



**PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ MITJANÇANT
PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT, DEL SERVEI DE SUBMINISTRAMENT DEL
CÀTERING DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL PIT ROIG DE SANT PERE DE
VILAMAJOR.**

1. OBJECTE

És objecte del present contracte, la licitació del servei de subministrament del càtering de l'escola bressol municipal Pit Roig de Sant Pere de Vilamajor, la codificació del qual és **CPV 55524000-9 Serveis de subministraments de menjars per escoles**.

La necessitat a satisfer mitjançant la present contractació és el subministrament que consistirà en la preparació i transport en calent de 2 àpats diaris (dinar i berenar) i el seu lliurament al personal del centre educatiu. També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc.

D'acord amb l'article 99.3 de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de contractes del sector públic, aquesta licitació **no es divideix en lots**, ja que dificulta la correcta execució de l'objecte de contracte des del punt de vista tècnic.

S'elaborarà de dilluns a divendres. El dinar representarà el 35% de les necessitats totals d'energia diària. El berenar evitarà el consum de calories buides i serà equilibrat.

El número diari aproximat és de 40-50 àpats, amb un màxim de fins a 65.

2. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ I VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE

D'acord amb el que disposa l'article 100 de la LCSP, el **pressupost base de licitació** és de 55.992,00€ més 5.599,20€ en concepte d'Impost sobre el Valor Afegit (IVA) al tipus del 10%, el que fa un total de 61.591,20€, per un any de contracte coincidint amb el curs escolar 2024-2025.

En els plecs de condicions s'estableixen uns **preus unitaris** de sortida de 6,50€ el menú i 1,50€ el berenar, més el 10% d'IVA d'acord amb els preus de mercat habituals en aquest tipus de servei.

Amb l'objectiu de facilitar una previsió dels àpats descrits i tenint en compte l'evolució d'aquest subministrament en els darrers anys, s'estableix com a referència numèrica la xifra de 7.472 menús i 4.932 berenars 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 5.977 i 8.966 menús i d'entre 3.945 i 5.918 berenars.

Així doncs, el **valor estimat del contracte** ascendeix a la quantia de **223.968€ IVA exclòs**, tenint en compte que hi ha possibilitat de tres pròrrogues d'un any cadascuna pels cursos escolars 2025-2026, 2026-2027 i 2027-2028 i modificacions del contracte per la naturalesa del mateix.





3. DURADA DEL CONTRACTE

La durada d'aquest contracte serà d'un any coincidint amb el curs lectiu 2024-2025. L'inici del servei és l'inici del curs escolar.

El contracte serà prorrogable potestativament per part de l'ajuntament i obligatòriament per part del contractista en tres pròrroques pels cursos escolars 2025-2026, 2026-2027 i 2027-2028, sempre que les característiques del contracte romanguin inalterables durant el període de durada de la pròrroga.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

L'objecte del contracte és el servei de subministrament que consistirà en la preparació, transport en calent de 2 àpats diaris (dinar i berenar) i el seu lliurament al personal del centre educatiu. També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc. generats.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els següents estris:

- Dinar: plats diferents de primers i segons i forquilla, cullera i cullereta
- Berenar: cullereta (en cas necessari pels làctics)

5. TIPOLOGIA DEL MENÚ

L'empresa realitzarà una proposta de tipologies de menús que serà enviada a l'Escola Bressol a l'inici de cada mes, on predominin els productes de temporada, revisat per un/a dietista - nutricionista (mostra de menú quan es presentin al concurs) i adequat a la guia *L'alimentació saludable en la primera infància (0-3 anys)* que ha fet l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya (2022). S'elaborarà de dilluns a divendres. El dinar representarà el 35% de les necessitats totals d'energia diària. El berenar evitarà el consum de calories buides i serà equilibrat.

En aquest sentit proposem:

- Se servirà fruita fresca almenys en 3 de les 5 postres setmanals. És important garantir l'aportació de fruita fresca a les postres i, si no, cal oferir-la al berenar. No es serviran suc de fruites.
- Es proporcionarà en cada àpat alguna verdura crua o fruita fresca (producte fresc)
- Es garantirà en cada àpat la presència de verdures o hortalisses, ja sigui com a primer plat o acompanyament
- La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, arrebossats, patates fregides i altres preparats industrials) es reduirà a una freqüència màxima de tres vegades al mes.
- Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra.





- S'acompanyarà el menjar amb pa, que pot ser integral.
- En el berenar cal que els aliments i les preparacions s'adeqüin a l'edat de l'infant, i es doni preferència a la fruita fresca, el iogurt natural i el pa (pa amb oli, pa amb tomàquet i oli, entrepans petits de formatge, etc.), juntament amb l'aigua.
- Disponibilitat de menú per criatures celíaqes, al·lèrgiques o intolerants al mateix preu.

Els menús respondran a les necessitats i usuaris de l'escola (nadons i infants de 0 a 3 anys). Els menús s'elaboraran en funció de les edats, amb un menú base segons el nivell d'edat i segons el tipus (triturat i/o trossejat), tot adaptant-se als progressos dels nens. Hi haurà també si fos necessari dietes astringents i laxants. Es cuinarà amb oli d'oliva.

Els menús s'hauran de subministrar a l'escola abans de les 11:00 hores del matí a fi i efecte que es serveixi el càterring a les 12 hores.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar el càterring complert i en cas que hi hagi algun oblit estarà en l'obligació del compliment del servei, de forma diària.

6. MENÚS ESPECIALS

En cas que sigui necessari i existeixin infants amb alguna malaltia o intolerància alimentària (celíaca, lactosa, sense sal), es presentaran menús especials per cobrir aquestes necessitats, tot consultades les famílies sobre la prescripció mèdica indicada. Aquests menús estaran identificats per diferenciar-los de la resta de menús.

En cas de sortides o excursions, l'alimentació serà amb entrepans de pa de brioix amb truita de patates i croquetes, més unes postres de fruita com un plàtan, més un berenar de tipus iogurt bevable amb galetes i una ampolleta d'aigua. Es mantindran els menús adaptats per prescripcions mèdiques. Aquestes sortides no seran facturades a part.

Hi haurà berenars especials de festes populars, a requeriment de la direcció de l'escola bressol (Nadal, Dijous Gras, Carnestoltes, Sant Joan, Tots Sants o Fi de curs). Aquests berenars no es facturaran a part.

7. GESTIÓ I COMUNICACIÓ

L'empresa comunicarà amb una o dues setmanes d'avançament, com a mínim, la graella dels menús a subministrar, per correu electrònic a l'escola bressol Pit Roig.

La comunicació dels menús es farà diàriament per telèfon a partir de les 9 fins a les 9:30 hores. En cas que es faci per correu electrònic, l'empresa establirà una bústia específica per a rebre les comandes i ho haurà de comunicar a l'Ajuntament de Sant Pere de Vilamajor. Aquesta adreça s'haurà de facilitar a la direcció de l'escola bressol abans de la posada en marxa del servei de subministrament de càterring.

Els mestres podran proposar canvis puntuals en el menú base presentant si es considera que hi ha algun plat poc adient o no s'adeqüi a les edats i necessitats dels nens per la seva edat.

Hi haurà diàriament una documentació que restarà a l'Escola Bressol i que es compondrà de la





següent documentació:

- L'albarà de sortida/arribada, que signarà el responsable del servei de l'Escola Bressol, amb indicació de l'hora de sortida de cuina, amb indicació de la temperatura anotada, així com l'hora d'arribada.
- L'albarà de rebut o vistiplau de l'arribada del càtering amb la temperatura mínima de 65°C +
- El full de control de temperatura al moment de servir els diferents plats.
- Hauran de presentar a l'escola mostres del càtering subministrat el mateix dia.

8. TEMPERATURA I TRANSPORT

Es realitzarà el transport dels aliments des del origen a l'escola bressol, domiciliada a l'Av. Sant Elies, núm. 18.

Els menús vindran en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura. Es transportaran també en vehicles isotèrmics amb la intenció que es mantingui a temperatura constant fins a l'arribada de destí. En tot moment es pot realitzar un control de la temperatura per part d'aquesta administració. Es realitzarà un control diari del càtering a l'arribada de destí per part de l'escola.

No s'ha de trencar mai la cadena de la temperatura, bé sigui calenta (mantenir els aliments entre 65-70°C) o freda (els menjars refrigerats per sota dels 4°C i els congelats per sota de -18°C, i mai no s'han de tornar a congelar).

La refrigeració o congelació dels aliments que s'han de conservar en fred ha de realitzar-se al més ràpidament possible i s'han d'assolir temperatures inferiors a 10°C en el mínim període de temps (aproximadament dues hores).

La temperatura mínima serà de 65°C + en la seva recepció a l'escola bressol. Per tal de mantenir aquesta temperatura mínima serà necessari que hi hagi instal·lacions de cuina o armaris d'escalfament en un radi de 35 kilòmetres al voltant de l'escola bressol.

9. OBLIGACIONS I RESPONSABILITATS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa haurà d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació.

L'empresa assumirà la responsabilitat legal en cas d'error o de manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i tramesa dels aliments, especialment d'aquests esmentats.

L'empresa estarà obligada a conservar mostres del menjar subministrat fins a les 72 hores posteriors al subministrament.

En cas de vaga, tancament patronal o qualsevol altre circumstància que impedeixi el normal desenvolupament del subministrament ho haurà de comunicar amb antelació de 48 hores, tot





mantenint el subministrament contractant per altres mitjans i amb les mateixes característiques contractades, sense que es facturi a part.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja i desinfecció dels contenidors utilitzats per transportar els aliments, diàriament.

I totes aquelles contemplades en el Plec de Clàusules Administratives Particulars com a Obligacions del contractista.

10. INSPECCIONS I PENALITZACIONS

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància dels tècnics de l'Ajuntament de Sant Pere de Vilamajor, així com la directora de l'escola bressol.

Hi haurà un règim de penalització, establert en els plecs de clàusules administratives, en el supòsit de incompliment/compliment defectuós o parcial de les prestacions, que establirà unes deduccions sobre l'import facturat així com posteriors indemnitzacions.

11. PROJECTE

Es valorarà per la mesa:

A1. L'organització del Servei (fins a 10 punts)

a.1.1. La presentació d'un projecte que reculli els requeriments de contractació en la licitació del càtering de l'escola bressol i desplegui les actuacions a realitzar: l'adaptació al contracte, el temps de resposta de les comandes, els mitjans materials i humans i la flexibilitat d'horaris i dels menús, en l'execució diària del contracte. (fins a 4 punts)

a.1.2. Definició del sistema de compres i de les procedències de les matèries primeres necessàries per a la gestió del servei. Es valorarà la preeminència de productes de proximitat i ecològics en els criteris de selecció de les compres. (fins a 4 punts)

a.1.3. Definició del sistema de compres i de treball pensat per a la reducció en la generació de residus. (fins a 2 punts)

A.2. Proposta de menús (fins a 10 punts)

a.2.1. Presentació d'una proposta de menús mensual on predominin els productes de temporada, revisat per un/a dietista – nutricionista, adequat a la guia *L'alimentació saludable en la primera infància (0-3 anys)* que ha fet l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya (2022). (Fins a 10 punts).

Sant Pere de Vilamajor, DOCUMENT SIGNAT ELECTRÒNICAMENT.

