



PLEC DE CLÀUSULES ADMINISTRATIVES PARTICULARS

CONTRACTE DE SERVEIS PER A LA PRESTACIÓ DE CÀTERING PER A L'ESCOLA BRESSOL "LA CADIRETA" DEL BRUC.

PROCEDIMENT D'ADJUDICACIÓ: OBERT SIMPLIFICAT (art. 159.1 LCSP)

Codi	01.04.008.018.2024	Descripció contracte	Càtering per a l'Escola Bressol "La Cadireta" del Bruc		
Import pressupost	82.482,10 euros	Tipificació	Serveis	Codi CPV	55523100-3 55524000-9

El menjador escolar té el caràcter de servei complementari i necessari per a l'Escola Bressol Municipal de l'Ajuntament del Bruc amb la pretensió de donar una 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.

L'objectiu bàsic del servei de menjador, atenent al seu caràcter social i educatiu, és cobrir les necessitats nutritives dels infants, en concret de 0 a 3 anys, i l'adquisició d'hàbits socials, alimentaris, d'higiene i de salut.

Dades del centre objecte de la prestació

Escola Bressol Municipal La cadireta
Telèfon: 937710672
Correu electrònic: a8063230@xtec.cat

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei d'atenció alimentària integral als centres objecte de prestació, mitjançant servei de càtering de menjador diari (de dilluns a divendres). El monitoratge també haurà d'atendre a les necessitats quant a preparació de menjars i la seva posterior distribució en condicions òptimes per al consum, en el menjador de l'escola bressol.

2. CONCRECIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DE MENJADOR

1. L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei.
2. Així mateix tindrà en consideració les "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)", editat per Direcció General de Salut Pública i l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.



3. El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.
4. Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària a l'adreça del centre, essent transportats en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent d'ocupar-se així mateix l'adjudicatària de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.
5. El servei consistirà en prestar el dinar als infants, i es farà diàriament, d'acord i respectant el calendari escolar establert per l'Ajuntament.
6. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents menjars preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.
7. El número de menús no serà sempre el mateix, estarà en funció de la demanda diària de les famílies.
8. L'horari d'entrega serà entre les 11:15 i 11:45 màxim de cada dia lectiu.

Els menjars seran transportats en envasos/ recipients hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i es complirà la normativa sanitària en matèria de transport dels aliments. La temperatura mínima d'arribada dels plats calents serà de 65º +.

9. La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient.
10. Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per un/a dietista, atès que l'adjudicatari haurà d'acreditar la disposició a la seva plantilla o contracte de serveis amb un/a dietista titulat.

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

11. L'adjudicatari disposarà i acreditarà dels serveis de dietista especialitzat o amb coneixements suficients d'alimentació per a infants de 0 a 3 anys per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

L'estructura dels àpats estarà formada per:

- Esmorzar
- 1 primer plat
- 1 segon plat amb guarnició
- Postres (prioritzant fruites de temporada i 1 cop setmana un làctic sense sucre)
- Pa i aigua

Com a primer plat es prioritzaran les verdures i hortalisses en preparacions adequades per infants (bullits i en format puré), productes de temporada i incorporar productes biològics.

12. Els menús no inclouran aliments especialment greixosos.
 - a) Per a les sortides i excursions els menús s'entregaran en el lloc de destí de la excursió, cas que es faci dins del terme municipal del Bruc.
13. Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc. les edats i característiques dels comensals: alumnes de 0 a 3 anys. Caldrà que tinguin en compte les diferents fases d'adaptació al menjar dels infants, subministrant i productes adequats.

Definir si serà línia freda o calenta en funció del nombre de menús.
14. S'evitaran aliments que suposin un risc per a l'alumnat (els peixos no hauran de tenir espines, carns sense tendons ni ossos petits...).
15. Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita.
16. L'empresa es compromet a facilitar els menús especials i de règim per a aquells/es alumnes que així ho requereixin en raó de la seva edat o per prescripció facultativa, motius religiosos...
17. L'adjudicatari vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent.
18. L'empresa adjudicatària establirà un sistema d'avaluació de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general, i comunicarà a la direcció del centre quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del servei.
19. L'empresa adjudicatària subministrarà per escrit al centre la relació de menús del mes, amb antelació i còpies suficients per poder comunicar-ho a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional. Aquesta proposta haurà de ser aprovada explícitament per la direcció dels centres i caldrà presentar-la al menys, 10 dies abans de la seva vigència.
20. S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes i picants.
21. L'empresa adjudicatària designarà un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.
22. El sistema de producció serà en calent i l'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per



resoldre les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments o per avaries en la producció o en el transport del menjar.

23. En cas de produir-se alguna necessitat en la dieta caldrà adaptar aquests menús a les necessitats de l'infant. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el centre. Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix sense motiu i sense l'autorització de la Direcció dels centres educatius.
24. L'Ajuntament, i en la seva representació, el centre on es porta a terme el servei, pot analitzar la qualitat del servei periòdicament i reclamar les millores oportunes, si és el cas, que aniran a compte de l'empresa adjudicatària si això comporta la modificació d'algun dels seus protocols.
25. L'empresa adjudicatària és l'encarregada del manteniment i neteja dels estris del menjador i dels espais que s'utilitzen per la seva preparació (cuina i menjador) diàriament, i detallant:
 - Pla de control de l'aigua,
 - De desinfecció d'espais, estris, neveres, congelador...
 - De manteniment d'equipaments i instal·lacions,
 - Control de qualitat de proveïdors,
 - Control de temperatures (diàries)
 - Control d'al·lèrgens
 - Control de residus, control de l'oli de fregir
26. L'empresa adjudicatària ha de subministrar els elements i estris necessaris per al servei de menjador: plats fondos, plats plans, gots, coberts, estris per servir i tallar el menjar, així com una nevera i congelador per conservar adequadament els aliments.

3. SERVEI D' ESMORZAR

El nombre d'esmorzars fixes diaris que es serveixen als alumnes de l'escola bressol oscil·la entre 20-25 menús d'esmorzar.

Aquest nombre correspon al nombre d'usuaris que utilitzen el servei de forma fixa, si tenim en compte el nombre d'usuaris que utilitzen aquest servei de forma esporàdica el nombre d'esmorzars es veuria augmentat.

L'esmorzar ha de ser sempre **FRUITA DE TEMPORADA**.

4. MONITORATGE

El personal que fa el monitoratge han d'aportar al centre on fan el servei, la certificació de no estar condemnat per cap delictes de naturalesa sexual, així com el títol de manipulador d'aliments.

L'horari del personal de monitoratge ha de ser mínim de 11:45 a 14:15h. Aquest horari inclou la preparació dels aliments per a servir-los als infants, la neteja dels estris i els espais, sempre amb

supervisió i ajut del personal de l'escola bressol determinat per a tal efecte per la direcció del centre.

5. NIVELL DE QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES

· Els productes frescos del gènere: carn de porc i de vedella, pollastre, peix, fruita, verdures, llet i derivats de la llet i altres productes que es consumeixen a l'escola, seran de primera qualitat.

· Atesa l'edat dels infants del centre i la seva natural evolució, els menús podran sofrir canvis, fins arribar al menú considerat estàndard.

o Triturat d'iniciació.

o Menú estandarditzat.

o Menús especials:

- Menús astringents.
- Dietes toves.
- Menús per infants amb intoleràncies i/o al·lèrgies.
- Menús sense gluten, en cas d'infants celíacs.
- Menús adaptats per creences de la família i BLW (baby led weaning)
- Vegetarians.
- Altres.

El contractista es farà càrrec de:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres,
- de la seva conservació i emmagatzematge,
- de l'elaboració i la confecció dels menús (dinars),
- del trasllat al centre escolar,
- servei de menjador i monitoratge

La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment d'adequada, pel que fa a les condicions de qualitat, salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

La preparació del dinar, el qual contindrà: primer plat, segon plat, guarnició, postres, pa i aigua.

Tenint en compte que els menús diaris hauran d'adaptar-se a les franges d'edat compreses des dels 4 mesos als 3 anys: triturats pels nadons, triturats i sencers per P1, i sencers pels nens/es de P2.

L'empresa haurà d'utilitzar els equipaments de cuina centrals que permetin, d'acord amb la legislació vigent, elaborar el menjar i el seu posterior transport fins al centre receptor i entregar-lo en condicions de ser consumit (calent o fred, segons correspongui).

Deu dies abans de l'inici de cada mes l'empresa presentarà el pla de menús del mes següent, amb les especificacions i valoracions en calories i principis immediats. Aquest pla de menús es posarà en funcionament després de la seva aprovació, i haurà de ser renovat periòdicament, en funció de la disponibilitat d'aliments que proporciona l'estacionalitat.

En la preparació d'aquests menús s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa,

equilibrada, agradable i adequada a les necessitats nutricionals i energètiques dels alumnes. A més, cal que es concretin menús especials adaptats a intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries, per indisposicions temporals.

Diàriament el centre comunicarà abans de les 09:30 a l'empresa adjudicatària per sol·licitar el nombre i tipus de menús demandats, sent l'hora màxima de lliurament les 11:45 hores.

L'empresa lliurarà a la responsable del menjador de la llar d'infants, un albarà dels menjars servits per a la seva aprovació.

Els materials, productes i altres recursos necessaris per realitzar les funcions dels punts anteriors seran a càrrec de l'empresa adjudicatària, i hauran d'acomplir les especificacions que puguin ser emeses per l'Ajuntament.

Els serveis alimentaris s'ajustaran als detalls i components mínims que s'indiquen a continuació, amb la possibilitat de canvis, segons les necessitats del centre :

- un primer plat: verdures, amanides variades, pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, etc.
- un segon plat: carn de vedella, bou, porc, aus, peix, ous, etc.
- guarnicions variades per al segon plat.
- postres variats: fruita natural, flam, compotes, cremes, pomes al forn, iogurt, etc.
- pa i aigua envasada, oli, vinagre i sal.

En general es defugirà dels precuinats i arrebossats.

L'elaboració del menjar es realitzarà a la cuina central de l'adjudicatari, utilitzant la línia de distribució freda i complint rigorosament les condicions higiènic-sanitàries.

Vigilància diària dels següents punts:

Aliments crus

Separació estricta dels aliments cuits.

Rentar la fruita amb aigua potable.

Verdures i hortalisses: es submergiran 5 minuts en una solució d'aigua i hipoclorit sòdic (70 ml/l) i després es rentaran amb aigua potable.

Aliments cuits

Control de la temperatura de cocció (interior de l'aliment a 65°C).

Rescalfament: assegurar que s'arriba al 70°C en el centre de l'aliment, i fer-ho amb la mínima antelació al consum.

Conservació dels menjars elaborats

No trencar mai la cadena de temperatura calenta o freda.

Guardar una mostra diària dels aliments preparats, durant 72 hores en congelador.

Només es descongelaran els aliments que s'hagin de consumir immediatament, no es pot procedir a la recongelació.

Aliments rescalfats

Temps de rescalfament no inferior a 2 minuts.

Temperatura que cal assolir no inferior a 70°C.

Temps des de la cocció al consum

Elaboració amb antelació mínima.

La temperatura a que s'ha de mantenir l'aliment fins al seu consum, ha de ser superior als 70°C.

6. TRASLLAT D'ALIMENTS

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats preservant en tot moment la qualitat dels aliments.

7. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre receptor.

L'empresa adjudicatària resta obligada a presentar una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat, en el moment que li sigui requerit per l'Ajuntament.

Aquest seguiment comprendrà els controls de la recepció d'aliments, de l'emmagatzematge, de les cambres frigorífiques, i de l'elaboració.

8. COSTOS CALCULATS

Costos	Import unitari		
Despeses dinar		Despeses esmorzar	
Despeses directes		Despeses directes	
(materia prima, consums i higiene)	3,60 €	(materia prima, consums i higiene)	0,70 €
Cost personal	2,18 €	Cost personal	0,00 €
Total despeses directes	5,78 €	Total despeses directes	0,70 €
Despeses indirectes		Despeses indirectes	
Cost manteniment i logísitica	0,24 €	Cost manteniment i logísitica	0,13 €
Benefici empresarial 6%	0,35 €	Benefici empresarial 6%	0,04 €
Total despeses indirectes	0,59 €	Total despeses indirectes	0,17 €
Subtotal	6,36 €	Subtotal	0,87 €
IVA 10%	0,64 €	IVA 10%	0,09 €
Import total	7,00 €	Import total	0,96 €
Suma		7,24 €	0,72 €
Import anual en base a 30 nens*190 dies lectius	41.241,05 €		
2 anualitats	82.482,10 €		
Modificació 20%	16.496,42 €		
Pròrrogues (2)	82.482,10 €		
total vec	181.460,62 €		
Càlcul cost personal			
Monitoratge	17.173,56 €	Segons conveni sector RESOLUCIÓ EMT/459/2024	
SS-33%	5.667,27 €		
	22.840,83 €	62,58 €	
		7,82 €	cost/hora
		0,78 €	cost/nen/dia
Quiner (2)	18.182,04 €		
SS-33%	6.000,07 €		
	24.182,11 €	66,25 €	
		8,28 €	
		0,28 €	cost/nen
Conductor	15.962,18	58,16 €	
SS-33%	5.267,52		
	21.229,70	7,27 €	
		0,24 €	cost/nen
Despeses formació, vestuari		0,60 €	
Suma		2,18 €	

Els dies lectius estimats són 190 (dependrà del calendari lectiu que anualment s'aprovi) i s'ha fet el càlcul en base a una mitjana de 30 nens/es/dia.

A tots els efectes, aquest preu inclou el cost del material necessari, la mà d'obra, beneficis, assegurances, transports, taxes, impost sobre el valor afegit i tota classe de tributs; sense que es pugui reclamar cap variació de preus, basant-se en la insuficiència, error o ommissió en el càlcul del cost de qualsevol dels elements que integrin l'objecte del contracte.

Es percebrà per cada dia de servei prestat la quantitat que resulti de l'adjudicació i, tenint en compte que l'empresa adjudicatària només podrà facturar els menús efectivament servits.

El termini de meritament dels serveis prestats serà la mensualitat vençuda.

Les factures hauran de presentar-se de manera electrònica, d'acord amb el que disposa l'article 3 de la Llei 25/2013, de 27 de desembre, d'impuls de la factura electrònica.

A la factura constarà el nom del centre, nombre i classes d'usuaris efectius i del nombre de dies reals de servei.

9. TERMINI DEL CONTRACTE

La durada del contracte serà de 2 cursos, a comptar des del dia següent de la formalització del contracte o de la data en què en aquest es determini.

La vigència del present contracte podrà prorrogar-se, si escau, dos cursos més, per mutu acord de les parts i manifestat expressament, a comptar a partir de la finalització de la vigència del període inicial.

Si la pròrroga es produeix, aquesta haurà d'incloure, com a mínim, el total del període del curs que en aquell moment s'estigui cursant per tal de no pertorbar el normal funcionament de l'escola.

Els subministraments de menús del present contracte dependran del calendari lectiu que anualment s'aprovi.

S'entén que el preu inclou tot el necessari per dur a terme el servei de què es tracta, la bona prestació de la qual serà responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari. Aquest serà l'únic responsable, davant de l'Ajuntament i, de tercers, pel que fa als danys i perjudicis que es puguin produir durant la seva prestació.

Qualsevol modificació que es pretengui efectuar respecte de les condicions contractuals com a conseqüència de circumstàncies imprevistes requerirà l'aprovació prèvia i escrita del consistori.

L'adjudicatari ha de posar al front del servei personal competent encarregat de les seves prestacions, les quals s'han d'ajustar estrictament a les condicions contractuals, dins dels terminis fixats.

10. PERSONAL

Tot el personal contractat per l'empresa a l'efecte de prestar el servei objecte d'aquest contracte dependrà laboralment del contractista, sense que, per cap motiu, aquest personal pugui passar a dependre de l'Ajuntament. En cas de dubte la relació laboral s'entén establerta entre el contractista i el personal del servei, a tots els efectes i amb plena indemnitat per a l'Administració.

11. 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.

El Bruc, a la data de la signatura digital.