

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS, PLANIFICACIÓ DELS MENÚS I LLOGUER DE MAQUINÀRIA PER AL MENJADOR DE LA LLAR D'INFANTS MUNICIPAL L'ESPURNA

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE.....	2
2.	DURADA DEL SUBMINISTRAMENT.....	2
3.	CARACTERÍSTIQUES DEL SUBMINISTRAMENT.....	2
4.	SEGUIMENT I AVALUACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT.....	3
5.	CONDICIONS ECONÒMIQUES DEL SUBMINISTRAMENT.....	5
5.1.	Preu unitari del menú.....	5
5.2.	Lloguer de maquinària.....	5
5.3.	Estimació de la despesa.....	6
5.4.	Resum preus unitaris.....	7
5.5.	Liquidació i pagament.....	7
6.	ESPECIFICACIONS DELS MENÚS.....	8



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present plec és determinar les prescripcions tècniques que han de regir la contractació del contracte de subministrament d'aliments, planificació de menús i lloguer de maquinària per a la cuina, per a atendre les necessitats de preparació de menjars a la llar d'infants municipal l'Espurna.

El subministrament contractat consisteix en:

- Subministrament del quadrant de menús segons les condicions indicades al plec.
- Subministrament dels aliments necessaris per a l'elaboració de les diferents tipologies d'àpats descrits en el plec.
- Lloguer (préstec durant la vigència del contracte) de frigorífic i congelador per a la conservació dels aliments.
- Lloguer (préstec durant la vigència del contracte) d'un triturador ("túrmix") industrial per al processament del àpats escaients.
- Lloguer (préstec durant la vigència del contracte) d'un rentavaixelles industrial per el rentat de les vaixelles a altes temperatures.
- Preu menú càterring per si es dona la contingència de no disposa de la cuinera municipal, per la qual cosa es subministrarà un càterring d'acord amb el pla de menús establert.

2. DURADA DEL SUBMINISTRAMENT

El subministrament es realitzarà tots els dies lectius des del mes de setembre fins al mes de juliol de l'any següent.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL SUBMINISTRAMENT

L'objecte del contracte és el subministrament d'aliments, que consistirà en el subministrament d'un pla de menús i el subministrament d'aliments per a la realització dels menús.



La seu on han de ser lliurats els aliments i materials i en el seu cas el càterring serà el de la Llar d'infant l'Espurna: Carrer Joan Molins Parera, 23, 08780 Pallejà, Barcelona.

El personal de la cuina del centre realitzarà la comanda dels aliments necessaris per a elaborar els menús del quadrant realitzat per l'empresa. Les entregues es faran com a mínim 2 cops a la setmana tenint en compte la caducitat dels aliments frescos.

En el cas del càterring l'entrega es realitzarà a les 11.30h per a la seva distribució en aquesta hora.

L'elaboració dels àpats, servir-los, fer el control alimentari i la neteja no entren en el subministrament que es lícita, ja que el duu a terme la cuinera de la llar d'infants municipal l'Espurna. Sí que serà necessari en el cas de servir el càterring.

4. SEGUIMENT I AVALUACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT

L'entitat adjudicatària i l'ajuntament faran el seguiment mensual dels aspectes rellevants del subministrament:

- o Valoració de la qualitat dels aliments subministrats.
- o Valoració de la fluïdesa en el procés de subministrament.
- o Valoració dels elements de conservació i processament.
- o Valoració del càterring si s'ha donat el cas.
- o Número de menús servits.

L'entitat adjudicatària també estarà obligada a facilitar qualsevol altra informació relativa als subministraments prestats.

5. CONDICIONS ECONÒMIQUES DEL SUBMINISTRAMENT

1.1. Preu unitari del menú

L'article 309.1 de la LCSP permet la determinació del preu dels contractes de subministrament en base a unitats d'execució. En el present cas, les unitats d'execució són el nombre d'àpats servits al mes.

El preu màxim de la contractació es fixa en la quantitat de QUATRE EUROS AMB VINT CÈNTIMS D'EURO (**4,20 €**) IVA exclòs per àpat o menjar que inclou el berenar, majoritàriament de fruita, més l'Impost sobre el Valor Afegit (IVA), al tipus del 10% per infants i el mateix per a les educadores.



El preu màxim pel càtering serà de 5,01 € IVA exclòs.

Les unitats a subministrar són estimades ja que es troben supeditades a les entregues que es realitzin conforme les necessitats de l'Administració d'acord amb l'art. 16.3 a) L9/2017.

1.2. Lloguer de maquinària

L'Adjudicatari haurà de prestar en lloguer la següent maquinària, amb l'estimació del preu de lloguer mensual que s'expressa a continuació, sense IVA.

Congelador horitzontal de capacitat 440 litres aproximadament, i eficiència energètica A+ com a mínim. Preu lloguer mensual – 14.00 €

Nevera vertical de capacitat 500 litres aproximadament i eficiència energètica A+ com a mínim. Preu Lloguer mensual 17,51 €

Triturador industrial de capacitat per a 60 litres aproximadament. Preu lloguer mensual 11,67 €

Rentavaixelles industrial, per cistells de 50x50 amb temperatura de rentat de 50-60°C. Preu lloguer mensual 64.19 €.

1.3. Estimació de la despesa

El pressupost màxim de despesa és indicatiu, i està calculat en funció de les despeses reals efectuades durant aquest curs, i el preu de mercat per a un menú per a llar d'infants amb les previsions d'actualització corresponents, de forma que el volum de despesa vindrà determinat per les necessitats d'àpats que efectivament siguin requerits i subministrats seguint el protocol establert en el present plec, sense que en cap cas l'adjudicatari pugui demanar indemnització o compensació per aquest motiu.

L'estimació mitjana de menús pel curs actual és:

	Dies lectius Alumnes	Dies lectius Educadores
Setembre	17	17
Octubre	20	20
Novembre	21	21
Desembre	11	11
Gener	18	18



	Dies lectius Alumnes	Dies lectius Educadores
Febrer	19	19
Març	16	16
Abril	21	21
Maig	22	22
Juny	19	19
Juliol	18	18
TOTAL	202	202

	Total Dies lectius	Menús	Àpats	Preus Menús	Imports
Infantils i Ed	202	40	8080	4,20 €	33.936,00 €
Educadores	202	8	1616	4,20 €	6.787,20 €
Càtering	10	48	480	0,81 €*	388,80 €
Total (sense IVA)					41.112,00 €
Total (amb IVA 10%)					45.223,20 €

*5,21 € preu càtering – 4,40 € preu normal = 0,81 € preu “sobrecost” dels dies de càtering.

Estimació despesa en maquinària:

Els preus de lloguer de maquinària s'han calculat amb una recuperació d'inversió de compra a 4 anys amb un interès anual del 10% sobre el preu de compra.

	€/mes	€/any
Congelador	14,00 €	168,00 €
Nevera	17,00 €	204,00 €



Triturador	12,00 €	144,00 €
Rentavaixelles	64,00 €	768,00 €
	Suma	1.284,00 €
	iva 21 %	269,64 €
	TOTAL	1.553,64 €

L'estimació de despesa anual total del contracte (menús + maquinària), es de **46.776,84 €/any, IVA inclòs.**

1.4. Resum preus unitaris

Els preus unitaris a aplicar en el present contracte són els següents:

	Cost	IVA	Preu
Menú	4,20 €	0,42 € (10%)	4,62 €
Càtering	5,01 €	0,50 € (10%)	5,51 €
Congelador	14,00 €	2,94 € (21%)	16,94 €
Nevera	17,00 €	3,57 € (21%)	20,57 €
Triturador	12,00 €	2,52 € (21%)	14,52 €
Rentavaixelles	64,00 €	13,44 € (21%)	77,44 €

1.5. Liquidació i pagament

La liquidació del preu de contracte es realitzarà a mes vençut aplicant els preus unitaris al número de menús servits, més la maquinària en lloguer a disposició de la llar d'infants.

6. ESPECIFICACIONS DELS MENÚS

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

- 7.1.** Tots els menús són per a infants entre 0 i 3 anys, En aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat i l'estat de salut dels alumnes dels centre.



La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre.

Aquests menús s'han d'elaborar amb productes de temporada i respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada.

S'evitaran aliments que suposin risc per a l'alumnat (peixos amb excés d'espines, carns amb tendons o ossos petits, etc.).

Es tindrà especial cura amb les dates de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

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

- **Fruita:** Fruita variada, fresca i de temporada.
- **Verdures i hortalisses:** Variada, fresca i de temporada.
- **Carns:** S'optarà per la carn fresca. Haurà de ser pollastre i vedella.
- **Peixos:** Prioritàriament peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.
Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran -peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina-).
- **Ous:** Ús d'ou fresc ecològic i seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva.
- **Oli:** Ús d'oli d'oliva verge ecològic.
- **Cereals i farines:** Ús de cereals ecològics i integrals. Així mateix es consumirà pa integral i ecològic.
- **Exclusions:** S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic, concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva verge.
- **Aliments precuinats:** No s'admetrà cap tipus d'aliment precuinat.
- **Làctics:** naturals sense edulcorants ni endolcidors.

Informació de les matèries primeres:

L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar en el seu cas a l'oferta les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria



- Varietat
- Tipus de producció
- Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.

7.3. Contingut dels menús

En base a criteris de salut i edat en l'elaboració dels menús s'han de garantir els següents aspectes:

- Llegums: per a l'elaboració del llegum s'utilitzarà llegum seca.
- Els triturats no es cuinaran amb sal i els sòlids amb molt poca sal. La sal haurà de ser sal iodada.
- Queden exclosos: els potenciadors del gust, plats precuinats, edulcorants (artificials o naturals), conservants, salses comercials, espessant (excepte farina).

7.4. L'empresa adjudicatària proposarà a l'Ajuntament via la Direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats per part de personal especialitzat de l'adjudicatari. (tant els ordinaris com els específics d'acord amb les característiques dels infants) dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes.

La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del nutricionista de l'empresa juntament amb la Direcció del Centre educatiu. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats.

7.5. Característiques dels menús:

Els menús es basaran en la proposta presentada per l'adjudicatari i aniran variant per tal d'incloure productes de temporada.

- Primer plat: verdura + llegum o cereals.
- Segon plat: carn blanca (pollastre), carn vermella (vedella), peix, ous o proteïna vegetal (llegums) amb guarnicions variades segons temporada i segons freqüències establertes.
- Iogurt natural sense endolcir o fruita del temps.
- Pa fresc elaborat amb farines ecològiques integrals.
- Oli d'oliva verge per cuinar i per amanir.
- Sal iodada amb molt poca quantitat per als menús per a infants de més de 12 mesos.
- El menú triturat consistirà en un triturat de verdures, amb farina i aliment proteic.



- 7.6.** Berenar. Amb cada menú s'haurà de tenir en compte el subministrament del berenar, que consistirà en fruita del temps, 1 iogurt natural sense endolcir, o un petit entrepà.
- 7.7.** L'Ajuntament de Pallejà es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats.
- 7.8.** Si puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del nutricionista i de la Direcció del centre educatiu.
- 7.9.** Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels alumnes. No seran menys de 30 kcal. per kg. de pes i dia, a no ser que sigui per prescripció facultativa adaptant-se a l'edat i característiques dels alumnes.
- 7.10.** En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat, etc.

Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament.

Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat.

Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar.

L'ajuntament de Pallejà es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, les accions que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.



- 7.11.** L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per als infants que puguin trobar-se indisposats, per exemple dieta astringent o líquida.
- 7.12.** Diàriament es comunicarà telefònicament a l'adjudicatari el nombre total de menús que han de ser servits. Únicament seran pagats els menús servits.

Pallejà, a data de la signatura electrònica.

Lluís Sebastià i Cortés
Coordinador de l'Àrea de Serveis a les Persones

