



**PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA
CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A L'ESCOLA BRESSOL
MUNICIPAL JM CÉSPEDES DE SANT ADRIÀ DE BESÒS.**

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte el constitueix la prestació del servei d'alimentació a l'Escola Bressol Municipal JM Céspedes que consisteix en:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres i la seva conservació i emmagatzematge,
- la confecció dels menús i l'elaboració dels àpats destinats als infants, usuaris del servei de menjador:
 - 3 àpats: esmorzar, dinar i berenar.
 - 2 àpats: dinar i esmorzar o berenar.
- la distribució individualitzada dels àpats
- la neteja del parament utilitzat pel servei, els espais, el mobiliari i equipament de la cuina i el rebost i la bugaderia
- reposició i manteniment si s'escau del material de cuina, menjador i maquinària (cuina i bugaderia).

Aquest contracte no es pot dividir en lots atesos els motius que s'expressen en l'informe de necessitat del contracte que figura en l'expedient.

2. DURADA DEL CONTRACTE

Està previst que la prestació d'aquest servei es dugui a terme des de l'1 de setembre de 2024 fins a el 30 de juny de 2025, i prorrogable anualment, curs per curs, fins a 3 cursos més (01/09/2025 al 30/06/2026; 01/09/2026 al 30/06/2027; 01/09/ 2027 al 30/06/2028)

En cas que el contracte no es pugui iniciar en la data prevista, els seus efectes començaran en la data de la seva formalització, computant-se en aquella data l'inici dels seus efectes i finalitzant en acabar el termini previst del 30 de juny de 2025, comptabilitzant després la possible pròrroga.



3. CONDICIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE.

TIPUS DE SERVEI A DONAR

Les tasques del servei d'alimentació de l'Escola Bressol JM Céspedes consisteixen en:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres i la seva conservació i emmagatzematge,
- la confecció dels menús i l'elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei de menjador:
 - 3 àpats: esmorzar, dinar i berenar.
 - 2 àpats: dinar i esmorzar o berenar
- la distribució individualitzada dels àpats
- la neteja del parament utilitzat pel servei, els espais, el mobiliari i equipament de la cuina, el rebost i la bugaderia.
- reposició i manteniment, si s'escau, del material de cuina, menjador i maquinària (cuina i bugaderia)

Àpats a subministrar.

Els àpats es subministraran diàriament de dilluns a divendres, durant el període establert en el present Plec.

Els menús es fan apartir del producte de temporada, per tant, com a mínim hi haurà dos mesnús, tardor-hivern i primavera-estiu.

El nombre aproximat de menús diaris serà d'una mitjana de:

3 àpats: 6 comensals

2 àpats: 50 comensals

Anul·lacions i variacions d'àpats.

La variació i anul·lació d'àpats es farà diàriament i abans de les 10h. Això implicarà un abonament a la família dels àpats no fets, apartir del 6è dia d'absència seguits. En cas que no s'anul·li, es cobrarà l'àpat.



MATÈRIES PRIMERES, ORGANITZACIÓ I NORMATIVES HIGIÈNIC-SANITÀRIES

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària per a l'elaboració, la manipulació, i el trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària - Alimentària vigent.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquests efectes l'empresa haurà de tenir un auto control amb l'anàlisi de qualitat de les matèries primeres.

L'empresa adjudicatària efectuarà analítica bacteriològica dels àpats cuinats i de la superfície i els estris de cuina amb assídua continuïtat que es lliurarà trimestralment al centre. Alhora, també es farà control diari de l'aigua.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Escola Bressol, la qual cosa no significa que aquesta es responsabilitza de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.

Atenent a la màxima cura sanitària està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de l'Escola Bressol.

El servei municipal de Sanitat, efectuarà inspeccions sanitàries i anàlisi de productes tant en cru com en cuinat, periòdicament, així com controls al personal manipulador.

Nivell de qualitat de les matèries primeres.

Els productes frescos com carn de vedella, pollastre, gall d'indi, peix, fruita i verdura, seran de productors locals o de cooperatives de proximitat. Es valorarà el fet que siguin ecològics. Els productes que es consumeixin a l'Escola Bressol seran de primera qualitat, de proximitat i de temporada.

Els licitadors hauran de presentar, amb caràcter obligatori en el moment de presentació de la seva oferta, una fitxa de cada producte amb indicació de la següent informació:

- Origen del Producte
- Nom de l'empresa o productor.

La llista dels productes és la següent:

- Oli d'oliva extra verge per cuinar i amanir
- Verdura fresca (no congelada) de proximitat i temporada.
- Peix fresc net d'espines, un cop a la setmana i variat (rap, lluç, gall...).



- Fruita diària de proximitat i temporada, també per l'àpat de mig matí.
- Lluquats vegetals un cop per setmana: civada, arròs o ametlla
- La llegum, l'arròs i la pasta seran semi-integrals i ecològics
- La llet i els derivats seran ecològics.

Aquesta informació que s'ha de presentar no és puntuable.

Avaluació del servei

S'establirà un sistema d'avaluació de la qualitat / quantitat dels,

- Ingredients
- Gramatges
- Menús
- I del servei global

Per mitjà d'un registre escrit d'avaluació i seguiment, que es complimentarà mensualment. Pel que fa als gramatges, serà la comissió de seguiment qui marcarà les quantitats establertes, depenent de les necessitats dels infants.

Es crearà una Comissió de seguiment, en la qual participarà l'empresa, la persona coordinadora de l'Escola Bressol i dos representants del Consell de Participació. Es reunirà cada tres mesos, de forma ordinària, i també sempre que es consideri necessari. La seva finalitat serà fer el seguiment i aportar suggeriments i propostes per millorar el funcionament del servei d'alimentació a l'Escola Bressol.

TIPOLOGIA DE MENÚS

Els menús els confeccionarà i presentarà l'empresa adjudicatària, en funció del projecte educatiu del centre, detallats per gramatges, productes, periodicitat, i variació estacional. Es confeccionaran dos menús en funció de l'edat, i serà necessària l'adaptació d'aquests als progressos dels infants i a les necessitats específiques de cadascun d'ells.

A - Menú infants fins l'any, poden ser de dos o de tres àpats

B - Menú infants d'1 a 3 anys, poden ser de dos o de tres àpats

Atesa l'edat dels infants del centre i la seva conseqüent evolució, els menús sofriran setmanalment o quinzenalment alguns canvis, fins arribar al menú considerat estàndard del grup B.

També es tindran en compte algunes especificitats com, els esmorzars i berenars diferenciats per edats, que hauran d'incloure els cereals per les farinetes dels bebès, fins l'any, que seran sense mel i sense sucre.



La llet dels bebès, també fins l'any, serà la que indiqui la família i s'encarrega de comprar-la l'empresa.

S'individualitzarà el menú dels infants contemplant les intoleràncies, al·lèrgies, i totes les diferents especificitats i particularitats culturals, ideològiques, de salut i religioses a criteri del Centre.

L'empresa adjudicatària facilitarà al centre els aliments per confeccionar el menú propi de les festes populars que l'Escola Bressol celebri, així com el cafè i les infusions per les persones educadores i per les famílies en les trobades que setmanalment es fan a l'escola.

RECURSOS HUMANS I HORARIS

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei de cuina de l'Escola Bressol amb personal preparat i amb un perfil adient per a aquest tipus de centre, cosa que acreditarà en el moment de la licitació. Les dues persones encarregades de la cuina hauran d'estar assegurades i, com a mínim, hauran de percebre la remuneració que fixi el conveni del sector.

L'horari de cobertura del servei serà de 8h del matí a 16,30h de la tarda amb una cuinera o cuiner de 6,30 hores/dia, i una persona de suport de cuina de 5'45 hores/dia.

Cuiner/a	6'30 hores/dia inclosos els 30' per esmorzar	32'30 h / setm.	De 8'00 a 14'30h
Persona suport	5'45 hores/ dia	28,45 h/setmana	D'10.45 a 16,30h

Tot el personal de cuina s'incorporarà a l'escola dos dies abans de l'inici del curs, per tal de rebre el gènere, organitzar i netejar la cuina i deixar-ho tot preparat per l'inici dels àpats a l'escola. Tanmateix al llarg del curs hi ha dues trobades amb famílies en les quals el personal de cuina participa activament i per tant aquestes hores seran comptades dins la seva jornada laboral. La direcció del centre informarà a l'empresa, a l'inici de cada curs, de quins són aquests dos dies (2 h+2 h= 4 h.)

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir el mateix personal durant tot el període que estableix el present Plec, tret de causes de força major. També facilitarà al personal la roba adient i el calçat per tal de garantir les condicions d'higiene personal.

L'empresa adjudicatària garantirà amb dues hores al mes, la coordinació entre el servei de cuina i la persona que faci la coordinació del centre.



L'empresa adjudicatària designarà un representant únic de l'empresa de serveis alimentaris, a través de la qual es canalitzaran totes les relacions derivades del contracte.

L'empresa adjudicatària presentarà un **Pla de supervisió quinzenal** a la cuina. Aquest aspecte, és de vital importància per tal de fer un acurat seguiment i acompanyament pel bon funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària definirà i presentarà un document on constin les tasques i funcions de la cuinera i de la persona de suport

La formació del personal anirà a càrrec de l'empresa, així com les suplències d'aquest personal, ja sigui per motius de formació o de baixa laboral. En cas d'adjudicar-se el contracte a licitador diferent de l'actual adjudicatari, el nou haurà de subrogar el personal (cuinera i persona de suport) destinat actualment en el servei, segons les condicions que s'indicaran des de l'Ajuntament.

NETEJA I UTILLATGE

La neteja i desinfecció anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària: espais, mobiliari, dels estris, la maquinària, la vaixel·la i l'equipament de la cuina i del rebost. La freqüència serà la necessària per garantir les condicions higièniques i sanitàries dels espais, mobiliari, equipament i estris utilitzats. La persona que faci de suport a la cuina, s'haurà d'encarregar del manteniment diari de la bugaderia: rentadores i assecadores, plegat de la roba, ordre i endreça dels armaris on es guarda.

L'utilitatge per transportar i servir els aliments serà d'acer inoxidable i vidre, com a material més adient per la seva textura i neteja, i tots els elements tindran la seva corresponent tapa. El que utilitzin directament els infants, haurà de tenir les mides necessàries a l'edat i el nivell d'autonomia de cada grup. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de tots els elements de parament de taula dels infants. Això inclourà ules per les estances dels infants i tanmateix tot l'utilitatge de taula haurà de ser de vidre i els coberts d'acer inox. I de la mida addient als infants.

Els carretons per portar els aliments fins les estances de cada grup d'infants hauran de ser subministrats per l'empresa adjudicatària respectant les necessitats de l'escola pel que fa al tipus de carretó.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del subministrament dels productes de bugaderia, com ara el sabó, el suavitzant, etc. i haurà d'utilitzar productes de neteja que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys a nivell ambiental. L'empresa adjudicatària s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.



MAQUINÀRIA, ÚTILS I EINES, INFRAESTRUCTURA

La reposició, manteniment i reparació de la maquinària, el parament de taula i l'utilatge corren a càrrec de l'empresa adjudicatària. Per maquinària, s'entén tant aquella que pertany a la cuina, com la que pertany a la bugaderia (rentadora i assecadora)

La despesa de llum, gas, aigua i telèfon corre a càrrec de l'Ajuntament de Sant Adrià de Besòs.

EDUCACIÓ PER LA SALUT I FORMACIÓ

L'empresa adjudicatària haurà col·laborar i participar en la continuïtat de la tasca educativa amb els infants, referent al tema d'educació per a la salut i estar oberta a les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut, innovacions alimentàries, d'acord amb el Projecte educatiu del Centre i les propostes que faci arribar l'equip de l'escola.

L'empresa adjudicatària presentarà el Pla de Formació per les treballadores i treballadors, així com acreditatius d'haver realitzat aquesta tasca, tenint en compte que s'haurà de fer en horari que no impedeixi la dedicació a la tasca diària, o en el seu cas amb suplència.

INSPECCIÓ

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i control de l'Ajuntament, per mitjà de la persona que faci la Coordinació del centre i el Servei Municipal de Salut.

La inspecció facultativa revisarà l'actuació de l'empresa i li seran facilitades quantes dades precisin respecte a la prestació dels mateixos.

Del resultat d'aquestes inspeccions, la persona designada per l'Ajuntament instarà el compliment del contracte i la normativa legal que s'escaigui en ordre cursada per escrit en el termini de deu dies.

L'Ajuntament de Sant Adrià de Besòs es compromet a garantir l'autonomia de gestió de l'adjudicatari, respectant el plantejament educatiu elaborat segons criteris del Servei d'Educació i de l'Escola Bressol Municipal JM Céspedes.

4. PREU DEL CONTRACTE

El pressupost del contracte és el següent:

CURS per anualitats	DIES aprox	Nº d'àpats	PREU i nombre infants	Import IVA exclòs (euros)	IVA 10%	Import IVA inclòs (euros)
01/09/2024 al	69	3 àpats	9€ x 6	3.726,00 €	372,60 €	34.458,60 €



Ajuntament de Sant Adrià de Besòs

31/12/2024		2 àpats	8€ x 50	27.600,00 €	2.760,00 €	
01/01/2025 al 30/06/2025	113	3 àpats	9€ x 6	6.102,00 €	610,20 €	56.432,20 €
		2 àpats	8€ x 50	45.200,00 €	4.520,00 €	
TOTAL				82.628,00 €	8.262,80 €	90.890,80 €

CURS 2025-2026

CURS per anualitats	DIES aprox	Nº d'àpats	PREU i nombre infants	Import IVA exclòs (euros)	IVA 10%	Import IVA inclòs (euros)
01/09/2025 al 31/12/2025	67	3 àpats	9€ x 6	3.618,00€	361,80€	33.459,80 €
		2 àpats	8€ x 50	26.800,00€	2.680,00€	
01/01/2026 al 30/06/2026	115	3 àpats	9€ x 6	6.210,00€	621,00€	57.431,00 €
		2 àpats	8€ x 50	46.000,00€	4.600,00€	
TOTAL				82.628,00 €	8.262,80 €	90.890,80 €

CURS 2026-2027

CURS per anualitats	DIES aprox	Nº d'àpats	PREU i nombre infants	Import IVA exclòs (euros)	IVA 10%	Import IVA inclòs (euros)
01/09/2026 al 31/12/2026	65	3 àpats	9€ x 6	3.510,00€	351,00€	32.461,00 €
		2 àpats	8€ x 50	26.000,00€	2.600,00€	
01/01/2027 al 30/06/2027	113	3 àpats	9€ x 6	6.102,00€	610,20€	56.432,20 €
		2 àpats	8€ x 50	45.200,00€	4.520,00€	
TOTAL				80.812,00 €	8.081,20 €	88.893,20 €

CURS 2027-2028

CURS per anualitats	DIES aprox	Nº d'àpats	PREU i nombre infants	Import IVA exclòs (euros)	IVA 10%	Import IVA inclòs (euros)
01/09/2027 al 31/12/2027	64	3 àpats	9€ x 6	3.456,00€	345,60€	31.961,60 €
		2 àpats	8€ x 50	25.600,00€	2.560,00€	
01/01/2028 al 30/06/2028	113	3 àpats	9€ x 6	6.102,00€	610,20€	56.432,20 €
		2 àpats	8€ x 50	45.200,00€	4.520,00€	



TOTAL				80.358,00 €	8.035,80 €	88.393,80 €
--------------	--	--	--	--------------------	-------------------	--------------------

En base a l'article 100 LCSP, en el pressupost base de licitació es desglossaran els costos directes, indirectes i altres eventuais despeses calculades per a la seva determinació.

Per aquest motiu, s'especifica que el pressupost anual es desglossa en els següent costos:

Concepte CURS	%	Import (euros) 24-25	Import (euros) 25-26	Import (euros) 26-27	Import (euros) 27-28
Despeses directes	30%	27.267,24 €	27.267,24 €	26.667,97 €	26.518,14 €
Despeses indirectes	8%	7.271,26 €	7.271,26 €	7.111,45 €	7.071,50 €
Despeses salarials	55%	49.989,94 €	49.989,94 €	48.891,26 €	48.616,60 €
Altres	7%	6.362,36 €	6.362,36 €	6.222,52 €	6.187,56 €
Total		90.890,80 €	90.890,80 €	88.893,20 €	88.393,80 €

5. PARTIDA DEL PRESSUPOST A LA QUE ES CARREGA LA DESPESA DEL CONTRACTE.

L'adjudicació del Servei d'Alimentació de l'Escola Bressol Municipal Josep Miquel Céspedes anirà a càrrec de la partida pressupostària 104.3230.22799 del pressupost municipal. Pel que fa a les anualitats futures, l'efectivitat del contracte quedarà condicionada a l'existència del crèdit adequat i suficient en les corresponents partides pressupostaries per atendre les despeses que se'n derivin.

6. DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS DEL CONTRACTE

Les empreses interessades en presentar-se en el concurs públic per atendre el servei d'alimentació a l'Escola Bressol Municipal "JM Céspedes" hauran de garantir els següents extrems:

- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives relatives a l'adjudicació i perfeccionament del contracte.



- Garantir el transport dels queviures en cru, tant en l'aspecte sanitari disposant de furgonetes isotèrmiques i homologades per a tal fi, com de la cobertura puntual de lliuraments.
- Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequat per portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives, higièniques i sanitàries, la prestació objecte d'aquest contracte.
- Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte i crear un pla de supervisió.
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei general, i comunicar a la persona coordinadora de l'Escola Bressol quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del mateix.

La forma de pagament del contracte és la següent: mensualment l'empresa adjudicatària emetrà la factura corresponent als serveis prestats. El pagament s'efectuarà d'acord amb allò que preveu la LCSP.

Sant Adrià de Besòs, signat i datat digitament,

Pilar González Rof

*Direcció
Centre Municipal per a la Petita Infància i Família JM Céspedes
Sant Adrià de Besòs*