

Expedient: 10/2024/AG
Procediment: Expedient de contractació de l'àrea gestora
Procedència: Esports

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS



Ajuntament de
Montcada i Reixac



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DELS CASALS ESPORTIUS D'ESTIU DEL PAVELLÓ MIQUEL POBLET I LA ZONA ESPORTIVA CENTRE.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR DELS CASALS ESPORTIUS D'ESTIU DEL PAVELLÓ MIQUEL POBLET I LA ZONA ESPORTIVA CENTRE.

CAPÍTOL 1. DISPOSICIONS GENERALS

- 1.1. Objecte del contracte
- 1.2. Instal·lació objecte del contracte
- 1.3. Serveis objecte del contracte

CAPÍTOL 2. PRESTACIÓ DE SERVEIS

- 2.1. Funcions tècniques a desenvolupar
- 2.2. Personal i Recursos materials
- 2.3. Calendari i planificació del servei
- 2.4. Quantificació del volum de menús del contracte
- 2.5. Control, seguiment i inspecció de la prestació del servei

CAPÍTOL 1. DISPOSICIONS GENERALS

1.1 Objecte del contracte

L'objecte del present contracte és la prestació del Servei de Menjador per als infants dels Casals Esportius d'Estiu del Pavelló Miquel Poblet i de la Zona Esportiva Centre.

1.2 Instal·lació objecte del contracte

El servei s'ha de prestar a la cuina i al menjador de l'Escola Reixac, situada al carrer Doctor Buxó, 0, 08110, Montcada i Reixac.

1.3 Serveis objecte del contracte

El servei a prestar per part de l'adjudicatari és el següent:

- Elaboració i preparació dels menús diaris per als infants dels Casals Esportius d'Estiu del Pavelló Miquel Poblet i la Zona Esportiva Centre.

CAPÍTOL 2. PRESTACIÓ DE SERVEIS

2.1 Funcions tècniques a desenvolupar

La prestació de servei objecte d'aquest contracte contempla les següents funcions i línies d'actuació, les quals podran ser reorientades per part de l'Ajuntament amb l'objectiu de millora i adaptació del servei a les noves tendències i necessitats de la ciutadania:

- Elaboració d'un menú diari que segueixi les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, així com que
- El menjar que es faciliti haurà de complir els requisits establerts a la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, estant l'empresa adjudicatària obligada a distribuir-lo entre les persones usuàries de conformitat amb les característiques de les mateixes i d'acord a una estructura de menú que inclogui amanida, primer plat, segon, pa i postres. De la mateixa manera, l'empresa adjudicatària haurà de fer una previsió d'aliments adaptats a possibles especificitats culturals o religioses, així com al·lèrgies i intoleràncies (aquestes variacions seran indicades setmanal i/o diàriament per part de la Coordinació del Casal). Els menús ofertats per l'empresa adjudicatària hauran de ser equilibrats i variats en quant a presència de diversos aliments del mateix grup i a les tècniques culinàries emprades per a la seva elaboració.
- La composició dels menús haurà de complir amb els següents criteris:

- Dieta completa i equilibrada.
- Presència atractiva.
- Variada, adaptant-se a les necessitats específiques.
- Adaptar-se a l'època de l'any.
- Els plats seran elaborats per l'empresa adjudicatària, i no s'utilitzaran productes precuinats o ja elaborats per altres marques o empreses externes.
- Preparar (cuinar) els diversos menús i servir-los en els horaris establerts més endavant.

2.2 Personal i Recursos Materials

- La prestació d'aquest servei es farà sota la supervisió de l'Ajuntament de Montcada i Reixac.
- L'empresa adjudicatària aportarà tots els recursos humans i materials necessaris. El personal que realitzi les tasques objecte d'aquest contracte estarà sota la dependència laboral de l'empresa adjudicatària d'acord amb la legislació laboral vigent. No existirà cap relació contractual entre l'Ajuntament de Montcada i Reixac i el personal de l'empresa adjudicatària, ni cap obligació respecte el mateix.
- L'empresa adjudicatària serà responsable de que el personal disposi de la **formació, experiència i titulació** segons normativa vigent, per desenvolupar amb excel·lència les tasques requerides en aquest contracte.
- L'empresa adjudicatària serà responsable de que el personal al qual li correspon la realització d'activitats que impliquin contacte habitual amb menors, no hagi estat condemnat, en sentència ferma, per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, tal i com indica la normativa vigent (Article 13 de la Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció jurídica del menor (LOPJM). Per una altra banda, tot el personal adscrit a la prestació de servei haurà de presentar a l'empresa adjudicatària el Certificat de Delictes de Naturalesa Sexual, emès pel Ministeri de Justícia de l'Administració General de l'Estat. L'empresa adjudicatària emetrà una Declaració Responsable confirmant la recepció de tots els certificats i garantint la idoneïtat de tots ells.
- L'empresa adjudicatària haurà de complir el previst a la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborables, inclòs el lliurament dels Equips de Protecció Individual (EPI) a les unitats de servei, com dicta el RD 171/2004, que desenvolupa l'article 24 de l'anterior llei, així com tota la normativa d'obligat compliment en l'àmbit de les legislació laboral.

2.3 Calendari i planificació del servei

El calendari per a l'estiu 2024 és el següent:

- Inici de la temporada: dimarts 25 de juny.
- Fi de la temporada: divendres 26 de juliol.

El calendari per a l'estiu 2025 serà similar al del 2024, però encara per determinar.

L'horari del servei objecte del contracte és el següent:

- Els menús han d'estar preparats per començar a menjar a partir de les 13.00h, i fins les 15.00h.

2.4 Quantificació del volum de menús del contracte

La prestació del servei durant la durada del contracte està quantificada amb un volum de 3.000 menús cada temporada, tenint en compte l'experiència d'anys anteriors i preveient un increment del servei.

2.5 Control, seguiment i inspecció de la prestació del servei

El control, seguiment i inspecció de la prestació del servei serà realitzat per l'Ajuntament de Montcada i Reixac a través del responsable del contracte i/o del Coordinador del Casal, que comunicaran a l'empresa adjudicatària qualsevol aspecte a tractar i que atendran totes les indicacions que li siguin proposades i les duran a terme.