

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE SERVEI DE CÀTERING A LA LLAR D'INFANTS EL TRENET DE CUNIT



ÍNDEX

1.- DADES DEL CENTRE.....	3
1.1. La Llar d'Infants.....	3
1.2. Direcció del Centre objecte de la prestació.....	4
1.3. Places ofertades pel curs 2024/2025.....	4
2.- OBJECTE.....	4
3.- CONDICIONS TÈCNIQUES.....	5
3.1. Característiques dels menús.....	5
3.2. Menús especials.....	6
3.3. Berenars.....	6
3.4. Control de qualitat dels aliments.....	6
3.5. Característiques del servei de cuina.....	7
3.6. Neteja i manteniment de les instal·lacions i material.....	8
3.7. Maquinària, estris de cuina i usos.....	8
4.- PREU DE CADASCUNA DE LES UNITATS EN QUÈ ES DESCOMPON EL PRESSUPOST I EL NOMBRE ESTIMAT.....	9
5.- MITJANS HUMANS.....	9
5.1. Equip destinat a l'execució del contracte.....	9
5.2. Compliment de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència.....	10
6.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE.....	10
7.- INCOMPLIMENTS.....	11



1.- DADES DEL CENTRE

1.1. La Llar d'Infants

La Llar d'infants "El Trenet" és un centre de caràcter públic que depèn de l'Ajuntament de Cunit i té el suport del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

És un centre d'educació no obligatòria que imparteix el primer cicle d'Educació Infantil, adreçat a infants de quatre mesos a tres anys.

La finalitat de l'educació infantil és contribuir al desenvolupament emocional i afectiu, físic i motor, social i cognitiu dels infants, proporcionant-los un clima i entorn de confiança on se sentin acollits i amb expectatives d'aprenentatge.

L'acció educativa ha de permetre el desenvolupament afectiu, el creixement personal dels infants, la formació d'una imatge positiva i equilibrada d'ells mateixos, el descobriment de l'entorn, de les possibilitats del seu propi cos, del moviment i dels hàbits de control corporal, perquè actuïn cada vegada d'una manera més autònoma; la possibilitat d'experimentar, de relacionar-se i de comunicar-se amb les altres persones, infants i persones adultes, per mitjà dels diferents llenguatges, establint vincles i relacions amb les corresponents pautes elementals de convivència, de relació i de respecte al principi de no-discriminació.

El nostre Projecte Educatiu parteix de l'infant com a protagonista de tota acció educativa. Entenent que cada infant és singular i respectant el seu ritme maduratiu i d'aprenentatge, oferint un espai educatiu on l'infant és capaç d'escollir i prendre decisions. La nostra programació està basada en el joc, la descoberta i l'experimentació.

El nostre interès és educar en un ambient afectiu i comprensiu que porti a un correcte desenvolupament harmònic de la personalitat de cada un dels infants.

Per tal que el procés educatiu sigui coherent i eficaç hem de treballar amb objectius comuns tant la llar com la família.

Els projectes de la Llar d'Infants són:

- Projecte d'innovació educativa d'estimulació del llenguatge
- Programa d'educació nutricional
- Programa d'educació emocional
- Programa de col·laboració amb altres centres
- Projecte de jardí
- Projecte de menjador

El menjador escolar té caràcter de servei complementari i necessari per les Llars d'Infants públiques, amb la pretensió de donar resposta adequada a les necessitats de moltes famílies que, per raó de la seva situació laboral, professional o personal, demanen la prestació del servei de menjador escolar en el període interlectiu del migdia.



1.2. Direcció del Centre objecte de la prestació

- Llar d'infants Municipal "El Trenet":
- Carrer de les Sorres nº 34, CP. 43881, Cunit

1.3. Places ofertades pel curs 2024/2025

La llar d'infants el Trenet de Cunit té una capacitat màxima autoritzada pel Departament d'Educació de 102 places, per un màxim de 7 grups.

L'organització dels diferents grups d'infants s'ajusta al que estableix el Decret 282/2006, de 4 de juliol, pel qual es regulen el primer cicle de l'educació infantil i els requisits dels centres.

La composició i el nombre d'alumnes per grup es pot modificar segons les condicions específiques del centre o la demanda i les necessitats de matrícula o també per la inclusió d'infants amb necessitats específiques de suport educatiu (NESE).

Si és el cas, es poden obrir grups heterogenis. En aquests grups la ràtio màxima ha de ser la que estableix el Decret 282/2006, per al grup inferior d'edat dels infants que integren el grup.

Pel curs 2023/2024 les places ofertades són **102**, distribuïdes en **7 grups** de la següent manera:

- 1 grup de nadons de 0 a 1 any (nascuts l'any 2021), amb un màxim de 8 infants (total 8 places).
- 2 grups d' 1 a 2 anys (nascuts l'any 2020), amb un màxim de 13 infants cadascú d'ells (total 26 places)
- 4 grups de 2 a 3 anys (nascuts l'any 2019), un amb un màxim de 17 infants i dos amb un màxim de 20 infants (total 68 places)

2.- OBJECTE

El present plec té per objecte establir les prescripcions tècniques que regiran l'adjudicació de la contractació del servei de càtering i de cuina a la Llar d'Infants municipal "El Trenet".

El servei comprèn les següents prestacions:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- L'elaboració i la confecció dels menús (dinars).
- El trasllat dels menús a la Llar d'Infants.
- La neteja del parament utilitzat pel servei i de les instal·lacions del menjador.
- La gestió del personal necessari per a la prestació del servei contractat.

3.- CONDICIONS TÈCNIQUES



3.1. Característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments d'Educació i de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant quinze dies. Els menús s'adaptaran a les diferents èpoques de l'any.

Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.

Els menús hauran d'incloure productes alimentaris de proximitat, frescos i de temporada i que siguin de productors propers. En qualsevol cas, un especialista dietètic autoritzat haurà de certificar la correcció i equilibri de les dietes.

Cada menú estarà compost per un primer plat i un segon plat, postres, pa i beguda.

Els licitadors presentaran proposta de menús mensual que detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional.

Atès que el centre acull infants de 0 a 3 anys, s'elaboraran diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. Es presentaran menús tipus degudament confeccionats referents a les següents varietats:

- Menú triturat d'inici: puré de patata, porro, pastanaga, mongeta tendra i/o carbassó i/o carbassa amb pollastre/vedella/peix/ou. logurt natural d'inici
- Menú triturat: puré de patata, arròs o llegums amb porro, pastanaga, mongeta tendra i/o carbassó i/o carbassa amb pollastre/vedella/peix/ou. Més petites quantitats del 1r o 2n plat del menú sencer. Per fer un canvi progressiu al menjar sòlid. logurt natural.
- Menú sencer. Primers plats: arròs, pasta, verdures, llegums, purés i sopes. Segons plats: ou, peix planxa o carns (pollastre/vedella/porc/gall d'indi). Postres: setmanalment 3 dies fruita i 2 làctics.

En tot cas, els menús s'adaptaran a les demandes de les necessitats maduratives, en funció de les prescripcions indicades pel pediatra.

No es podran donar aliments precuinats, s'haurà de cuinar amb oli d'oliva i s'utilitzaran tècniques de cocció saludables com el bullit, el forn i la planxa.

Atès que el centre no disposa d'aparells per escalfar els aliments, no s'utilitzarà la cadena de fred.

La direcció del centre podrà proposar modificacions puntuals en el menú base presentat si considera que no s'adequa a les necessitats dels infants, en funció de la seva edat.

Els menús se serviran diàriament de dilluns a divendres i hauran de ser subministrats a la Llar d'Infants abans de les 11'45 hores del matí, per tal que els infants puguin dinar entre les 12 i les 12'15 hores.



La Direcció del centre comunicarà diàriament, fins les deu del matí, el nombre de menús a servir aquell dia.

L'empresa adjudicatària està obligada a presentar a la direcció del centre, abans del dia 15 de cada mes, la proposta de menús a subministrar el mes següent, la qual serà revisada per la direcció del centre. Un cop fets els canvis que es considerin oportuns, l'empresa adjudicatària enviarà el menú per correu electrònic a la Direcció del centre, per tal que pugui ser reenviat a les famílies, abans del dia 25 de cada mes.

3.2. Menús especials

S'hauran de preparar menús especials per a casos específics:

- a) Els derivats de creences religioses i culturals.
- a) Els derivats de prescripcions mèdiques (trastorns gastrointestinals, diabètics, celíacs, intolerància a la lactosa, entre d'altres), sempre a requeriment dels pares o tutors, amb els informes mèdics pertinents.

En cas de servir menús especials, per cobrir necessitats d'aquest tipus, caldrà que aquests menús s'entreguin degudament identificats, per diferenciar-los de la resta de menús.

En aquests casos, l'empresa assumirà completament la responsabilitat legal en cas d'error o manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i tramesa de l'aliment.

En les sortides i excursions el menú s'adaptarà a l'edat i característiques dels infants. El menú inclourà un entrepà amb pa de brioix, plàtan i una ampolleta d'aigua. També s'atendran els menús adaptats per prescripcions mèdiques.

3.3 Berenars

L'empresa adjudicatària, a requeriment de la llar d'infants, haurà de subministrar berenars per a tots els usuaris del centre a les festes populars que celebrin, de conformitat amb el preu ofertat.

S'estableix el següent calendari de festivitats: dia Internacional de la Infància, Nadal, Carnaval, mona, bricofesta, fi de curs, i cloenda del curs).

Els berenars variaran en funció de la celebració i de la demanda de la direcció del centre (pel Dia Internacional de la Infància coca i xocolata desfeta, per Nadal assortiment de galetes, pel carnaval xocolata desfeta i coca, per la mona xocolata desfeta i coca, per la bricofesta pa amb tomàquet i embotits, per fi de curs entrepans variats, suc i refrescs, per la cloenda del curs pizza i gelats).

3.4. Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de transportar els aliments de la cuina al menjador de la Llar d'Infants i haurà de complir amb la normativa higiènic-sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.



El personal de l'empresa adjudicatària haurà de disposar de la formació necessària en matèria de manipulació d'aliments establerta pel Reglament (CE) nº 852/2004 del Parlament Europe i de Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, la qual haurà de renovar-se quan sigui necessari.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

Les mostres es guardaran un mínim de 72 hores en condicions de refrigeració (0-10°C).

3.5. Característiques del servei de cuina

L'adjudicatari prestarà aquest servei amb un/a auxiliar de cuina amb presència a la Llar d'Infants des de les 11:00h a 15:00h, tots els dies lectius del curs escolar segons el calendari escolar que s'aprova anualment per la llar d'infants (des de l'inici de curs escolar al setembre fins al darrer dia laborable del mes de juliol).

Les funcions inherents al servei de cuina són les que es relacionen tot seguit:

- Preparar el menjador, col·locar taules i cadires, preparar les safates amb els plats, els coberts i els gots necessaris per cada estança, i tot allò que sigui necessari abans de l'arribada dels infants.
- Parar la taula, servir els menús diaris.
- Recollir els estris.
- Netejar i desinfectar l'office (els espais i equipament de la cuina i del rebost, els estris de cuina, la maquinària i la vaixel·la).
- Netejar i desinfectar els contenidors utilitzats per transportar els aliments.
- Rentar la roba de la cuina (estovalles) a la rentadora del centre.
- Netejar el menjador i l'espai que fa les funcions de menjador a les aules: taules, cadires, trones, terra i parets, de manera que quedin garantides les condicions higiènic-sanitàries dels espais i estris utilitzats.
- Llençar les escombraries generades durant el servei de menjador i canviar-ne les bosses per d'altres de noves.

El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat i dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària, qui haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. En cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació pel que fa a funcions i lloc de treball.

El personal adscrit al servei de cuina disposarà de la formació i titulació adequada al seu lloc de treball, la qual serà degudament justificada per l'empresa a requeriment de l'Ajuntament.

Per al desenvolupament de les seves tasques i funcions, l'adjudicatari haurà de proporcionar al personal el vestuari adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal, guants, calçat còmode i mascareta).



3.6. Neteja i manteniment de les instal·lacions i material

L'empresa adjudicatària, en el termini màxim d'un mes des de l'adjudicació del contracte, i en tot cas abans de l'inici del curs escolar, presentarà una planificació de neteja i desinfecció que contemplarà quins són els elements que s'han de netejar, la freqüència, els productes utilitzats i la persona responsable. Aquesta planificació estarà supeditada als controls sanitaris pertinents.

L'adjudicatari serà el responsable de la reposició dels productes de neteja (escombra, baieta, galleda, bosses d'escombraries, sabó, fregalls, sal per al rentavaixelles, 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. També s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

3.7. Maquinària, estris de cuina i usos

La llar d'infants disposa de la dotació de material i estris que s'inclouen com a **Annex número 1** d'aquest plec. Una vegada realitzada l'adjudicació del servei es realitzarà, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, la comprovació de l'inventari dels estris de cuina. Aquest material és propietat de l'Ajuntament, que el cedirà en ús a l'empresa adjudicatària. A la finalització del contracte l'adjudicatari haurà de retornar a l'Ajuntament la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en què els va rebre.

L'adjudicatari haurà de mantenir aparells, estris i altres elements que siguin propietat del centre i que s'utilitzin per prestar el servei en perfecte estat de conservació i funcionament.

L'empresa proporcionarà altres estris que es considerin necessaris per a un bon desenvolupament del servei i s'encarregarà de les reposicions que calguin, adequant-se en tot moment a la normativa vigent del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. L'empresa també proporcionarà els productes que per les seves característiques siguin d'utilitat al servei (oli, sucre, sal, vinagre, towallons,...), els quals se serviran el dia posterior a la demanda, i s'encarregarà de reposar aquest material quan sigui necessari.

Durant la vigència d'aquest contracte l'empresa es responsabilitzarà de les reparacions derivades d'un mal ús de la maquinària i dels danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, el qual passarà a ser propietat de l'Ajuntament a la finalització del contracte.

Seràn a càrrec de l'Ajuntament de Cunit les despeses de consums d'aigua, electricitat i telèfon.

Per raó de programació, l'equip educatiu podrà utilitzar, fora de la cuina, la vaixel·la i altres estris. Aquest material es podrà utilitzar sempre i quan no distorsioni el servei de cuina i es retornarà net i en perfectes condicions d'ús. La neteja la farà el personal del centre, que podrà utilitzar els productes necessaris per aquest fi.

En determinades situacions (activitats extraordinàries, descans del personal), el personal del centre podrà fer ús de:



- Neveres: Amb motiu de la realització d'activitats extraordinàries a la llar d'infants (festa fi de curs,..) es podran dipositar a les neveres els aliments necessaris (beguda, pastissos, galetes,...).
- Rentaplats: Es podrà disposar de l'ús del rentaplats per a la neteja de joguines i material pedagògic, coordinant aquest ús amb les necessitats del servei de la cuina.

4.- PREU DE CADASCUNA DE LES UNITATS EN QUÈ ES DESCOMPON EL PRESSUPOST I EL NOMBRE ESTIMAT

El preu màxim estimat del contracte es desglossa en els següents imports unitaris:

	Preu unitari (sense IVA)	10% IVA	Preu Total IVA inclòs
Menú alumnes	5,5940 €	0,5594 €	6,15 €
Berenar	1,49 €	0,15 €	1,64 €

Estimació menus (unitats) per curs escolar: 9.369

Estimació berenars (unitats) per curs escolar: 588

5.- MITJANS HUMANS

5.1. Equip destinat a l'execució del contracte

La gestió i contractació del personal per a realitzar aquest servei anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Així mateix, caldrà que garanteixi la substitució immediata, en cas d'incapacitat temporal, vacances, permisos, o qualsevol contingència que afecti al personal de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment, comunicant a la direcció de la Llar d'infants els canvis que es produeixin.

Les substitucions de personal es realitzaran mantenint les mateixes categories laborals o superiors que les dels treballadors substituïts, i amb personal degudament format per poder assumir les tasques i competències que pertoquin en cada cas.

El personal que realitzi el servei objecte d'aquesta contractació en cap moment ostentarà una relació laboral ni cap mena de vincle laboral amb la Llar d'Infants.

En tot cas, l'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-se càrrec i complir sota la seva exclusiva responsabilitat les disposicions vigents en matèria de relacions laborals, seguretat social, prevenció de riscos laborals, i seguretat i salut laboral, així com qualsevol altra de caràcter particular o general, que li siguin aplicables i realitzarà les activitats pròpies i inherents a la coordinació d'activitats empresarials necessàries per a l'execució del contracte.

El personal contractat per l'empresa adjudicatària per a la realització d'aquest servei haurà de reunir la formació i capacitat necessàries per al desenvolupament de l'objecte del contracte.



L'empresa adjudicatària garantirà una correcta planificació del servei descrit en aquest plec en funció de les necessitats, mitjançant l'adequació dels mitjans humans, distribució de torns i horaris, perfils dels treballadors i pla de formació del personal.

L'empresa adjudicatària presentarà quant ho requereixi la direcció de la Llar d'Infants, una còpia amb la relació nominal de treballadors/es. En el futur pot existir una progressiva adequació de la plantilla amb l'objecte d'ajustar-la a les necessitats derivades de l'organització prevista per a l'execució del servei (incloses les cobertures per absentisme, vacances, torns festius i dies de lleure).

Aquesta adequació estarà, no obstant això, subjecta a l'expressa i prèvia autorització de la Llar d'Infants en els casos següents:

1. Per a qualsevol augment de la plantilla fixa.
1. Per a qualsevol substitució de caràcter definitiu, en aquesta plantilla fixa.
2. Per a qualsevol canvi de categories laborals o qualsevol altra disposició que suposi un increment de la massa salarial global, susceptible de subrogació.

En cas d'infringir aquestes normes, l'empresa adjudicatària seria considerada com a única responsable de les conseqüències que d'aquest fet es puguin derivar.

5.2. Compliment de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència

L'empresa adjudicatària resta obligada a vetllar pel compliment de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència. A tal efecte, abans de l'inici de l'execució del contracte, presentarà, a la persona designada com a responsable del contracte, una declaració responsable en la que manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada per l'adjudicatari, a l'esmentat responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

6.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE

L'Ajuntament de Cunit es reserva el dret d'efectuar totes les comprovacions de qualitat, quantitat, manipulació i compliment de la normativa vigent quan ho consideri necessari.

La direcció del centre recollirà i registrarà les incidències que es produeixin en els serveis i les comunicarà a la persona designada per l'empresa adjudicatària mitjançant el document d'incidències lliurat per la direcció de Llar d'Infants, la qual està obligada a donar resposta i cercar solucions en el termini més breu possibles.

Es mantindran reunions com a mínim cada mes i/o a petició d'una de les parts per tal de:

- Vetllar per la correcta prestació del servei: nivell de qualitat i compliment de les clàusules del plec.
- Avaluar el servei, fer-ne la valoració i acordar accions a realitzar per la millora constant del servei.



- Resolució de les incidències.

7.- INCOMPLIMENTS

El contracte s'executarà segons els compromisos adquirits per l'empresa adjudicatària en la seva oferta i les clàusules administratives i tècniques que regeixen el present contracte.

L'Empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions i serveis realitzats, així com de les conseqüències que se'n derivin per a la Llar d'Infants o per tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'execució del contracte es desenvoluparà sota la supervisió, inspecció i control del centre, que podrà dictar les instruccions precises pel compliment del convingut. Qualsevol queixa documentada complimentada pels usuaris del servei (full de reclamacions) podrà donar lloc a una investigació.

Els incompliments en que incorri l'empresa adjudicatària durant la prestació del servei, se'ls hi aplicaran les penalitats corresponents.

El present plec de prescripcions tècniques s'incorpora a l'expedient de contractació de conformitat amb els articles 116 i 124 de la LCSP i l'article 68 del Reial decret 1098/2001, de 12 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament general de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques (que resulta aplicable en tot el que no sigui contrari amb la LCSP).

Cunit a la data de signatura electrònica.

Santiago Sainz Molina
Tècnic mitjà Àrea Serveis a les Persones

Montserrat Montilla Hervàs
Directora Llar d'Infants Municipal El Trenet



Annex 1.- Inventari material de cuina de la Llar d'Infants "El Trenet"

MATERIAL	QUANTITAT	MARCA
Plats fondos de vidre	57	
Plats fondos de melamina	23	
Bols	32	
Plats plans	62	
Plats plàstic vermell (pels al·lèrgics)	6	
Bols de postres	45	
Gots	100	
Culleres grans	45	
Culleres cadete	31	
Culleres petites	98	
Forquilles grans	16	
Forquilles petites	104	
Ganivets	10	
Ganivet de pa	1	
Gerres de vidre	6	
Safates metàl·liques	15	
Soperes metàl·liques	9	
Bols grans de plàstic	6	
Safates de plàstic	10	
Escurridor	1	
Cullerot gran	1	
Cullerots de servir	7	
Pala	3	
Espumadera	1	
Pinces de servir	5	
Tissores	11	
Tissores multitall	3	
Batedora	1	Braun
Espremedor elèctric	1	Braun Multiquick 3
Rentavaixelles	1	Balay
Nevera petita amb congelador	1	Balay

