



Ajuntament de Vidreres

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS QUE HA DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DEL MENJADOR ESCOLAR DE LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE VIDRERES

1.- OBJECTE

L'objecte del contracte és la prestació del servei de menjador de la Llar d'Infants municipal "El SORRER" i de la Llar d'Infants "SANT ISCLE" i que comprèn la confecció, elaboració del menjar i el subministrament dels menús diaris.

2.- PERIODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

El període d'execució és de setembre de 2024 a juliol de 2026 amb possibilitat de pròrroga de dos cursos escolars més (2026- 2028).

3.- USUARIS DEL SERVEI

Els usuaris de menjador són el personal educador de les Llar d'Infants i els alumnes que poden ser fixos o esporàdics.

L'empresa adjudicatària lliurarà mensualment a la direcció de la Llar una relació amb el nombre de menús servits.

4.- NOMBRE DE MENUS A ELABORAR

El servei es prestarà tots els dies lectius, segons el calendari escolar que per a cada curs acadèmic aprovi el Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya i de les dates de programació d'activitats durant el casal d'estiu (juliol o agost) a l'hora que s'adaptaran per prescripció mèdica o malaltia (diabetis, intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, etc..)

No es realitzarà el servei els dies que, tot i ésser lectius amb caràcter general i tinguin el caràcter de festes locals del municipi o bé aquells que el mateix centre declari festius en exercici de les seves facultats.



Ajuntament de Vidreres

La previsió diària de menús s'ha calculat en base a l'ús del servei de menjador d'un 80 % dels infants, és a dir un màxim de 80-90 alumnes/dia i el nombre màxim de dies lectius per curs escolar que estableix la normativa (192 dies)

La quantitat de menús diaris podrà augmentar o disminuir en funció de diferents aspectes: Nombre final de dies lectius pels períodes indicats, del nombre d'aules de cada curs escolar, dels nens malats, eventuais, etc.

5. CONDICIONS GENERALS

5.1 CONDICIONS GENERALS

El contracte s'executarà amb subjecció a aquestes prescripcions tècniques i al plec de clàusules administratives particulars, i d'acord amb les instruccions que l'òrgan contractant doni al contractista per interpretar-les, a través de la direcció del centre.

El contractista serà el responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, i també de les conseqüències que es dedueixin per a l'Administració o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

5.2 CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

L'Ajuntament de Vidreres ofereix des de l'obertura de la Llar d'Infants diversos serveis complementaris entre ells el servei de menjador escolar tant en el període lectiu com durant el casal que s'organitza anualment el mes de juliol.

5.3 CONFECCIÓ DELS MENÚS

La confecció i el control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions nutricionals que es donen des dels organismes oficials de Salut Pública, tenint en compte les necessitats energètiques per a cada edat.

Cada menú estarà compost com a mínim, per un primer plat, un segon, acompanyament del segon plat, postres i pa.



Ajuntament de Vidreres

La documentació que fa referència als menús haurà de reflectir:

- Ingredients de cada plat (p. exemple mongeta tendra amb patata enlloc de verdura)
- Cocció utilitzada (p. exemple. forn, bullit...)
- Tipus aliment (p. exemple. filet de lluç enlloc de peix)

És a dir la redacció no podrà ser genèrica, sinó que haurà d'especificar els components concrets. També caldrà especificar en els menús els ingredients principals del plat i la seva preparació.

S'hauran de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques, i per d'altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis, etc...

El pla de menús per a cada curs escolar i per al curs d'estiu es realitzarà en funció de les temporades estacionals, primavera, estiu, tardor i hivern en les modalitats de menú normal i menú triturat. Així mateix, pel que fa a la periodicitat mensual, els menús es podran repetir com a mínim cada quatre setmanes.

Un cop iniciat el curs escolar o el curs d'estiu, i en cas de preveure realitzar algun canvi en la proposta de menús presentada caldrà entregar abans d'iniciar el mes a modificar, el pla de menús.

Excepcionalment, previ requeriment del centre escolar amb 24 hores d'antelació, l'adjudicatari restarà obligat a prestar el servei en la modalitat de picnic sense cost afegit pels usuaris.

L'empresa adjudicatària subministrarà l'aigua pel consum de l'alumnat i dels mestres, així com tots els productes i estris que siguin necessaris per al desenvolupament del servei d'alimentació propi del menjador: oli d'oliva, sal, sucre, vinagre, etc.

**Ajuntament de Vidreres**

5.4 CONTROL DE LA QUALITAT DELS ALIMENTS

La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment l'adequada, en quant a les condicions de 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.

Caldrà adjuntar en el pla de menús el llistat dels proveïdors homologats, indicant el seu registre sanitari.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar, al llarg de tot el procés d'elaboració, manipulació i distribució dels menús el compliment de la normativa higienicosanitària que estableixi la legislació vigent.

Així mateix haurà de presentar a la Direcció de la Llar una memòria explicativa dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicar les modificacions quan s'escaiguin.

Les despeses que es puguin derivar com a conseqüència de l'adaptació a canvis en la normativa higienicosanitària vigent que es produeixin durant el període de contractació aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

5.5 ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

El nombre de menús, així com els menús corresponent a cadascuna de les tipologies es confirmarà diàriament.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat a les 11.30h, excepte possibles canvis d'horari esdevinguts, que es pactarien amb suficient antelació entre les parts; haurà d'ajustar el nombre d'àpats totals i els corresponents a cadascuna de les tipologies segons les indicacions donades per a la direcció de la Llar d'Infants municipal.

Cal tenir en compte que el menjar s'elaborarà a la Llar el Sorrer i que a la Llar Sant Iscle es durà transportat cada dia.

L'empresa adjudicatària designarà una persona que serà l'interlocutor/a amb l'Ajuntament i que resoldrà les incidències que es produeixin.

**Ajuntament de Vidreres**

5.6 OBTENCIÓ DE MATERIAL

La obtenció del mobiliari (taules i cadires) i la dotació de l'office (rentavaixelles, microones i nevera) va a càrrec de l'Ajuntament de Vidreres

Correspondrà al contractista l'aportació del material següent: contenidors de menjar i trituradora.

Les reparacions de tota la maquinària i mobiliari que s'utilitzi anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

5.7 PERSONAL

Les empreses licitadores definiran els recursos humans necessaris per a la prestació del servei de menjador així com el personal que s'adscriurà al servei de menjador de les llars d'infants municipal indicant les tasques pròpies a realitzar i totes aquelles tasques auxiliars que siguin necessàries per al bon desenvolupament del servei de menjador.

Aquest personal haurà de tenir una formació adequada al lloc de treball de menjador i acreditar les titulacions que exigeixi la normativa vigent i actuarà sota la supervisió i control de la direcció de la llar d'infants municipal.

L'adjudicatari haurà de subrogar tot el personal de cuina que presta el servei a la cuina de les llars d'infants de Vidreres en el contracte sortint.

L'adjudicatari organitzarà, sota la seva responsabilitat, els sistemes de gestió de personal, prevenció de riscos laborals i d'organització del treball, de forma que en resulti la major eficàcia possible en la prestació del servei. En particular preveurà la suplència del personal durant els períodes de baixa laboral i vacances amb altre de reserva de la mateixa categoria.

5.8 CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Les propostes es valoraran d'acord amb els criteris establerts en aquesta clàusula i segons el que disposa l'article 146 LCSP

**Ajuntament de Vidreres**

La puntuació màxima total serà de 100 punts, que es distribuïran en funció de l'aplicació dels criteris següents:

- La puntuació tècnica màxima serà de 75 punts.
- La puntuació econòmica màxima serà de 25 punts

INDICADOR	CRITERIS TÈCNICS	Puntuació màxima 75 punts
a) Característiques dels menús		Màxim 34 punts
Producte ecològic	0,25 Punts per cada producte ecològic en proposta de menú.	Màxim 5 punts
Productes de temporada	0,25 Punts per cada producte de temporada en proposta de menú.	Màxim 4 punts
Varietat de fruita (4 varietats com a mínim per trimestre)	0,20 punts per cada varietat introduïda de més en proposta de menú.	Màxim 2,60 punts
Làctics de la zona	0,50 punts per cada tipus de producte làctic d'empreses de les comarques gironines.	Màxim 2 punts
Varietat de productes (carns)	0,20 punts per producte de carn introduït en proposta de menú	Màxim 2,20 punts
Varietat de productes (peixos)	0,20 punts per producte de peix introduït en proposta de menú	Màxim 2,20 punts
Propostes innovadores per augmentar el consum de fruita	0,25 punts per a cada proposta que incorpori com element principal la fruita	Màxim 3 punts
Propostes innovadores per augmentar els consums de verdures i peix	0,25 punts per a cada proposta que incorpori com element principal la fruita	Màxim 2 punts
Economia social	0,50 punts per producte provinent de cooperativa, empresa d'inserció, centre especial de treball o similar	Màxim 1 punts
Proveïdors km 0	0,50 punts per productes provinents	Màxim 3 punts





Ajuntament de Vidreres

	de les comarques gironines	
Afectació menú: que les adaptacions d'intoleràncies al·lèrgies no varïi el	Adaptacions sense modificació del menú : 2 punts	Màxim 3 punts
Adaptació dels menús a les festivitats	0,25 punts per cada dia de menú adaptat a les celebracions o festivitats properes a la data	Màxim 1,50 punts
Proposta anual de menús dietèticament equilibrats, tenint en compte diferents tipologies de dietes (hipocalòriques, sense gluten, triturades, sense sal...)	0,5 punts per menú proposat de diferents dietes equilibrades	Màxim 2,50 punts
b) Traçabilitat		Màxim 5 punts
Innovacions tecnològiques d'acord amb el que estableix el Reglament (UE) nº 1169/2011.	1 punt per innovació d'acord amb el que estableix el reglament.	Màxim 5 punts
d) Valoració de l'empresa adjudicatària		Màxim 4 punts
Sistemes d'autocontrol externs	1 punt per cada sistema d'autocontrol extern	Màxim 4 punts
e) Pla de formació		Màxim 4 punts
Formació personal de cuina	1 punt per cada jornada formativa proposada per any. 1 punt per cada formació a càrrec d'un dietista nutricionista	Màxim 4 punts
f) Pla de comunicació		Màxim 4 punts
Pla de comunicació amb els usuaris dels serveis	1 punt per cada vegada de més per sobre de la periodicitat de la informació exigida als plecs 1 punt per la proposta de millora dels canals de comunicació	Màxim 4 punts
g) Pla de neteja i gestió de residus		Màxim 5 punts
Pla de neteja (periodicitat, tipus de productes, sistema de neteja)	0,25 punts per cadascuna de les accions que facilitin la planificació	Màxim 2 punt





Ajuntament de Vidreres

	de la neteja.	
Sistema de treball per minimitzar el volum de residus generats	0,25 punts per cadascuna de les accions que minimitzin el volum de residus	Màxim 2 punt
Pla de gestió dels residus generats	0,10 punts per cadascuna de les accions de reciclatge dels residus generats	Màxim 1 punt
h) Inversions		Màxim 10 punts
Propostes d'aportació d'equipament cuina	1 punt per cada aportació	Màxim 10 punts
i) Contractació personal		Màxim 9 punts
Monitor/a de suport per ajudar a les mestres a fer el servei de menjador (donar menjars i dormir els nens) en horari de servei de 11:30 a 14:30 (3 hores)	9 punts per compromís de contractar 1 monitor/a de suport	Màxim 9 punts

INDICADOR	CRITERIS ECONÒMICS	Puntuació màxima 25 punts
a) Preu		Màxim 25 punts
El preu màx. del servei de menjador per als usuaris, està fixat en 5,45 € (IVA per àpat l dia de servei, IVA exclòs	1 punt per cada 0,05 € de baixa	Màxim 10 punts
El preu màx. del servei de menjador per als usuaris eventuals està fixat en 7,27€ € per àpat l dia de servei, IVA exclòs	1 punt per cada 0,05 € de baixa	Màxim 10 punts
El preu màx. del servei de berenar per als usuaris està fixat en 1,36€ € per àpat l dia de servei, IVA exclòs	1 punt per cada 0,05 € de baixa	Màxim 5 punts

**Ajuntament de Vidreres****PUNTUACIÓ MÀXIMA : 100 PUNTS****6- . PLA DE PREVENCIÓ DE RISCOS**

L'empresa adjudicatària queda obligada a complir els preceptes de la Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals i aquelles altres disposicions normatives o reglamentàries que, en aquesta matèria, siguin d'aplicació.

L'empresa, en funció de cada àmbit concret de treball, establirà les mesures i procediments específics que resultin necessaris en cada cas, de manera que els treballs corresponents es realitzin en condicions de seguretat i salut, adoptant els mitjans de prevenció corresponents i informant al personal treballador.

L'empresa aportarà els equips de protecció col·lectiva i els mitjans auxiliars que resultin necessaris per la realització de treballs en condicions de seguretat i salut, mentre no hi hagi pacte exprés en altre sentit.

L'empresa tindrà a disposició de l'Ajuntament els documents acreditatius del compliment de les seves obligacions socials i en matèria de prevenció de riscos laborals.

L'empresa contractista tindrà en compte aquestes disposicions legals mínimes, així com totes aquelles altres que es considerin d'aplicació per possibles modificacions o aquelles que es vagin aprovant durant tota la vigència del contracte.

7.- ALTRES OBLIGACIONS

Obligacions del contractista

1. El contractista ha de realitzar el servei amb estricta subjecció a les disposicions d'aquest plec de prescripcions tècniques i a les instruccions que li efectui l'Àrea d'Ensenyament de l'Ajuntament de Vidreres.
2. Comprometre's a prendre totes les mesures necessàries i a tenir els



Ajuntament de Vidreres

mitjans humans i materials adequats per a l'òptima prestació del servei objecte d'aquest contracte i del seu control de qualitat, i aniran a càrrec seu totes les despeses que originin aquest compromís. Aniran també a càrrec seu, els mitjans auxiliars de característiques especials que siguin necessaris per al desenvolupament de la seva tasca, i la formació adequada del personal per al millor desenvolupament del servei.

3. El no compliment d'aquestes obligacions per part del contractista o la infracció de les disposicions sobre seguretat alimentària i salut per part del personal designat per ell, no implicarà cap responsabilitat per a l'Àrea d'Ensenyament. Sense perjudici d'això, l'Àrea d'Ensenyament podrà requerir al contractista perquè acrediti documentalment el compliment de les referides obligacions.

Responsabilitat

1. L'empresari assumirà la responsabilitat civil i/o patrimonial, i les obligacions fiscals que es deriven del compliment o incompliment contractual en totes i cadascuna de les fases de la prestació del servei, així com les que siguin conseqüència del funcionament normal o anormal del servei.

2. El contractista té l'obligació de complir amb la normativa vigent en l'àmbit laboral. El seu incompliment no suposarà cap responsabilitat per a l'administració contractant.

3. El contractista serà responsable, durant el termini d'execució del contracte, de tots els danys i perjudicis directes o indirectes que es puguin ocasionar a qualsevol persona, propietat o servei, públic o privat, com a conseqüència dels actes, omissions o negligències del personal al seu càrrec, o d'una deficient organització del servei.

4. Serà per compte del contractista indemnitzar els danys que originin a tercers. Serà així mateix pel seu compte indemnitzar els danys que s'originin a la mateixa Àrea d'Ensenyament o el personal que en depèn.

Seguretat i higiene

L'empresa resta obligada a complir en tot moment els requisits legals vigents en matèria de seguretat i higiene laboral, així com totes les accions formatives i legals que comporti el correcte desenvolupament del servei. El no compliment d'aquestes





Ajuntament de Vidreres

exigències, serà responsabilitat exclusiva del contractista.

8.- ASSEGURANCES

L'empresa adjudicatària està obligada a subscriure al seu càrrec amb una companyia de reconeguda solvència inscrita en el Registre corresponent, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil, que cobreixi la durada del contracte i les possibles pròrrogues, per un import mínim d'1 milió d'euros, que garanteixi les obligacions derivades del contracte, així com les possibles indemnitzacions derivades de reclamacions formulades per tercers en cas de resultar adjudicatari, la vigència de la qual serà fins exhaurir el termini d'execució del contracte de referència.

9.- FORMACIÓ DEL PERSONAL

El personal de l'entitat adjudicatària que es designi per la prestació d'aquest servei se li haurà de facilitar la formació i participació a ponències o tallers que es realitzin en el territori per tal que estigui dotat de les eines necessàries per la deguda prestació del servei.

10.- OBLIGACIONS FISCALS, LABORALS I SOCIALS DEL CONTRACTE

El contractista està obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria mercantil, fiscal, laboral, de seguretat social i salut i higiene en el treball, i assumeix totes les despeses i retribucions dels elements materials i personals necessaris per a la seva producció, amb total responsabilitat de les seves obligacions legals de caràcter mercantil, laboral, civil i fiscal.

L'incompliment d'aquestes obligacions per part del contractista o la infracció de les disposicions sobre seguretat per part del personal tècnic que hagi designat no comporten cap responsabilitat per l'Ajuntament i poden constituir una causa de resolució de contracte.

El contractista ha d'abonar a tot el personal empleat en la prestació del servei els havers i els salaris fixats en el conveni col·lectiu, si és el cas.



Ajuntament de Vidreres

11.- EL CONTRACTISTA I EL SEU PERSONAL

S'entén com a contractista la part contractant obligada a executar el servei objecte del contracte.

S'entén com a representant del contractista la persona amb capacitat tècnica i professional designada expressament pel contractista i acceptada per l'Ajuntament per:

- Exercir la representació del contractista quan sigui necessària la seva actuació o presència, així com respecte d'altres actes derivats del compliment de les obligacions contractuals, sempre en ordre a la bona qualitat del servei contractat.
- Organitzar la prestació del servei i interpretar i posar en pràctica les ordres rebudes de l'Ajuntament de Vidreres.
- Proposar a l'Ajuntament solucions per a la resolució dels problemes que es plantegin durant la prestació del servei o col·laborar en la resolució d'aquests.
- Realitzar aquelles actuacions que s'inclouen en aquest plec de prescripcions tècniques.

12.- DANYS CAUSATS COM A CONSEQÜÈNCIA DE L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

El contractista és responsable, durant l'execució del contracte, de tots els danys i perjudicis, directes o indirectes, que s'ocasionin a qualsevol persona, propietat o servei, públic o privat, com a conseqüència dels actes, omissions o negligències del personal a càrrec seu, o d'una organització deficient de les accions que s'executen per raó del contracte.

És a compte del contractista, l'obligació d'indemnitzar els danys que s'originin a tercers.

13.- OBLIGACIONS CONTRACTUALS

El contractista ha d'executar el contracte amb estricta subjecció al plec de clàusules administratives particulars i al plec de prescripcions tècniques.



Ajuntament de Vidreres

El desconeixement del contracte en qualsevol dels seus termes o de les instruccions o normes dictades per l'Ajuntament no eximeix al contractista de l'obligació de complir-lo.

El contractista ha de prestar el servei directament, sense perjudici de les previsions que es contenen en aquest plec.

Van a càrrec del contractista les despeses derivades de la prestació del servei, incloses les indemnitzacions per danys i perjudicis a tercers i el pagament de tot tipus de tributs i/o preus públics que es derivin d'aquest.

14.- RÈGIM JURÍDIC

L'adjudicatari ha de complir tota la normativa vigent sobre seguretat alimentària i en particular:

- Reglament 178/2002, de 28 de gener, pel qual estableix els requisits generals de la
- legislació alimentària, es crea l'autoritat Europea de la seguretat alimentària i es fixen els procediments relatius a la seguretat alimentària (DOUE).
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE).
- Llei 18 de 2009, de 22 d'octubre, relativa a la salut pública.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11 de data 12.01.2001).
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, que estableix els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de data 21.02.2003).
- Reial decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten normes per preparar i conservar les maioneses d'elaboració pròpia i altres aliments de consum immediat en els quals figuren l'ou com ingredient.
- Ordre de 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i



Ajuntament de Vidreres

la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.

- Reial decret 2483/1986, de 4 de novembre, pel qual s'aprova a la reglamentació tècnica sanitària (RTS), sobre condicions generals de transport terrestre d'aliments i productes alimentaris de temperatura regulada.
- Documento de consens sobre la alimentació en los centres educatius Ministeri de Educació y Ministeri de Salut.
- I també en matèria de salut
- Llei 42/2010, de 30 de desembre, per la qual es modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament del tabac.