

EXPEDIENT NÚM: 214/2024

PROCEDIMENT: Contractació de subministrament

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN EL CONTRACTE DEL SERVEI DE
MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL DE VALLDOREIX**

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària dels alumnes de l'Escola Bressol de Valldoreix, titularitat de l'Entitat Municipal Descentralitzada de Valldoreix, d'acord amb el present plec de clàusules tècniques. Es preveu la contractació de la globalitat de servei de menjador per tant amb aquesta contractació no hi ha alteració de l'objecte de contracte amb la finalitat d'evitar les regles de contractació.

Aquest servei s'inclou, a efectes del Reglament (CE) número 213/2008, de la Comissió de 28 de novembre de 2007, en el Codi CPV número 55523100-3, referent a Serveis de menjars per escoles.

2. DURADA DEL CONTRACTE

El contracte tindrà un termini de vigència de dos anys, sense possibilitat de pròrroga.

3. DEFINICIÓ DE SERVEI

La prestació del servei de menjador consistirà en la preparació, el cuinat i el servei dels refrigeris de matí, dinars i berenars corresponents a l'escola bressol municipal, en els quals estaran inclosos els infants i el personal educatiu, i posteriorment la recollida i neteja dels estris, accessoris i espai (cuina) utilitzats per aquest fi.

El cuinat i la preparació dels àpats haurà de realitzar-se a les instal·lacions ubicades a l'escola amb personal propi de l'adjudicatària que haurà d'estar qualificat per a la realització d'aquesta tasca.

El servei comprèn les prestacions següents:

4. CONDICIONS DE PRESTACIONS DEL SERVEI

La contractació de la gestió del servei de cuina de la llar d'infants inclou la prestació dels següents serveis:

- La gestió del personal necessari per al servei contractat.
- L'adquisició dels productes d'alimentació, així com els productes necessaris per la neteja de la cuina i estris propis del servei, així com el transport i emmagatzematge de matèries primeres i auxiliars.



- La programació dels menús segons les necessitats i la normativa vigent garantint la seva qualitat.
- Cuinat diari dels menús (refrigeri de matí, dinar i berenar) a les instal·lacions de l'escola. Estaran inclosos els infants i personal educatiu.
- Organització i preparació dels estris, pels refrigeris de matí, dinars i els berenar diferenciats per grups tenint en compte les peculiaritats d'aquests.
- Servei dels refrigeris, dinars i berenars.
- La recollida i neteja dels estris, accessoris i espai (cuina i rebost) utilitzats per aquest fi.
- Compliment de totes les obligacions laborals, sanitàries i alimentàries que es derivin de la legislació vigent.
- La gestió dels residus, olis i greixos.
- Fer-se càrrec del manteniment de la nevera, congelador, rentaplats, fogons, i la resta dels electrodomèstics que formen part de la cuina, i del manteniment i revisió dels aparells contra mosques i mosquits.

5. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El servei proporcionarà diàriament, fent una estimació, 88 menús, entre infants i personal educatiu.

Aquesta és una estimació a màxims, de conformitat amb el total de places cobertes i tenint en compte els menús servits el curs 2022-2023 i el 6 primers mesos del curs 2023-2024.

Els preus dels menús seran sempre i en tot cas els oferts pel contractista en la seva plica.

El contractista, únicament podrà cobrar el nombre de menús efectivament servits. El pagament del preu del contracte es realitzarà amb caràcter mensual, d'acord amb el total de menús servits durant el mes.

L'import màxim de preus per menú és el següent:

	Import sense IVA	Import amb IVA (10 %)
Menú diari	4,73	5,20 €

L'IVA que correspon a aplicar als preus dels menús és del 10%

El preu del menú inclou:

- Refrigeri de matí (fruita tallada).
- Dinar (primer, segon i postres) adaptat a les edats dels infants
- Berenar

El preu també inclou:



- La confecció de dos àpats especials destinats a la celebració de Nadal i Fi de Curs, que coincideixen a l'últim dia del primer i tercer trimestres respectivament, tant per l'alumnat com pels adults.
- Proporcionar productes alimentaris relacionats amb les festivitats culturals que es celebren a l'escola (Castanyada, Nadal, Carnaval, Sant Joan, etc.)

El contractista participarà en el projecte de centre en la vessant d'educació per a la salut col·laborant en les activitats relacionades amb l'educació nutricional i la creació d'hàbits adequats en els infants.

6. HORARI DEL SERVEI

L'organització de la gestió del servei s'haurà de garantir de dilluns a divendres, tenint en compte el calendari escolar, dins l'horari bàsic marcat pel funcionament de la cuina, tot complint els següents criteris d'horaris:

- Els dinars han de quedar preparats per grups d'edat a les 11:45 h del matí.
- Els berenars hauran d'estar preparats a les 15:30 h

S'ha de contemplar la flexibilitat horària i possible canvi d'ordre dels àpats del grup de lactants.

El personal de l'escola es farà càrrec del control i comunicació del nombre de menús diaris, incloses les eventualitats. Aquesta comunicació es farà, pels dinars fins les 10h i pels berenars fins les 14:30 h.

En ocasions esporàdiques, en cas de necessitat i força major, la direcció de l'escola autoritzarà la inclusió d'infants en el servei del menjador fora d'horari marcat, com a eventuals del servei.

7. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quant a 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.

8. CONSIDERACIONS TÈCNIQUES PER A L'ELABORACIÓ DELS MENÚS

8.1. Matèries primes

Dues de les matèries primeres que es descriuen a sota, hauran de ser de circuit curt.

El Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, defineix, al seu article 2, la venda de circuit curt com aquella realitzada pels



productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.

El licitador, per tal d'acreditar que els seus proveïdors utilitzen les matèries primeres de circuit curt, haurà de presentar l'acreditació o un declaració del proveïdor certificant que disposa d'aquest document recollit al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre la venda de proximitat de productes agroalimentaris (articles 7 al 10), tant de les obligatòries com de les que ofereixi.

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

- **Fruita:** ha de ser variada, fresca, de temporada. Tant pel refrigeri de matí, com per les postres i farinetes.
- **Verdures i Hortalisses:** Variada, fresca, de temporada.
- **Carns:** s'optarà per la carn fresca de vedella i/o blanca.
- **Ous:** seguir la normativa alimentària establerta en aquests productes.
- **Oli:** d'oliva.
- **Cereals i farines**
- **Llegums i arròs:** Per la seva composició nutricional rica en hidrats i proteïnes, podrà constituir un plat únic, sempre acompanyat d'arròs o amb varietat de verdures.
- **Llet i làctics**

És obligació de l'empresa adjudicatària la provisió d'aliments i la seva gestió de compres: comandes i pagaments als proveïdors. També és obligació de l'empresa adjudicatària l'emmagatzematge i organització dels aliments a les instal·lacions de la llar d'infants municipal.

El servei de cuina haurà de complir la normativa vigent sanitària i alimentària. I es tindran en compte les recomanacions de la Direcció General de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.

En base als criteris de salut i edat en l'elaboració dels menús, al marge que tant el producte com l'elaboració sigui el més natural possible, s'han de garantir:

- Aigua
- Presència d'un producte ecològic en el menú, mínim un al dia. L'empresa haurà de facilitar el llistat de proveïdors amb els corresponents certificats de garantia i procedència.
- S'haurà de garantir com a peix base lluç, rap i bacallà, evitant precuinats i peixos d'origen asiàtic.
- S'haurà de garantir com a carn base vedella, pollastre i gall d'indi 100% fresca. L'empresa haurà de facilitar el llistat de proveïdors amb els corresponents certificats de garantia i procedència.
- Producte, arrebossat i/o fregit màxim 2 cop al mes.
- Queda totalment prohibit l'ús de precuinats.
- Embotit dels berenars: se servirà pit de gall d'indi i/o formatge.
- S'han d'adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments.



- Els aliments servits han de ser els que consten al menú essent totalment prohibit modificar el producte per un de menys qualitat (Exemple: fer constar rap en el menú i servir mussola (cazón), o mero i servir filet de perca.) Aquest fet suposarà una falta greu d'acord amb règim sancionador que regula aquest contracte.
- El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor/s.
- El contractista efectuarà analítica dels productes a elaborar amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats trimestralment al EMD/Direcció del centre.
- L'empresa adjudicatària guardarà a les cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant al menys 72 hores.
- Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició del EMD/Direcció del centre, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higiènico-alimentàries dels productes emprats.
- Atenent a la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització del EMD/Direcció del centre.

8.2. Programació i elaboració dels menús

Serà responsabilitat de l'equip de dietètica i nutrició de l'empresa adjudicatària la confecció dels menús, sense perjudici de tenir en compte les aportacions de la direcció del centre en base a diferents criteris de caire pedagògic i/o funcional. Comptaran amb la signatura i número de col·legiació d'un/a nutricionista.

L'empresa aportarà la programació de menú de cada mes, com a mínim 15 dies abans de l'inici d'aquest i seran susceptibles de modificació seguint criteris marcats per la normativa vigent, prèvia comunicació i/o valoració conjunta entre l'empresa i l'escola.

Per altra banda, l'empresa aportarà la fitxa tècnica de cada àpat, que com a mínim constarà dels ingredients, el gramatge i el tipus de cuinat.

Es seguiran en tot moment les indicacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya i concretament les del Programa de Revisió de Menús Escolars pel que fa les freqüències dels aliments.

Pel que fa a la pasta i al pa, almenys el 50 % de les ocasions serà integral.

Els berenars també s'inclouran dins de la programació de menús seguint les mateixes consideracions tècniques anomenades anteriorment, garantint una alimentació equilibrada basada en fruita de temporada, iogurt, pa, formatge i altres productes que es considerin adients. Per a l'elaboració de les farinetes de fruita s'utilitzarà com a mínim la següent fruita base: plàtan, poma, pera i taronja.

Altres consideracions:

- A cada àpat cal proporcionar algun **producte fresc** (hortalissa crua o fruita fresca).



- A cada àpat cal proporcionar **hortalisses**, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- A cada àpat cal aportar, com a mínim, un **producte principal ecològic** al primer plat, segon plat o postres (per exemple: les hortalisses del primer plat, la carn del segon o la fruita de les postres).
- Cal utilitzar sempre l'**oli d'oliva**.
- La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi **sal iodada**.
- Queda prohibit l'ús de precuinats.

8.3. Tipologia de menús

Els menús hauran d'estar diferenciats tenint en compte les característiques pròpies de les edats dels comensals, necessitats i ritmes evolutius individuals dels infants, segons la classificació següent:

- Triturat 6-7 mesos
- Triturat 8-12 mesos
- Basal 1-2 anys
- Basal a partir de 2 anys

L'empresa adjudicatària haurà de presentar cada un d'aquests menús amb les adaptacions a les al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i celiaquies, així com opcions vegetarianes i veganes, i atenent a la diversitat cultural, segons la normativa.

S'haurà de tenir en compte la introducció progressiva d'aliments en nadons i els infants alletats amb llet materna.

El menú triturat i/o trossejats es podran combinar entre ells, depenent de les necessitats dels infants.

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de l'escola i les famílies que ho sol·licitin les fitxes tècniques dels plats que componen els menús.

9. CALENDARI LECTIU

El servei es prestarà des del primer dia d'inici del curs escolar de setembre fins les dues primeres setmanes del mes de juliol, llevat de les vacances de Nadal i Setmana Santa, segons el calendari lectiu oficial aplicable a l'escola bressol municipal per a cada curs escolar.

Dos dies abans de l'inici del curs escolar, l'adjudicatari haurà de començar els treballs de neteja general i de condicionament dels espais i aparells de la cuina a fi que es trobin en perfectes condicions d'utilització, per part, com a mínim, de les dues persones adscrites al servei.

Les instal·lacions hauran de quedar perfectament netes i endreçades dins dels dos dies següents a la finalització del curs escolar.



10. ÀPATS A SUBMINISTRAR

Els àpats, refrigeri de matí, dinar i berenar, es serviran diàriament de dilluns a divendres. Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts per el centre escolar.

La previsió diària estimada de menús serà d'uns 88 menús (entre infants i adults). El nombre de menús pot patir variacions en funció de la demanda del centre. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant.

Les sortides, festes i excursions s'avisaran amb una antelació de 9 dies, i es podrà sol·licitar des de la direcció del centre que s'elabori un menú adequat.

11. RECURSOS HUMANS

El personal dependrà exclusivament dels contractista sense que s'estableixi cap tipus de relació funcional ni laboral amb l'EMD.

L'empresa adjudicatària proporcionarà un cuiner/a i un/a auxiliar de cuina amb els següents horaris:

- Cuiner/a: 8 hores diàries, 40 hores setmanals, en horari de 7:00 hores fins les 15:00 hores.
- Auxiliar de cuina: 6:30 hores diàries, 32:30 hores setmanals, en horari de 10:00 hores fins les 16:30 hores.

L'empresa adjudicatària es farà responsable de la substitució necessària en cas d'incapacitat temporal, vacances o altres absències del personal titular.

S'haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, excepte per causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a les funcions i lloc de treball.

Les empreses que liciten tenen l'obligació de subrogar el personal que actualment està treballant al centre (Annex 2).

L'empresa adjudicatària executarà directament la prestació objecte del contracte. La subcontractació només pot recaure sobre prestacions accessòries.

L'empresa també proporcionarà un representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, visites a tots els centres i serà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

El personal, titular i suplent, adscrit a la cuina tindrà la formació adequada al seu lloc de treball



En cas de suplència caldrà que el personal de nova incorporació tingui titulació i experiència similar o superior a la de les persones substituïdes.

El/la cuiner/a és la persona responsable de la cuina i s'encarrega, sota les directrius establertes al projecte educatiu de l'escola, de la preparació, manipulació i control dels aliments servits a la llar i de tenir cura dels

diferents règims alimentaris que, per preinscripció mèdica, s'han de preparar per als infants. Tanmateix, col·labora en les festes que es facin a la llar, preparant menús apropiats, i es responsabilitza de la custòdia, provisió, emmagatzematge i conservació dels aliments, així com de la neteja dels estris de la cuina i de les instal·lacions.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha de tenir la formació requerida i ha d'anar amb la roba adient que li proporcionarà la seva empresa.

El personal de la cuina serà l'encarregat d'atendre als proveïdors.

El personal de cuina prepararà els carros amb tots els estris necessaris així com el menjar preparat per servir, protegit i salvaguardat per al trasllat de la cuina a les estances.

Les condicions laborals del personal adscrit garantiran els mínims establerts al conveni col·lectiu del sector al qual pertanyen cadascun d'ells sense perjudici de millora.

12. MAQUINÀRIA, MOBILIARI ELECTRODOMÈSTICS, ESTRIS DE CUINA I ALTRES MATERIALS

La maquinària, mobiliari, electrodomèstics, estri de cuina i la resta dels materials que consten a l'Annex 1, són propietat de l'EMD, que cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària. Durant la vigència d'aquest contracte anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària les accions de reparació i conservació necessàries per garantir el normal funcionament dels aparells. Així mateix, l'empresa concessionària serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un mal ús de la maquinària i els danys que se'n deriven, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitats que restarà propietat de l'EMD a l'acabament del contracte.

El contractista ha de portar la resta dels estris necessari per l'elaboració dels aliments.

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

Per raó del programa pedagògic a desenvolupar en el centre, el personal educatiu podrà utilitzar fora de la cuina la vaixel·la i altres estris, així com el forn, els fogons i el rentavaixel·les, sempre i quan no interfereixi en l'organització i funcionalment del servei de cuina.

13. NETEJA DE LA CUINA

La neteja de l'espai de cuina i rebost anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir les condicions higiènica – sanitàries dels espais i estris utilitzats.



L'empresa lliurarà a la direcció de l'escola el protocol pertinent pel que fa a la neteja dels espais i els estris d'acord amb la normativa vigent.

Dos dies abans de l'inici del curs escolar, l'adjudicatari haurà de començar els treballs de neteja general i de condicionament dels espais i aparells de la cuina a fi que es trobin en perfectes condicions d'utilització, per part, com a mínim, de les dues persones adscrites al servei.

Les instal·lacions hauran de quedar perfectament netes i endreçades dins dels dos dies següents a la finalització del curs escolar

Com a mínim es mantindrà les següents freqüències:

Diàries	Rentat i desinfecció d'olles, cassoles i paelles.
	Carros
	Recipients i estris
	A la cuina: - Despres de cada ús neteja i desinfecció de pica, superfícies de treball, estris i maquinària - Neteja i desinfecció de fogons. - Terres i parets Al rebost: - Escombrat i desinfectat
Setmanal	Neteja i desinfecció de rajoles, portes, armaris i campana extractora.
	Neteja i desinfecció dels prestatges i portes del rebost
	Neteja i desinfecció dels cubells d'escombraries.
Quinzena	Neteja i desinfecció de frigorífic, filtre de campana, rentavaixelles i sostre. Neteja dels contenidors i zona de recollida selectiva
Puntual	A l'acabament i inici del servei, neteja general d'espais i mobiliaris.

Els estris usats en els dinars i berenars es recolliran i netejaran el mateix dia.

El material de neteja que es farà servir pel servei de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:

Limitació d'ús de determinats productes de neteja:

- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sol



es podran utilitzar en la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües.

- S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.
- Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

Qualitat Ambiental del productes de neteja habituals

Es consideren productes bàsics habituals els següents:

- Producte per terres i enrajolats,
- Producte neteja superfícies (per mostradors, taulells, prestatgeries, mobiliari de menjador, cambra frigorífica, etc),
- Anti-greix (campanes extractores, fregidores, forns, fogons, graelles, planxes, carros transport),
- Rentavaixelles rentat automàtic (vaixelles, cristalleria i cobrteria) i rentavaixelles a mà (olles, cassoles, paelles, etc.)

Serà obligatori que aquests productes compleixin amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte:

- Exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- Exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- Exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides, tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de Tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea¹, el Cigne nòrdic² o equivalent.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació.

14. PLA DE REDUCCIÓ DEL MALBARATAMENT ALIMENTARI

L'empresa adjudicatària ha de presentar un pla de reducció del malbaratament alimentari d'acord a la llei 3/2020, de l'11 de març i les posteriors actualitzacions o modificacions legals.

15. GESTIÓ DE RESIDUS

Els residus produïts a la cuina es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient i hauran de contemplar la recollida selectiva municipal:

- Paper i cartró (contenedor blau)



- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenidor groc)
- Vidre (contenidor verd)
- Matèria orgànica (contenidor marró)
- Rebuig (contenidor gris)

Les bosses industrials grises o negres que l'adjudicatari utilitzi per a la retirada de residus hauran de ser d'un mínim del 80% de plàstic reciclat post consum.

L'adjudicatària estarà obligada a subministrar bosses per a la recollida selectiva de les diferents fraccions.

L'empresa adjudicatària proveirà els contenidors de reciclatge de la cuina: orgànic, paper, plàstic, vidre i rebuig, tenint en compte l'espai a on haurà d'anar ubicat.

Serà responsabilitat del personal de cuina de la correcta gestió dels residus generats.

El subministrament i buidatge dels contenidors de recollida selectiva serà càrrec de l'Ajuntament de Sant Cugat del Vallès.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta un pla de **reducció de residus**: el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixella, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres. Cal que inclogui:

- Les mesures de minimització de residus que s'aplicaran durant la realització del servei com: caixes de transport reutilitzables, envasos de neteja de volums grans amb els quals reomplir ampolles reutilitzables més petites (correctament senyalitzades).
- El sistema de retirada/evacuació de les diverses fraccions de residus generats tant a la cuina com al menjador del/s l'edifici/s objecte de la prestació del servei global d'alimentació d'aquest PCT en funció de la ubicació del centre (sistema contenidors del carrer, sistema de recollida comercial, punt verd mòbil, gestors externs autoritzats). La descripció del sistema inclou la menció detallada de les tasques i responsabilitats específiques del personal de l'empresa licitadora en aquest àmbit, especificant les freqüències i els horaris de les mateixes.
- Hauran de ser objecte de la recollida selectiva de residus les fraccions d'envasos, paper i cartró, vidre, matèria orgànica (fracció molt important donat l'objecte del servei, que s'incorporarà a mesura que es vagi ampliant la recollida de matèria orgànica de la ciutat), olis i rebuig. Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària garantir la correcta separació i gestió de les fraccions de residus especificades.
- Es valorarà la introducció de la recollida selectiva i gestió diferenciada d'altres fraccions, de forma addicional a les fraccions esmentades.
- Aquesta gestió de residus implica per a l'empresa adjudicatària del servei global d'alimentació moure la mateixa quantitat de residus, però separats, recollits i disposats de forma i en contenidors diferents. Serà l'empresa adjudicatària l'encarregada de facilitar els bujols i/o contenidors corresponents, així com de la neteja periòdica dels mateixos.



- La recollida d'olis usats es realitzarà amb la periodicitat adient a les necessitats del centre, donant compliment a la Normativa vigent.

16. RÈGIM DE CONTROL

És obligació de l'empresa adjudicatària de la gestió del registre dels controls diaris i/o de periodicitat variable de dades derivat del funcionament del servei de cuina que marca la normativa actual.

17. ASPECTES DE SEGURETAT I SALUT

L'adjudicatari ha de complir les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social, de Seguretat i Prevenció de riscos laborals i es responsabilitzarà dels drets i obligacions.

L'adjudicatari ha de tenir realitzada la seva avaluació de riscos laborals així com les actualitzacions pertinents i donar compliment a la normativa de prevenció de riscos laborals.

El personal de l'empresa adjudicatària utilitzarà tots els sistemes de seguretat que disposi la Llei de Prevenció i reglamentació derivada: vestuari, EPI's, etc. L'empresa adjudicatària es responsable que els seus treballadors facin ús de les mesures de protecció tant col·lectives com individuals, per complir en tot moment la normativa sobre seguretat, salut i higiene en el treball i resta obligada a comunicar per escrit a l'ajuntament qualsevol aspecte relatiu a incompliments per part de tercers.

Tota la maquinària ha de complir tots els requisits que marca la normativa de seguretat, homologacions, certificats, etc., i específicament l'indicat al Reial Decret 1215/1997 sobre equips de treball

Pel que fa a la coordinació empresarial, haurà de complir allò que disposa l'article 24 de la Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals.

18. INCOMPLIMENT DE CONTRACTE I RÈGIM SANCIONADOR

L'adjudicatari està obligat a donar compliment al contracte amb estricta subjecció al que s'estableix en els plecs de clàusules que li són d'aplicació.

En el supòsit d'incompliment de les obligacions assumides pel contractista, l'EMD podrà compel·lir-lo al compliment del contracte.

L'adjudicatari haurà de rescabalar a l'EMD dels danys i indemnitzar-lo dels perjudicis derivats del dol o negligència en compliment de les obligacions derivades del contracte. En aquests casos la indemnització es determinarà per l'EMD en raó dels perjudicis realitzats, prèvia audiència del contractista, i sense perjudici d'altres accions que en el seu cas procedeixin.

En els supòsits d'incompliment de les obligacions assumides pel contractista, l'EMD podrà constrenyir al compliment del contracte o acordar la seva resolució amb els següents efectes:



- a) Pèrdua de la garantia definitiva.
- b) Reintegrament a càrrec del contractista de la despesa que resulti de la resolució del contracte i la nova adjudicació.

Les infraccions es classifiquen en:

Infraccions lleus

- Imatge incorrecte de l'adjudicatari o, en el seu cas, del seu personal en la prestació del servei.
- Ús de material sense reunir les condicions precises per a la prestació del servei, sense que derivat de l'ús s'hagi produït danys a tercers.
- No realitzar els serveis i/o treballs encomanats en aquest plec.
- No tenir cura de la neteja quan aquest sigui un fet aïllat o no habitual.
- Tota la resta d'infraccions no catalogades com a greus o molt greus.

Infraccions greus

- Deixar de prestar el servei per causes injustificades.
- No substituir el personal vacant.
- Tres o més incompliments de les condicions de prestació del servei, com poden ser deficient conservació de la neteja, incompliment dels horaris de prestació del servei. Sempre i quan els incompliments no s'hagin notificat i justificat amb més de 12 hores d'antelació a la direcció de l'escola.
- Irregularitats en la prestació del servei, que no siguin atribuïbles com a faltes molt greus.
- Desobediència de les ordres i directrius de la direcció de l'escola o dels responsables de l'EMD relatives a les bones condicions de prestació del servei.
- No facilitar la documentació i informació relativa al servei que els tècnics municipals li requereixin.
- Les accions u omissions que impliquin un risc lleu per a la salut i la seguretat de les persones en matèria de seguretat alimentària.
- La comissió de dues o més infraccions lleus.

Infraccions molt greus

- Aquelles que atemptin contra qualsevol disposició normativa.
- Interrupcions en la prestació del servei per més de 48 hores, injustificadament.
- Utilitzar qualsevol recurs adscrit al servei en altres serveis o tasques aliens al contracte.
- Les actuacions que, per acció o omissió, generin riscos greus sobre la salubritat de les persones i/o el medi ambient, d'acord amb la legislació vigent.
- Incompliment de les obligacions laborals i amb la Seguretat Social en relació als treballadors inclosos al contracte.
- Cessió, sotsarrendament o traspàs, total o parcial dels serveis, sense prèvia autorització de l'EMD.
- Les accions u omissions que impliquin un risc elevat per a la salut i la seguretat de les persones en matèria de seguretat alimentària.



Procediment per a la imposició de les sancions

Per totes les infraccions se seguirà el procediment establert a la Llei 39/2015, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques i a la Llei 40/2015, d'1 d'octubre, de Règim Jurídic del Sector Públic, i al Decret 278/1993, de 9 de novembre, sobre el procediment sancionador d'aplicació en els àmbits de la Generalitat.

En qualsevol cas, independentment de la sanció imposada, el contractista estarà obligat a executar la prestació omesa d'acord amb els plecs de condicions que regeixen el contracte.

Penalitzacions

Les infraccions es sancionaran d'acord amb el següent quadre de multes:

- a) Les sancions de **caràcter lleu** es sancionaran de la següent manera: de 100 € a 300€
- b) Les sancions de **caràcter greu** es sancionaran amb l'import de 301 € a 1.000 €
- c) Les sancions de **caràcter molt greu** es sancionaran amb l'import de 1.001 € a 3.000 €.

Cal esmentar que la imposició de les sancions no eximirà a l'adjudicatari de realitzar la prestació corresponent, la qual haurà d'executar a la major brevetat.

Graduació de les sancions

L'aplicació de la sanció es gradua tenint en compte les circumstàncies següents:

- 1) El nombre d'usuaris afectats
- 2) L'esmena dels defectes derivats de l'incompliment, sempre que d'aquests incompliments se n'hagin derivat perjudicis directes a tercers.
- 3) La reincidència
- 4) El grau d'intencionalitat



ANNEX 1

Inventari cuina Escola Bressol de Valldoreix

ZONA REBOST I FRED		ESTRIS DE CUINS	
		concepte	unitats
Frigorífic		Gots de vidre	100
Prestatgeria 1,5x0,48x1,7		Plats plans	75
Prestatgeria 0,8x0,48x1,7		Plats fondos	75
Armari frigorífic		Plats de postres	100
		Bols	85
		Culleres	75
		Forquilles	75
		Forquilles petites	25
		Culleres petites postre	130
		Culleres cafè	100
		Forquilles postre	50
		Safates grans amb tapa	6
		Safates grans sense tapa	7
		Safates petites	6
		Safata mitjana	5
		Bols grans per sopa	6
		Gerres vidre	10
		Vinagreres	3
		Plats educadores: plans	25
		Plats educadores: postres	25
		Plats educadores: fondos	25
		Coberts educadores:	25
		forquilles	25
		Cobertes educadores:	25
		culleres	25
		Coberts educadores: ganivets	25
		Contenedor brossa	1
		Cubetes diferents tamany	10
		Tapes inox. diferents tamany	14
		Casseroles	3
		Cassó	1
		Ganivets cuinar diferents tamany	5
		Tissores	1
		Olla recta inox	1
		Safates ovalada inox	5
		Escumadores	4
		Espatules	3
ZONA RENTAT DE VAIXELLA			
Moble baix mural 3x0,7x0,9			
Rentavaixelles 0,6x0,6x0,82			
Armari de peu 1,4x0,6x1,9			
Exterminador d'insectes			
Descalcificador			
Aixeta dutxa			
ZONA COCCIÓ			
Base d'armari 0,4x0,6x0,52			
Cuina a gas			
Peça remat posterior cuina			
Exterminador d'insectes			
Campana mural extracció fums			
Potenciòmetre per la campana			
Sistema d'extinció d'incendis			
Fry-Top a gas (planxa)			
Base d'armari 0,8x0,60x0,52			
Fregidora a gas			
Base d'armari oberta 0,4x0,6x0,52			
Peça remat lateral cuina			
Xapa de protecció paret (inox)			
Moble baix mural (aigüera) 2,5x0,7x0,9			
Moble baix central 1,8x0,7x0,9			
Moble baix central 1,35x0,7x0,9			
Forn microones			
Prestatge de paret per microones			
Rentamans de peu 0,4x0,5x0,85			
Taula mural 2,9x0,6x0,85			
ZONA MAGATZEM			



concepte	unit ats		
Carro d'accer inoxidable gran	3	Coladors	2
Carro plegable petit	4	Setrill	1
Prestatgeria de fusta		Paelles	2
		Paellera	1
		Triturador 200W	1
		Triturador 350W	1
		Olla petita de 19cms inox	1



ANNEX 2

Personal a subrogar

E.B. VALLDOREIX

nombre	tipus de contracte	Categoria profesional	antigüedad	Horari (jornada)	Retribucions anuals 12 mesos	cotitzacio empresa seg social	cost total empresa
SEALM	300	ASL	08/09/2010	81,25	16.629,84	5.301,59	21.931,43
CAHEL	410	COCINERO/A	06/03/2023	100,00	23.893,56	7.617,27	31.510,83
SODEJ	300	COCINERO/A	14/01/2016	100,00	21.946,92	6.996,68	28.943,60

Valladoreix a 18 de març de 2024



fdo. Mónica Sánchez Baldellou
Jefe Gestión RRHH & Compensación Beneficios

serunion 

