i que cada menú diari estarà format per 3 plats (primer, segon i postres). Es calcula un total de 75 preparacions i/o productes entre els primers i segons plats i les postres.

La totalitat de punts és de 100.

7.1 Oferta econòmica (preu) fins a 50 punts :

La valoració es farà segons la formula següent:

$$P = PM \times Min / Of$$

On:

P = puntuació.

PM = Puntuació màxima del criteri.

Min = Oferta econòmica més baixa.

Of = Oferta que es valora.

7. 2.Utilització en l'elaboració dels menús d'aliments bàsics provinents de l'agricultura ecològica. Fins a 8 punts.



Es defineix producte ecològic, com tot aliment 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, que deroga el Reglament CEE 2092/91. 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 (per exemple, les expedides pel Consell Balear de la Producció Agrària Ecològica CBPAE), són suficients per verificar el compliment d'aquest criteri. També són suficients les certificacions expedides d'acord amb estàndards equivalents al mencionat.

S'adjudicarà 0,40 punts per a cada preparació/postres del menú diari.

El compliment d'aquest criteri s'acreditarà, a requeriment del responsable del contracte, amb la presentació de les factures de compra o albarans dels productes ecològics, amb indicació el pes total, i les certificacions corresponents.

7. 3.- Utilització en els menús de productes de temporada. Fins a 15 punts.

Compromís de que les principals fruites, hortalisses i verdures que es facin servir per a l'elaboració dels menús escolars s'escolliran en funció de la temporada, d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada.

S'adjudicarà 0,30 punts per a cada preparació/postres del menú diari.

El compliment d'aquest criteri s'acreditarà, a requeriment del responsable del contracte, amb la presentació de les factures de compra o albarans dels productes alimentaris, o per qualsevol altre mitjà de prova adequat.

7.4.- Inclusió en els menús de productes de proximitat. Fins a 15 punts.

El compliment d'aquest criteri s'acreditarà, a requeriment del responsable del contracte, mitjançant la traçabilitat documentada (l'empresa haurà d'acreditar el compliment del Decret 24/2016, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris).

S'adjudicarà 0,20 punts per a cada preparació/postres del menú diari.

7.5.- Eliminació de plàstics. 3 punts. Eliminació de safates i d'altres productes de plàstic en les safates i d'altres envasos relacionats amb el servei dels menús programats per



d'altres de biodegradables i/o que garanteixin la sostenibilitat mediambiental. Caldrà especificar l'ús d'aquests materials al projecte tècnic presentat.

El compliment d'aquest criteri s'acreditarà, a requeriment del responsable del contracte, amb la presentació de les factures de compra o albarans dels productes del servei de menús o per qualsevol altre mitjà de prova adequat.

7.6 – Es valorarà l'acreditació de cursos de formació en al·lèrgies i intoleràncies alimentàries del personal destinat al contracte. 2 punts per tipus de formació/curs específic fins a un màxim de 4 punts. Es comptabilitzaran els cursos d'un mínim de 4 hores.

7.7 - Es valorarà l'acreditació de cursos d'Atenció a la diversitat del personal destinat al contracte. 1 punts per tipus de formació/curs específic fins a un màxim de 2 punts. Es comptabilitzaran els cursos d'un mínim de 4 hores.

7.8 - Es valorarà l'acreditació de cursos de Primers auxilis del personal destinat al contracte. 3 punts per formació en primers auxilis fins un màxim de 3 punts.

Caldrà presentar els criteris de puntuació amb claredat per a la seva comptabilització. En el cas dels menús, caldrà aportar un menú diari fins a completar les 5 setmanes i anotar al menú els productes que aconsegueixen algunes de les característiques puntuables. En el cas dels criteris referents a la formació, caldrà especificar el tipus de formació i hores del mateix i acreditar-ho.

Lliçà d'Amunt, març de 2024