

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES ACORD MARC DE SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES D'ALIMENTACIÓ I HIGIENE PER A L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL EL PATUFET DE SANT QUIRZE DEL VALLÈS, AMB MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

1. CONTEXT

Dur una alimentació variada, suficient i equilibrada és molt important en totes les etapes de la vida, però encara molt més durant l'etapa infantil, moment en què l'infant creix i desenvolupa l'àmbit psicomotor. En aquest moment l'alimentació no només té la funció de proporcionar energia per a les funcions vitals, sinó que ha de cobrir unes necessitats més àmplies.

L'espai de menjador escolar és on es desenvolupa i reforça l'adquisició d'hàbits alimentaris saludables; on els infants aprenen a menjar de forma saludable i respectuosa amb l'entorn, garantint una ingesta adequada des del punt de vista nutricional i sensorial, segura pel que fa a la higiene i que tingui un baix impacte mediambiental.

L'escola bressol municipal El Patufet disposa de cuina pròpia, on s'elaboren diàriament els menús per a infants escolaritzats fins als 3 anys. Els menús que s'ofereixen als infants són equilibrats, basats en la dieta mediterrània, i on es prioritzen els productes frescos de temporada i de proximitat.

La forma com es produeix, distribueix i compra l'alimentació, i el que es malbarata, constitueix un determinant rellevant de la salut humana i de la sostenibilitat ambiental. Per aquest motiu, el present acord marc incorpora mesures de contractació pública sostenible, fomentant productes ecològics, de proximitat i el transport amb vehicles de baixes emissions.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques és establir les condicions tècniques mínimes que regularan el subministrament de productes d'alimentació i higiene en el marc de les contractacions basades de l'Acord marc d'homologació de proveïdors per a l'Escola Bressol Municipal El Patufet de Sant Quirze del Vallès, situada a la Ronda de Santa Julita, 67.

Aquestes condicions tindran caràcter de mínims i seran d'obligat compliment per a totes les empreses homologades. A través de cada contractació basada, es podran incorporar condicions tècniques addicionals que complementin les mínimes establertes en aquest plec.

L'acord marc es divideix en els lots següents:

- LOT 1: Productes de neteja i higiene
- LOT 2: Fruïtes i verdures fresques
- LOT 3: Productes no peribles
- LOT 4: Productes làctics
- LOT 5: Productes d'aviram i ous frescos
- LOT 6: Carnisseria fresca
- LOT 7: Congelats (verdures i peix)

Les empreses poden presentar oferta a un o diversos lots, sempre que reuneixin les condicions de capacitat i solvència exigides per a cada lot. En qualsevol cas, han de licitar per la totalitat dels productes inclosos en cada lot al qual es presentin.

Les quantitats a subministrar que figuren a l'Annex d'oferta econòmica per a cada lot són aproximades i s'han establert tenint en compte els consums dels darrers cursos escolars. No queden definides amb exactitud per estar subordinades a les necessitats reals de l'escola. COMU es reserva la facultat de demanar els productes inclosos en els annexos en funció de les necessitats del servei.

CPV:

15800000-8- Subministrament aliments

15800000-6 – Productes alimentaris diversos.

15110000-2 – Carn

15550000-8 – Productes làctics diversos

39830000-9 – Productes de neteja

15896000-5 – Productes congelats

33760000 – Paper higiènic, mocadors i tovallons.

15300000-1 – Fruïtes, llegums i hortalisses i productes connexes.

3. CONDICIONS GENERALS

3.1. Requisits sanitaris i d'habilitació

L'empresa homologada/adjudicatària haurà d'aportar còpia de la inscripció en el Registre Sanitari de la Comunitat Autònoma corresponent, d'acord amb el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Haurà d'aplicar els sistemes de control basats en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC), d'acord amb el Reglament CE/852/2004 de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

S'haurà de complir la normativa higiènica-sanitària pel que fa al trasllat dels aliments (RD 237/2000, de 18 de febrer), i caldrà disposar d'una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que inclogui la cobertura per intoxicació alimentària.

3.2. Etiquetatge i informació alimentària

En matèria d'etiquetatge, tots els articles s'hauran d'ajustar a la normativa vigent: Reglament (UE) 1169/2011 sobre informació alimentària facilitada al consumidor i normativa de desenvolupament; RD 126/2015 relatiu a la informació alimentària d'aliments sense envasar.

Serà obligatori presentar la fitxa tècnica de cada producte amb la informació alimentària relativa a la presència d'al·lèrgens, d'acord amb l'Annex II del Reglament (UE) 1169/2011.

3.3. Responsable tècnic de l'empresa homologada

L'empresa homologada/adjudicatària haurà de nomenar una persona responsable tècnica de l'execució del servei, que actuarà com a interlocutora amb COMU i l'escola bressol. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les responsabilitats i condicions incloses en aquest plec i en els contractes basats.

4. CONDICIONS GENERALS DEL SUBMINISTRAMENT

4.1. Procediment de comanda

L'empresa homologada/adjudicatària indicarà una persona de contacte per a la correcta execució de cada comanda. COMU designarà les persones autoritzades a realitzar comandes. L'empresa no podrà acceptar comandes de persones no autoritzades.

Les comandes es podran realitzar telefònicament o via correu electrònic, amb un mínim de 48 hores d'antelació, llevat que per a un lot concret s'estableixi un termini diferent a l'Annex d'oferta econòmica. Amb

caràcter excepcional, COMU podrà sol·licitar subministraments urgents, que l'empresa haurà de resoldre en el termini màxim de 24 hores.

4.2 Transport

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes en vehicles de transport autoritzats, adequats per als tipus de productes que transportin i amb qualitat ambiental, d'acord amb el Reglament 852/2004. Es valorarà l'ús de vehicles amb distintiu ambiental ECO o Zero Emissions.

Queden a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses de transport, trasllat i descàrrega. El cost del transport està inclòs en el preu del producte per a comandes superiors a 60 €. Per a comandes inferiors a aquest import, l'empresa podrà aplicar un suplement de transport que haurà d'indicar expressament en la seva oferta.

4.3 Lliurament — freqüències i horaris per lot

Els productes es lliuraran a l'Escola Bressol Municipal El Patufet, Ronda de Santa Julita, 67, Sant Quirze del Vallès, en els dies i horaris establerts per a cada lot:

Lot	Freqüència comanda	Antelació mínima	Horari de lliurament
LOT 1: Neteja i higiene	Mensual / variable	48 hores	Preferentment de 15:00 a 20:00
LOT 2: Fruïtes i verdures	2 cops per setmana	48 hores	Dilluns i dijous de 08:00 a 13:00
LOT 3: No peribles	Quinzenal	48 hores	Dimarts o dijous de 08:00 a 13:00
LOT 4: Làctics	Setmanal / quinzenal	48 hores	Dilluns de 08:00 a 13:00
LOT 5: Aviram i ous	Setmanal	48 hores	Dimarts i dijous de 08:00 a 13:00
LOT 6: Carnisseria	Mensual / setmanal	48 hores	Dimarts i dijous de 08:00 a 13:00
LOT 7: Congelats	Quinzenal	Setmanal	Dimarts i dijous de 08:00 a 13:00

El lliurament s'efectuarà juntament amb l'albarà o nota d'entrega que identifiqui el tipus i quantitat de productes lliurats, el dia i l'hora. L'albarà haurà de ser signat per la persona responsable de cuina o pel personal de l'escola que rebí el subministrament.

L'empresa adjudicatària és responsable de la descàrrega del vehicle i del trasllat dels productes fins a la cambra o magatzem corresponent.

4.4 Control de qualitat i devolucions

COMU o les persones designades per aquest, exercirà les funcions de seguiment, inspecció i control per assegurar el correcte funcionament. Si en el moment de la recepció els productes no compleixen les característiques o la qualitat exigides, el personal de l'escola tindrà la facultat de rebutjar-los. L'empresa procedirà a la reposició en un termini màxim de 24 hores, sense cap cost addicional per a COMU.

La data de caducitat o de consum preferent dels articles no podrà ser inferior al 50% de la prevista per la normativa d'homologació del producte en el moment de la recepció.

4.5 Facturació

L'empresa adjudicatària emetrà una factura electrònica mensual que inclourà el número de comanda o contracte basat, les unitats de productes subministrats durant el període i el preu unitari vigent. Només s'acceptarà la facturació dels productes efectivament rebuts i considerats correctes en el moment de la recepció.

En el cas que una mateixa empresa sigui operadora preferent de més d'un lot, haurà d'emetre una factura independent per a cada lot, identificant clarament el lot al qual correspon. No s'acceptaran factures que agrupin subministraments de lots diferents.

recepció.

5. SISTEMA DE DETERMINACIÓ I ACTUALITZACIÓ DE PREUS

L'article 219 LCSP permet que, en un acord marc, els elements del contracte que no hagin quedat totalment fixats en la fase de marc es completin en el moment de cada contractació basada. El preu és precisament un d'aquests elements que, en el present acord marc, es determina periòdicament i no de manera definitiva en la licitació inicial.

El mecanisme funciona de la manera següent:

FASE 1 - Licitació de l'acord marc (homologació):

Les empreses licitadores presenten preus unitaris per als productes de cada lot. Aquests preus serveixen per a dos fins: (a) puntuar les ofertes i determinar quines empreses queden homologades i en quin ordre de prelación; (b) ser els preus aplicables durant el primer curs escolar de vigència (curs 2026-27) o durada inicial del contracte. No constitueixen el preu definitiu de tota la durada de l'acord marc.

FASE 2 - Mini-licitació periòdica entre operadors homologats:

A l'inici de cada període de vigència de preus, COMU convoca tots els operadors homologats del lot per presentar els seus preus actualitzats per al període següent. Cada operador presenta els seus preus per a la totalitat de productes del lot. L'operador amb els preus globals més baixos és designat operador preferent del lot per a aquell període. Durant tot el període, totes les comandes del lot s'adrecen en primera instància a aquest operador als seus preus vigents.

Avantatges d'aquest sistema:

- Permet als proveïdors ajustar els seus preus a la realitat del mercat en cada mini-licitació, sense estar atrapats en un preu fix durant anys.
- Garanteix a COMU que els preus que paga reflecteixen la realitat del mercat en cada moment, sense patir els efectes de preus especulativament alts per cobrir riscos futurs.
- Manté la competència entre els operadors homologats al llarg de tota la vigència de l'acord marc.
- La càrrega administrativa és mínima: la mini-licitació es fa únicament entre les 2-3 empreses ja homologades, sense publicitat externa ni terminis llargs.

5.1 Freqüència de mini-licitació per lot

La freqüència de mini-licitació s'estableix en funció de la volatilitat de preus característica de cada lot, amb l'objectiu de minimitzar la càrrega administrativa sense renunciar a la capacitat d'actualitzar preus quan el mercat ho requereixi:

Lot	Freqüència mini-licitació de preus
LOT 2: Fruites i verdures fresques LOT 5: Aviram i ous frescos LOT 6: Carnisseria fresca	Semestral (cada 6 mesos)
LOT 4: Productes làctics LOT 7: Congelats (verdures i peix)	Anual (cada curs escolar)
LOT 1: Neteja i higiene LOT 3: Productes no peribles	Per pròrroga (cada 2 cursos)

Per als lots amb mini-licitació semestral, els períodes de vigència de preus coincidiran aproximadament amb: (a) setembre-febrer i (b) març-juliol/agost. La mini-licitació es convocarà amb un mínim de 3 setmanes d'antelació a l'inici de cada període.

Per als lots amb mini-licitació anual, la convocatòria es farà durant el mes de juliol per a l'inici del curs següent (1 de setembre). Per als lots amb mini-licitació per pròrroga, els preus fixats a la licitació inicial

s'apliquen durant els dos cursos de vigència inicial. En cas de pròrroga, es convoca mini-licitació a l'estiu anterior a l'inici de la pròrroga.

5.2 Procediment de la mini-licitació

La mini-licitació es tramitarà de la manera següent:

- COMU envia a tots els operadors homologats del lot una invitació escrita (correu electrònic) amb la llista actualitzada de productes i el termini per presentar preus (mínim 5 dies hàbils).
- Cada operador presenta els seus preus unitaris per a la totalitat de productes del lot. No s'admeten ofertes parcials.
- COMU compara les ofertes i designa operador preferent a l'empresa amb el preu global més baix (calculat com a suma dels productes del lot multiplicats per les quantitats estimades de l'Annex d'oferta econòmica).
- L'operador preferent rep una comunicació escrita de la designació i els seus preus queden vinculants per al període de vigència corresponent.
- Els preus de la resta d'operadors homologats queden registrats per al cas que l'operador preferent no pugui servir un producte concret.

5.3 Operador preferent i règim de comandes

Durant cada període de vigència de preus, l'operador preferent és el proveïdor de referència del lot. Totes les comandes s'adrecen en primera instància a aquest operador als seus preus vigents, sense necessitat de nova negociació.

Únicament si l'operador preferent no pot servir un producte concret per indisponibilitat tècnica o material justificada, COMU podrà adreçar-se al segon operador homologat per ordre de puntuació, als preus que va presentar en la darrera mini-licitació. Aquesta substitució puntual no altera la condició d'operador preferent.

Les comandes a l'operador preferent segueixen el règim d'import establert al PCAP: encàrrec directe per a imports inferiors a 15.000 €, i procediment de mini-licitació per a imports superiors.

5.4 Criteris d'adjudicació dels contractes basats

Els criteris d'adjudicació establerts s'apliquen exclusivament a la fase de licitació de l'acord marc (homologació de proveïdors). La seva finalitat és determinar quines empreses queden homologades i en quin ordre de prelación.

En la fase de contractació basada, l'únic criteri d'adjudicació és el preu. Concretament:

- En els encàrrecs directes (import inferior a 15.000 €): s'apliquen els preus vigents de l'operador preferent del lot per al curs en curs, sense negociació addicional.
- En les contractacions basades per import superior a 15.000 €: s'adjudica a l'oferta econòmicament més baixa entre els operadors homologats convidats.

Els criteris de sostenibilitat, proximitat i vehicle valorats en la fase d'homologació no es tornen a puntuar en cap contractació basada. El seu compliment és exigible com a condició d'execució durant tota la vigència de l'homologació.

6. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES I DE QUALITAT PER LOT

LOT 1: Productes de neteja i higiene

Característiques obligatòries:

- Els productes de neteja hauran de ser aptes per a l'ús en entorns alimentaris i amb menors, complint la normativa de seguretat química aplicable (Reglament (CE) 648/2004 de detergents i normativa de productes biocides).

- Els productes han d'estar correctament etiquetats amb la composició química, instruccions d'ús, pictogrames de perill i fitxa de seguretat disponible.
- Es prioritzaran productes amb etiqueta ecològica tipus I (Ecolabel europeu, Àngel Blau o equivalent) i/o concentrats que minimitzin l'ús de plàstic.
- El paper higiènic, els mocadors i les tovalloles de paper hauran de contenir un mínim del 50% de fibres reciclades o procedents de gestió forestal sostenible (FSC o equivalent).
- Els productes d'un sol ús (guants, bosses) hauran de complir la normativa sobre plàstics d'un sol ús (Directiva UE 2019/904 i Llei 7/2022).

La relació detallada de productes, formats i quantitats estimades (bosses escombraries, paper, guants, productes de neteja, estris de neteja, etc.) es troba a l'Annex d'oferta econòmica - LOT 1.

LOT 2: Fruïtes i verdures fresques

Característiques obligatòries:

- 100% de producte fresc, no congelat ni que hagi patit processos d'ultracongelació.
- 100% d'aliments frescos conforme al Codi Alimentari Espanyol, sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadors ni potenciadors de sabors.
- Prohibició i exclusió total de productes modificats genèticament o transgènics.
- Compliment del Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
- Els aliments es presentaran nets i sense parts danyades, en condicions òptimes per al consum.
- Els productes de temporada s'hauran de subministrar exclusivament en el seu període vegetatiu natural.
- Hortalisses i tubercles: categoria I com a mínim, mides adequades per a cuina col·lectiva.
- Fruïta: categoria I com a mínim, grau de maduresa adequat per al consum en el termini de lliurament previst.

Productes ecològics, de producció integrada i de proximitat:

COMU fomentarà el consum de productes d'agricultura ecològica o de producció integrada i d'àmbit local. Es valorarà que els licitadors aportin en la seva oferta productes ecològics certificats (Reglament UE 2018/848) i/o productes de proximitat (origen Catalunya preferentment).

La relació detallada de productes, formats, freqüències i quantitats estimades (patata, porro, ceba, tomàquet, pebrot, pastanaga, bròquil, col i flor, enciam, carbassons, fruita de temporada, fruita d'hivern, etc.) es troba a l'Annex d'oferta econòmica - LOT 2.

LOT 3: Productes no peribles

Característiques obligatòries:

- Prohibició i exclusió total de productes modificats genèticament o transgènics.
 - Compliment del Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
 - Els productes envasats estaran degudament etiquetats i en perfectes condicions d'envàs (sense òxid, cops, abonyegaments o pèrdua d'hermeticitat). La data de consum preferent en el moment del lliurament serà com a mínim del 50% de la vida útil total.
 - Les pastes seran integrals i sense ou quan estiguin disponibles i els hi sigui requerit.
 - Les conserves de tomàquet hauran de ser de tomàquet natural triturat sense additius.
 - Els llegums hauran de ser de qualitat extra, lliures de pedres i impureses.
 - Es prioritzaran productes amb certificació ecològica (BIO) quan estiguin disponibles al preu licitat
- La relació detallada de productes, formats i quantitats estimades (pastes integrals, llegums, conserves, olis, farines, arròs, compotes, flocs de civada, ou líquid pasteuritzat, etc.) es troba a l'Annex d'oferta econòmica - LOT 3.*

LOT 4: Productes làctics

Característiques obligatòries:

- Prohibició i exclusió total de productes modificats genèticament o transgènics.

- Compliment del Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
- El iogurt ofert haurà de ser 100% ecològic, certificat d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica.
- La llet oferta ha d'estar produïda i comercialitzada a Catalunya. Aquest requisit és d'obligat compliment amb la finalitat de promoure els productes de circuits curts de comercialització i la reducció d'emissions de CO₂ associades al transport, en línia amb la Llei 16/2017 del canvi climàtic de Catalunya.
- La llet ha de ser pasteuritzada o UHT, entera o semidesnatada, amb tap de rosca.
- Es garantirà la disponibilitat de variants sense lactosa per als productes principals (llet, formatge fresc, nata de cuina, iogurt).

La relació detallada de productes, formats i quantitats estimades (iogurts ECO, llet, formatges frescos, formatge en llenques, nata de cuina, beguda de civada, mantega, etc.) es troba a l'Annex d'oferta econòmica - LOT 4.

LOT 5: Productes d'aviram i ous frescos

Característiques obligatòries:

- 100% de producte fresc, no congelat ni que hagi patit processos d'ultracongelació.
- 100% producte no processat: sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadors ni potenciadors de sabors.
- Prohibició i exclusió total de productes modificats genèticament o transgènics.
- Compliment del Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
- L'aviram haurà d'estar correctament identificat amb el número de lot, data de sacrifici, data de consum màxim i establiment de procedència (número de registre sanitari). Es prioritzarà aviram d'origen de pagès amb benestar animal acreditat.
- Els ous hauran de ser de categoria A, amb marcat individual que indiqui el sistema de cria, país d'origen i número de granja. Es prioritzaran ous de gallines en llibertat (codi 0 o 1).
- La carn picada de pollastre ha de ser 100% carn de 1a, sense greix, sense colorants ni additius. Es prioritzarà carn d'origen de pagès amb benestar animal acreditat.

La relació detallada de productes, formats i quantitats estimades (pit de pollastre, contres de gall dindi, contra de pollastre sense os, carcassa, carn picada de pollastre, filets de pit de gall dindi, ous frescos) es troba a l'Annex d'oferta econòmica - LOT 5.

LOT 6: Carnisseria fresca

Característiques obligatòries:

- 100% de producte fresc, no congelat ni que hagi patit processos d'ultracongelació.
- 100% producte no processat: sense additius, colorants, antioxidants, conservants, edulcorants, sulfats, estabilitzadors ni potenciadors de sabors.
- Prohibició i exclusió total de productes modificats genèticament o transgènics.
- Compliment del Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC).
- Tota la carn haurà d'estar correctament identificada amb el número de lot, data de sacrifici, data de consum màxim i número de registre sanitari de l'establiment de procedència.
- La carn de boví haurà de disposar de l'etiquetatge obligatori d'acord amb el Reglament (CE) 1760/2000.
- La carn picada de vedella ha de ser 100% carn de 1a, sense greix, sense colorants ni additius. Es prioritzarà carn d'origen de pagès amb benestar animal acreditat.

La relació detallada de productes, formats i quantitats estimades (carn picada de vedella, bistec culata d'espàtlla, ossos de vedella per brou) es troba a l'Annex d'oferta econòmica - LOT 6.

LOT 7: Congelats (verdures i peix)

Característiques obligatòries - Peix congelat:

- 100% de producte desespinat, sense escames i sense pell (llevat que s'indiqui el contrari a l'Annex d'oferta econòmica).
- El peix no podrà provenir de piscifactories: haurà de ser de pesca extractiva certificada, preferentment amb certificació MSC (Marine Stewardship Council) o equivalent.
- El peix s'haurà de presentar sense males olors. Cada peça o envàs haurà d'identificar la denominació comercial i científica de l'espècie, zona de pesca (FAO), data de captura o producció, data de caducitat i establiment de processament (número de registre sanitari CE).

Característiques obligatòries - Verdures congelades:

- Producte congelat en el punt òptim de maduresa, sense additius ni conservants.
- Els envasos hauran de mantenir la cadena del fred i arribar en perfectes condicions (sense signes de descongelació i recongelació).

La relació detallada de productes, formats i quantitats estimades (mongeta tendra, pèsol fi, filet de lluç, llom de salmó, llom de bacallà, llom d'abadejo) es troba a l'Annex d'oferta econòmica - LOT 7.

7. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES

Les ofertes s'hauran de presentar d'acord amb el format i instruccions establerts al Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP) i al Quadre de Característiques del Contracte.

Per a cada lot al qual es presentin, els licitadors hauran de presentar oferta per la totalitat dels productes inclosos en aquell lot. No s'admeten ofertes parcials.

L'oferta econòmica haurà d'incloure, per a cada lot: preus unitaris oferts per a cada producte sense IVA, IVA aplicable per partida, i import total anual estimat per lot calculat sobre les quantitats de l'Annex d'oferta econòmica.

El preu ofert inclourà totes les despeses derivades del subministrament: transport, trasllat, descàrrega, embalatge, assegurances i qualsevol altre cost de gestió.

8. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA HOMOLOGADA/ADJUDICATÀRIA

- Respectar els terminis i les condicions fixades per als lliuraments de les comandes.
- En cas de no disposar d'un producte sol·licitat, comunicar-ho immediatament al responsable de la comanda, proposant una alternativa de qualitat equivalent.
- Participar en les mini-licitacions periòdiques de preus convocades per COMU, presentant oferta per a la totalitat de productes del lot. La no participació reiterada (dues convocatòries consecutives) podrà ser causa de baixa de l'homologació.
- Assignar una persona de contacte que faciliti tota la informació que se li sol·liciti.
- Assumir la direcció tècnica del personal que aporti per dur a terme el servei, i la totalitat de les obligacions salarials i de cotització a la Seguretat Social.
- Facturar d'acord amb els preus unitaris vigents en cada contractació basada.
- Mantenir en vigor durant tota la vigència de l'acord marc una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi la intoxicació alimentària.
- Complir la legislació en matèria de Seguretat i Salut Laboral: Llei 31/1995 de Prevenció de Riscos Laborals.
- Complir en tot moment la Legislació Alimentària vigent.
- Emprar el català en les relacions amb COMU i en les comunicacions de caràcter general derivades de l'execució del contracte.

9. MESURES DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA SOSTENIBLE

9.1 Productes d'agricultura ecològica i de producció integrada

COMU vol fomentar a l'escola bressol el consum de productes que provenguin de l'agricultura ecològica o de producció integrada, d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848. La presència de productes ecològics certificats en l'oferta serà valorada com a criteri d'adjudicació, d'acord amb el PCAP.

9.2 Productes de proximitat

Es valorarà la procedència local dels productes, preferentment d'origen català, per reduir les emissions de CO₂ associades al transport i afavorir l'economia local, d'acord amb la Llei 16/2017 del canvi climàtic de Catalunya.

9.3 Transport sostenible

Es valorarà l'ús de vehicles amb distintiu ambiental ECO o Zero Emissions per al transport dels productes.

10. DOCUMENTACIÓ ANNEXA

Formen part integrant d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques els documents annexos següents:

- Annex d'oferta econòmica LOT 1 a LOT 7: relació de productes, quantitats estimades, freqüències de lliurament, horaris i preus de referència, organitzat en fulls independents per a cada lot.
- Annex de criteris de proximitat i ecològic: model de declaració per lot perquè els licitadors indiquin quins productes de la seva oferta són d'origen local i/o certificats ecològics.
- Annex amb la resta de criteris automàtics

En cas de discrepància entre el cos d'aquest plec i els annexos, prevaldrà el cos del plec. En cas de discrepància entre el PPT i el PCAP, prevaldrà el PCAP.

Sant Quirze del Vallès, a la data de la signatura