



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING I AJUDANTS DE CUINA DE LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE GELIDA "EL CÉRVOL BLAU" I "EL MONTCAUET".

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la prestació del servei de càtering i ajudants de cuina a les llars d'infants municipals de Gelida "El Cérvol blau" i "El Montcauet".

El servei comprèn les següents prestacions:

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge.
- L'elaboració i la confecció dels menús (dinars)
- El trasllat dels menús "en línia calenta" a les llars d'infants.
- La neteja del parament utilitzat pel servei i de les instal·lacions dels menjadors.
- La gestió del personal necessari per a la prestació del servei contractat.

2. DURADA DEL CONTRACTE

La vigència d'aquest contracte s'inicia amb la seva adjudicació i s'acaba el 31 de juliol de 2027. No obstant això es pot prorrogar automàticament per anualitat successiva durant un curs acadèmic més, si cap de les parts el denuncia prèviament amb una antelació mínima de tres mesos abans de la seva finalització inicial o la de qualsevol de les pròrroques.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

Característiques dels menús:

- La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals dels departaments d'Ensenyament i de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant una setmana. Els menús s'adaptaran a les diferents èpoques de l'any.
- Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques dels alumnes, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.



- Els menús hauran d'incloure productes alimentaris de proximitat, frescos i de temporada i que siguin de productors propers. En qualsevol cas, un especialista dietètic autoritzat haurà de certificar la correcció i equilibri de les dietes.
- Cada menú estarà compost per un primer plat i un segon plat, postres i pa.
- Es presentarà una proposta de menús mensual que detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional.
- Atès que el centre acull infants de 0 a 3 anys, s'elaboraran diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. Es presentaran menús tipus degudament confeccionats referents a les següents varietats:
 - a) Menú triturat: puré de patata, porro, pastanaga, mongeta tendra i/o carbassó i/o carbassa amb pollastre/vedella/peix/ou.
 - b) Menú de transició: menú mixt entre triturat i normal, on s'introduiran de forma progressiva nous aliments i textures fins arribar al menú sencer.
 - c) Menú sencer. Primers plats: arròs, pasta, verdures, llegums, purés i sopes. Segons plats: ou, peix planxa o carns (pollastre/vedella/porc/gall d'indi). Postres: setmanalment 3 dies fruita i 2 làctics.

En tot cas, els menús s'adaptaran a les demandes de les necessitats maduratives, en funció de les prescripcions indicades pel pediatra.

- No es podran donar aliments precuinats, s'haurà de cuinar amb oli d'oliva i s'utilitzaran tècniques de cocció saludables com el bullit, el forn i la planxa.
- Atès que el centre no disposa d'aparells per escalfar els aliments, no s'utilitzarà la cadena de fred.
- La direcció del centre podrà proposar modificacions puntuals en el menú base presentat si considera que no s'adequa a les necessitats dels infants, en funció de la seva edat.
- Els menús se serviran diàriament de dilluns a divendres i hauran de ser subministrats a la llar d'infants abans de les 11'30 hores del matí, per tal que els infants puguin dinar entre les 12 i les 12'15 hores.
- La Direcció del centre comunicarà diàriament, abans de tres quarts de deu del matí (9,45 h.), el nombre de menús a servir aquell dia i ho farà mitjançant correu electrònic a l'empresa adjudicatària.
- L'empresa adjudicatària està obligada a presentar a la Direcció del centre, abans del dia 15 de cada mes, la proposta de menús a subministrar el mes



següent, la qual serà revisada per la Direcció del centre. Un cop fets els canvis que es considerin oportuns, l'empresa adjudicatària facilitarà les còpies dels menús per repartir-les entre les famílies, abans del dia 25 de cada mes.

Menús especials

- S'hauran de preparar menús especials per a casos específics:
 - a) Els derivats de creences religioses i culturals (s'hi inclou vegetarians i vegans)
 - b) El derivats de prescripcions mèdiques (trastorns gastrointestinals, diabètics, celíacs, intolerància a la lactosa, entre d'altres), sempre a requeriment dels pares o tutors, amb els informes mèdics pertinents.
- En cas de servir menús especials, per cobrir necessitats d'aquest tipus, caldrà que aquests menús s'entreguin degudament identificats, per diferenciar-los de la resta de menús.
- En aquests casos, l'empresa assumirà completament la responsabilitat legal en cas d'error o manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i tramesa de l'aliment.
- En les sortides i excursions el menú s'adaptarà a l'edat i característiques dels infants.
- El menú inclourà un entrepà amb pa de brioix, plàtan i una ampolleta d'aigua. També s'atendran els menús adaptats per prescripcions mèdiques.

Control de qualitat dels aliments

L'empresa adjudicatària haurà de transportar els aliments de la cuina al menjador de les llars d'infants i haurà de complir la normativa higienicosanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari.

Les mostres es guardaran un mínim de 72 hores en condicions de refrigeració (0-10°C).



Característiques que ha de complir el servei cuina

- L'adjudicatari prestarà aquest servei amb dos auxiliars de cuina, una per a cada llar.
- Les funcions inherents al servei de cuina són les que es relacionen tot seguit:
 - a) Preparar el menjador, col·locar taules i cadires i tot allò que sigui necessari abans de l'arribada dels infants.
 - b) Parar la taula, servir els menús diaris
 - c) Ajudar a tallar el menjar, pelar la fruita... si és necessari.
 - d) Recollir els estris
 - e) Netejar i desinfectar l'office (els espais i equipament de la cuina i del rebost, els estris de cuina, la maquinària i la vaixela)
 - f) Netejar i desinfectar els contenidors utilitzats per transportar els aliments
 - g) Netejar la roba de la cuina
 - h) Netejar el menjador i l'espai que fa les funcions de menjador a les aules: taules, cadires, trones, terra i parets, de manera que quedin garantides les condicions higienicosanitàries dels espais i estris utilitzats.
 - i) Fer el manteniment del rentavaixelles (sal, abrillantador...).
- El personal necessari per al bon funcionament del servei serà contractat i dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària, qui haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. En cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació pel que fa a funcions i lloc de treball.
- El personal adscrit al servei de cuina disposarà de la formació i titulació adequada al seu lloc de treball, la qual serà degudament justificada per l'empresa a requeriment de l'Ajuntament, en qualsevol cas es disposarà del carnet de manipulador d'aliments.
- Per al desenvolupament de les seves tasques i funcions, l'adjudicatari haurà de proporcionar al personal el vestuari adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal, guants i calçat còmode)
- Anirà a càrrec de l'adjudicatari la formació, baixes, coordinació, vacances del personal i la resta d'aspectes necessaris per a la correcta prestació del servei.
- L'auxiliar de cuina podrà fer puntualment, a requeriment de la Direcció de la llar, quan hagi increment de ràtio, funcions de monitoratge.



Neteja i manteniment de les instal·lacions i material

- L'empresa adjudicatària presentarà una planificació de neteja i desinfecció que contemplarà quins són els elements que s'han de netejar, la freqüència, els productes utilitzats i la persona responsable. Aquesta planificació estarà supeditada als controls sanitaris pertinents.
- L'adjudicatari serà el responsable de la reposició dels productes de neteja (escombra, baieta, galleda, bosses d'escombraries, sabó, fregalls, sal i sabó per al rentavaixelles, etc.) i haurà d'utilitzar productes de neteja que no suposin un risc per a la salut de les persones ni causin danys a nivell ambiental. També s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

Maquinària, estris de cuina i usos

- Les llars d'infants disposen de la dotació de material i estris que s'inclouen com a annex a aquest Plec de clàusules tècniques particulars. Una vegada realitzada l'adjudicació del servei es realitzarà, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, la comprovació de l'inventari dels estris de cuina. Aquest material és propietat de l'Ajuntament, que el cedirà en ús a l'empresa adjudicatària. A la finalització del contracte l'adjudicatari haurà de retornar a l'Ajuntament la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en què els va rebre.
- L'adjudicatari haurà de mantenir aparells, estris i altres elements que siguin propietat del centre i que s'utilitzin per prestar el servei en perfecte estat de conservació i funcionament, i aniran a càrrec seu aquelles reparacions o reposicions que siguin necessàries.
- L'empresa proporcionarà els estris necessaris (carro per al transport i repartiment dels dinars, plats fondos, plats plans, gots i coberts apropiats a la mida dels infants), adequant-se en tot moment a la normativa vigent del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, així com els productes que per les seves característiques siguin d'utilitat al servei (oli, sucre, sal, vinagre, tovallons,...), els quals se serviran el dia posterior a la demanda. També s'encarregarà de reposar el material quan sigui necessari.
- Durant la vigència d'aquest contracte les despeses de conservació i reparació necessàries per garantir el normal funcionament dels aparells aniran a càrrec de l'adjudicatari. Així mateix, l'empresa també es responsabilitzarà de les reparacions derivades d'un mal ús de la maquinària i dels danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, el qual passarà a ser propietat de l'Ajuntament a la finalització del contracte.



- En cas de reposició de maquinària per part de l'empresa que té adjudicat el servei es recomana l'adquisició d'aparells amb l'etiqueta de màxima eficiència energètica, que suposin un estalvi d'energia i d'aigua.
- Seran a càrrec de l'Ajuntament les despeses de consums d'aigua, electricitat i telèfon.
- Per raó de programació, l'equip educatiu podrà utilitzar, fora de la cuina, la vaixel·la i altres estris. Aquest material es podrà utilitzar sempre i quan no distorsioni el servei de cuina i es retornarà net i en perfectes condicions d'ús. La neteja la farà el personal del centre, que podrà utilitzar els productes necessaris per aquest fi.
- En determinades situacions (activitats extraordinàries, descans del personal), el personal del centre podrà fer ús de:
 - Neveres: Amb motiu de la realització d'activitats extraordinàries a la llar d'infants (festa fi de curs,...) es podran dipositar a les neveres els aliments necessaris (beguda, pastissos, galetes,...).
 - Rentaplats: Es podrà disposar de l'ús del rentaplats per a la neteja de joguines i material pedagògic, coordinant aquest ús amb les necessitats del servei de la cuina.

4. VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE I PREU

El pressupost base de licitació del contracte abans l'IVA és de 142.122,4 euros.

Per a la determinació del valor estimat del contracte s'han previst les següents consideracions:

El servei objecte de contractació preveu una mitjana de 63 usuaris/dia durant el període comprès entre setembre i juny, i una mitjana de 52 usuaris/dia durant el mes de juliol. El preu màxim de licitació s'estableix en 3,90 € per menú, IVA no inclòs. A aquest import s'hi afegeix un preu per menú de 1,84 €, IVA no inclòs, corresponent al cost del personal auxiliar de cuina.

COST SERVEI EMPRESA 2025-2027

PRESSUPOST BASE	IMPORT
SERVEI MENÚS	96.564 €
SERVEI PERSONAL AUXILIAR	45.558,4 €
PRESSUPOST TOTAL SENSE IVA	142.122,4 €
PRESSUPOST TOTAL IVA INCLÒS	156.334,64€



L'import del pressupost de licitació té caràcter de màxim i els licitadors no podran superar-lo en cap cas. La presentació d'ofertes que superin el pressupost de licitació seran exclosos de la licitació.

L'import del pressupost de licitació comprèn els següents conceptes:

- L'import dels treballs accessoris o auxiliars.
- Les despeses derivades de l'aplicació de les Disposicions legals sobre seguretat i salut en el treball.
- Les despeses corresponents al control de qualitat.
- Les despeses generals i el benefici industrial.
- L'impost sobre el Valor Afegit.
- Les despeses de licitació i formalització del contracte.
- La imposició fiscal derivada del contracte i de l'activitat del contractista en la seva execució.
- L'import de les càrregues laborals de tot ordre i de tots els eventuais augments que s'hi produeixin en el decurs del termini d'execució del contracte com conseqüència de la negociació col·lectiva.
- Unitats de temps (hores de servei) dels auxiliars de cuina, s'ha fixat 1,5 hores diàries per a la Llar d'Infants El Cérvol Blau i 2 hores diàries per al Montcauet.

El pressupost màxim de despesa és indicatiu, i està calculat en funció de les despeses reals efectuades durant el curs anterior 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 sense que en cap cas l'adjudicatari pugui demanar indemnització o compensació per aquest motiu.

La durada del contracte és de dos cursos escolars amb possibilitat d'una pròrroga.

Per tant el valor estimat del contracte als efectes d'allò que disposen l'article 101 i concordants de la LCSP, és de **213.183,6 € IVA exclòs**.

D'acord amb el paràgraf segon de l'article 309.1 de la LCSP la variació que durant la correcta execució de la prestació es produeixi en el nombre d'unitat realment executades sobre les previstes en el contracte, podran ser recollides en la liquidació, sempre que no representin un increment de la despesa superior al 10 per cent del preu del contracte.

5. CRITERIS DE VALORACIÓ

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ AVALUABLES DE MANERA AUTOMÀTICA

- Proposició econòmica.....fins a un màxim de 70 punts**



Es donarà la puntuació màxima a l'oferta econòmica amb un preu més baix, sense que aquesta incorri en valors anormals o desproporcionats. La resta d'ofertes es puntuaran mitjançant l'aplicació de la fórmula matemàtica que s'indica a continuació, amb la finalitat de distribuir els punts de manera proporcional.

$$P = (X_{\max} / X_i) \times 70$$

On:

$X_{\max}$ és l'oferta més baixa

X_i és l'oferta que es valora

Si una empresa licitadora presentés una oferta superior a la del preu de licitació, quedarà automàticament exclosa.

L'oferta més assequible a nivell econòmic obtindrà una puntuació de 70 punts dels criteris automàtics. La fórmula és proporcional i permet que aquells licitadors que presentin les ofertes més avantatjoses obtinguin una major puntuació respecte les ofertes que no siguin tan avantatjoses.

b) Proximitat geogràfica de la cuina on s'elaboraran els dinars respecte a la llar d'infants..... fins a un màxim de 10 punts

Es valorarà la proximitat entre la cuina on s'elaboraran els àpats i la llar d'infants objecte del contracte, entenent que una menor distància pot contribuir a una millor conservació dels aliments, a la reducció del temps de transport i, en definitiva, a la garantia d'un servei més eficient i segur.

La puntuació s'assignarà segons el següent criteri:

- Si la cuina es troba situada a una distància igual o inferior a 11 quilòmetres de la llar d'infants, s'atorgaran 10 punts.
- Si la distància se situa entre 12 i 19 quilòmetres, s'atorgaran 7 punts.
- Si la distància és entre 20 i 25 quilòmetres, la puntuació serà de 5 punts.
- Finalment, si la cuina es troba a una distància igual o superior a 26 quilòmetres, s'atorgaran 3 punts.

La distància es calcularà prenent com a referència la ruta més curta per carretera entre la cuina i la llar d'infants, i serà necessari que el licitador acrediti l'adreça exacta del centre d'elaboració mitjançant una declaració responsable, acompanyada de plànol o captura de pantalla de la ruta des d'un navegador o aplicació de mapes (com Google Maps).

c) Distribució directa des de la cuina d'elaboraciófins a un màxim de 4 punts



Amb l'objectiu de garantir la traçabilitat dels àpats, així com el manteniment de les condicions higienicosanitàries i organolèptiques òptimes, es valorarà que la distribució del menjar es realitzi directament des de la cuina on s'han elaborat els àpats fins a la llar d'infants, sense cap parada intermèdia per fer repartiments a altres centres.

La valoració d'aquest criteri es farà de manera binària:

- En cas que el licitador acrediti que el servei de distribució es fa de manera directa des de la cuina fins a la llar, sense cap parada intermèdia, obtindrà la puntuació màxima de 4 punts.
- En cas contrari, és a dir, si el recorregut inclou parades en altres centres abans d'arribar a la llar d'infants, la puntuació serà de 0 punts.

Per acreditar aquesta circumstància, el licitador haurà de presentar una declaració responsable i/o una descripció detallada del circuit logístic del servei.

d) Oferta de menús especials vinculats a celebracions del calendarifins a un màxim de 6 punts

Amb la voluntat de fomentar el vincle dels infants amb les tradicions i el calendari festiu, es valorarà que l'empresa licitadora ofereixi menús especials en dates assenyalades com Nadal, Tots Sants, Carnestoltes, Sant Jordi, Sant Joan, entre d'altres.

Per cada menú especial proposat, es concedirà una puntuació de 0,60 punts, fins a un màxim de 3 punts. En conseqüència, per obtenir la puntuació màxima caldrà proposar almenys 10 menús especials diferenciats, vinculats a festes o efemèrides concretes. Els licitadors hauran d'indicar explícitament a la seva oferta les celebracions per a les quals es proposa un menú especial, amb una breu descripció del contingut del menú, tenint en compte criteris de varietat, qualitat nutricional i adaptació a l'edat infantil.

e) Oferta de fruita fresca diàriament i postres làcticsfins a un màxim de 10 punts)

Amb l'objectiu de promoure hàbits alimentaris saludables, es valorarà molt positivament que el licitador incorpori fruita fresca variada de forma regular com a postres, així com la inclusió de postres làctics amb una periodicitat mínima.

S'atorgarà la puntuació màxima de 10 punts si el licitador es compromet que:

- La fruita fresca apareix com a postres almenys 4 dies per setmana.
- S'ofereixen un mínim de quatre varietats de fruita fresca diferents al llarg del mes.
- Es preveu la inclusió d'un postre làctic (com ara iogurt, formatge fresc, etc.) un cop per setmana.

Aquest compromís haurà de quedar reflectit de manera clara a la proposta de menús mensuals, amb indicació expressa dels dies amb fruita i dels dies amb postres làctics.

Codi Segur de Verificació: 75029de9-87a0-49d9-81b3-224361479a49
Origen: Administració
Identificador document original: ES_L01010014_2025_24409295
Data d'impressió: 18/06/2025 11:27:24
Pàgina 10 de 10

SIGNATURES
1.- CRISTINA MOLLÀ GRABULOSA (SIG) (Tècnica d'Educació), 13/06/2025 11:14



A més, el licitador haurà de comprometre's, mitjançant declaració responsable, a mantenir aquestes condicions durant tota la vigència del contracte.

Gelida, juny de 2025