

Pliego prescripciones técnicas para PRESTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A L'ESCOLA BRESSOL JM CÉSPEDES DE SANT ADRIA DEL BESÒS.

1.OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte el constitueix la prestació del servei d'alimentació a l'Escola Bressol Municipal JM Cespedes que consisteix en:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres i la seva conservació i emmagatzematge.
- la confecció dels menús i l'elaboració dels àpats destinats als infants i usuaris del servei de menjador, en les següents modalitats:
 - 3 àpats: esmorzar, dinar i berenar
 - 2 àpats: dinar i esmorzar o berenar
 - Àpat esporàdic

- la distribució individualitzada dels àpats
- la neteja del parament utilitzat pel servei, els espais, el mobiliari, l'equipament de la cuina, el rebost i la bugaderia
- El manteniment i la reposició del material de cuina i del menjador, i la maquinaria de la cuina i la bugaderia.

Aquest contracte no es pot dividir en lots atesos els motius que s'expressen en l'informe de necessitat del contracte que figura en l'expedient.

2 DURADA DEL CONTRACTE

Esta previst que la prestació d'aquest servei es dugui a terme durant dos cursos escolars, des del 9 de setembre de 2026 fins al 30 de juny de 2028, i prorrogable anualment, curs per curs, fins a 2 cursos més (01/09/2028 al 30/06/2029; 01/09/2029 al 30/06/2030)

En cas que el contracte no es pugui iniciar en la data prevista, els seus efectes començaran en la data de la seva formalització, computant-se en aquella data l'inici dels seus efectes i finalitzant en acabar el termini previst del 30 de juny de 2028, comptabilitzant després la possible pròrroga.



3 CONDICIONS TECNIQUES DEL CONTRACTE.

TIPUS DE SERVEI A DONAR

Les tasques del servei d'alimentació de l'Escola Bressol JM Cespedes consisteixen en:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres i la seva conservació i emmagatzematge
- la confecció dels menús i l'elaboració dels àpats destinats als infants :

3 àpats : esmorzar, dinar i berenar

2 àpats : dinar i esmorzar o berenar

Àpat esporàdic

- la distribució individualitzada dels àpats
- la neteja del parament utilitzat pel servei, els espais, el mobiliari i equipament de la cuina, el rebost i la bugaderia.
- El manteniment i la reposició del material de cuina, de menjador i del rebost. També la maquinaria de cuina i de bugaderia.

Àpats a subministrar.

Els àpats es subministraran diàriament de dilluns a divendres, durant el període establert en el present Plec.

Els menús es fan a partir del producte de temporada. Per tant, hi haurà com a mínim dos menús, un de tardor-hivern i un altre de primavera-estiu.

El nombre aproximat de menús diaris serà d'una mitjana de:

- 3 àpats: 6 comensals
- 2 àpats: 50 comensals

Anul·lacions i variacions d'àpats.

La variació i anul·lació d'àpats es farà diàriament i abans de les 10h. En cas que no s'anul·li, es cobrarà l'àpat.



MATÈRIES PRIMERES, ORGANITZACIO I NORMATIVES HIGIÈNIC- SANITÀRIES

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària per a l'elaboració, la manipulació, i el trasllat dels aliments. S'aplicarà la Normativa Sanitària - Alimentària vigent.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquests efectes l'empresa haurà de tenir un auto control amb l'anàlisi de qualitat de les matèries primeres.

L'empresa adjudicatària efectuarà una analítica bacteriològica dels àpats cuinats i de la superfície i els estris de cuina amb assídua continuïtat que es lliurarà trimestralment al centre. Alhora, també es farà control diari de l'aigua.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Escola Bressol, la qual cosa no significa que aquesta es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.

Atenent a la màxima cura sanitària esta del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de l'Escola Bressol.

El servei municipal de Sanitat, efectuarà inspeccions sanitàries i anàlisi dels productes tant en cru com cuinats de forma periòdica, així com controls al personal manipulador.

Nivell de qualitat de les matèries primeres.

Els productes frescos com carn de vedella, pollastre, gall d'indi, peix, fruita i verdura, seran de productors locals o de cooperatives de proximitat. Es valorarà el fet que siguin ecològics. Els productes que es consumeixin a l'Escola Bressol han de ser de primera qualitat, de proximitat i de temporada.

Avaluació del servei

S'establirà un sistema d'avaluació de la qualitat/quantitat dels:



- Ingredients
- Gramatges
- Menús
- del servei global

Per mitja d'un registre escrit d'avaluació i seguiment, que es complimentarà mensualment. Pel que fa als gramatges, serà la comissió de seguiment qui marcarà les quantitats establertes, depenent de les necessitats dels infants.

Es crearà una Comissió de seguiment, en la qual participarà l'empresa, la persona coordinadora de l'Escola Bressol i, si hi ha interès, un representant del Consell de Participació. Es reunirà cada tres mesos, de forma ordinària, i també sempre que es consideri necessari. La seva finalitat serà fer el seguiment i aportar suggeriments i propostes per millorar el funcionament del servei d'alimentació a l'Escola Bressol.

TIPOLOGIA DE MENUS

Els menús els confeccionarà i presentarà l'empresa adjudicatària, en funció del projecte educatiu del centre, detallats per gramatges, productes, periodicitat, i variació estacional. Es confeccionaran dos menús en funció de l'edat, i **serà necessària l'adaptació d'aquests als progressos dels infants i a les necessitats específiques de cadascun d'ells, tenint en compte les al·lèrgies, intoleràncies, prescripcions mèdiques, creences i costums, a criteri del Centre.**

A - Menú per infants fins l'any, poden ser de dos o de tres àpats

B - Menú per la resta d'infants d'1 a 3 anys, poden ser de dos o de tres àpats.

C - Menús adaptats a les necessitats específiques dels infants

Atesa l'edat dels infants del centre i la seva conseqüent evolució, els menús del grup A poden anar variant per adaptar-se a l'edat dels infants, fins arribar al menú considerat estàndard del grup B.

També es tindran en compte algunes especificitats com, els esmorzars i berenars diferenciats per edats.

L'empresa adjudicatària facilitarà al centre els aliments necessaris per confeccionar el menú especial de les festes populars que l'Escola Bressol celebri, així com el cafè i les infusions per les persones educadores i per les famílies en les trobades que setmanalment es fan a l'escola.



RECURSOS HUMANS I HORARIS

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei de cuina de l'Escola Bressol amb personal preparat i amb un perfil adient per a aquest tipus de centre, cosa que acreditarà en el moment de la licitació. Les dues persones encarregades de la cuina hauran d'estar assegurades i, com a mínim, hauran de percebre la remuneració que fixi el conveni del sector.

L'horari de cobertura del servei serà de 08.00h. del matí a 10,30h de la tarda. Un cuiner/a fent 6,30 hores/dia, i una persona de suport de cuina fent 5,45 hores/dia i que també s'encarregui de preparar i recollir els berenars.

Professional	hores/dia	hores/setm	horari
cuiner/a	6,3 (inclos 30" esmorzar)	32,3	7:45 a 14:15
(inclos 30" esmorzar)			

Persona suport	5,45 h/dia	28,45	10:45 a 16:30
----------------	------------	-------	---------------

Tot el personal de cuina s'incorporarà a l'escola dos dies abans de l'inici del servei de menjador, per tal de rebre les comandes, organitzar, netejar la cuina i deixar-ho tot preparat per començar el servei.

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir la continuïtat del personal durant tot el període que estableix el present Plec, tret de causes de força major. També facilitarà al personal la roba adient i el calçat per tal de garantir les condicions d'higiene personal.

L'empresa adjudicatària garantirà amb una hora al mes, la coordinació entre el servei de cuina i la persona que faci la coordinació del centre.

L'empresa adjudicatària designarà un representant únic de l'empresa de serveis alimentaris, a través de la qual es canalitzaran totes les relacions derivades del contracte.

L'empresa adjudicatària presentarà un **Pla de supervisió quinzenal** a la cuina. Aquest aspecte, es de vital importància per tal de fer un acurat seguiment i acompanyament pel bon funcionament del servei.



L'empresa adjudicatària definirà i presentarà un document on constin les tasques i funcions de la cuinera i de la persona de suport

Les suplències del personal aniran a càrrec de l'empresa, ja sigui per motius de formació o de baixa laboral, i s'hauran de cobrir de forma immediata.

En cas d'un canvi d'empresa adjudicatària, la nova empresa haurà de subrogar el personal destinat actualment en el servei (cuinera i persona de suport), segons les condicions que s'indicaran des de l' Ajuntament.

NETEJA I UTILLATGE

La neteja i desinfecció anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària: espais, mobiliari, dels estris, la maquinaria, la vaixela i l'equipament de la cuina i del rebost. La freqüència serà la necessària per garantir les condicions higièniques i sanitàries dels espais, mobiliari, equipament i estris utilitzats.

La persona que faci de suport a la cuina, s'haurà d'encarregar del manteniment diari de la bugaderia: rentadores i assecadores, plegat de la roba, ordre i endreçar dels armaris on es guarda.

L'utilitatge per transportar i servir els aliments serà d'acer inoxidable i vidre, com a material més adient per la seva textura i neteja, i tots els elements tindran la seva corresponent tapa. El parament de taula que utilitzin els infants, haurà de tenir les mides necessàries a l'edat i el nivell d'autonomia de cada grup, i haurà de ser de vidre i d'acer inoxidable. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de tots els elements de parament de taula dels infants i de l'utilitatge per transportar i servir els aliments. Això inclourà uns per les estances dels infants i tanmateix tot l'utilitatge de taula per les persones adultes.

Els carretons per portar els aliments fins les estances de cada grup d'infants hauran de complir els requisits que l'escola consideri oportuns i hauran de ser subministrats, reparats o substituïts per l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del subministrament dels productes de bugaderia, com ara el sabó, el suavitzant, 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. L' empresa adjudicatària s'acollirà a les directrius municipals en matèria de



protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

MAQUINARIA, UTILS I EINES, INFRAESTRUCTURA

La reposició, manteniment i reparació de la maquinaria, tan de cuina com de bugaderia, congelador, rentadora i assecadora incloses. i del parament de taula i l'utilatge corren a càrrec de l'empresa adjudicatària, com s'indica en l'apartat anterior.

La despesa de llum, gas, aigua i telèfon corre a càrrec de l' Ajuntament de Sant Adrià de Besos.

EDUCACIO PER LA SALUT I FORMACIO

L'empresa adjudicatària haurà de col·laborar i participar en la continuïtat de la tasca educativa en referència al tema d' educació per a la salut i estar oberta a les col·laboracions i propostes que l' equip educatiu consideri necessàries (com per exemple un taller de cuina ambles famílies), d'acord amb el Projecte educatiu del Centre.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla de Formació basic per les treballadores i treballadors. així com acreditatius d'haver realitzat aquesta tasca, tenint en compte que s'haurà de fer en horari que no impedeixi la dedicació a la tasca diària, o en el seu cas amb suplència.

INSPECCIO

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i control de l' Ajuntament, per mitja de la persona que faci la Coordinació del centre i el Servei Municipal de Salut.

La inspecció facultativa revisarà l'actuació de l'empresa i li seran facilitades les dades que creguin oportunes respecte als serveis contractats.

Del resultat d' aquestes inspecció la persona designada per l' Ajuntament instarà a l'empresa a complir el contracte i la normativa legal que s'escaigui, en ordre cursada per escrit en el termini de deu dies.

L' Ajuntament de Sant Adrià de Besos es compromet a garantir l'autonomia de gestió de l' adjudicatari, sempre i quan es respecti el plantejament educatiu elaborat segons els criteris del Servei d'Educació i de l'Escola Bressol Municipal JM Crespades.



2. PREU DEL CONTRACTE

El pressupost del contracte es el següent:

CURS 2026-2027

CURS per anualitat	DIES aprox	Núm d'àpats	PREU /Núm infants	import IVA exclòs (€)	IVA 10%	Import IVA inclòs (€)
01/09/26 al 31/12/26	69	3	9€ x6	3.726,00 €	372,60 €	34.458,60 €
		2	8€x50	27.600,00 €	2.760,00 €	
01/01/27 al 30/06/27	113	3	9€ x6	6.102,00 €	610,20 €	56.432,20 €
		2	8€x50	45.200,00 €	4.520,00 €	
TOTAL				82.628,00 €	8.262,80 €	90.890,80 €

CURS 2027-2028

CURS per anualitat	DIES aprox	Núm d'àpats	PREU /Núm infants	import IVA exclòs (€)	IVA 10%	Import IVA inclòs (€)
01/09/27 al 31/12/27	67	3	9,90€ x6	3.979,80 €	397,98 €	36.805,78 €
		2	8,80€x50	29.480,00 €	2.948,00 €	
01/01/28 al 30/06/28	115	3	9,90€ x6	6.831,00 €	683,10 €	63.174,10 €
		2	8,8€x50	50.600,00 €	5.060,00 €	
TOTAL				90.890,80 €	9.089,08 €	99.979,88 €

Essent els imports de les pròrrogues els següents

CURS 2028-2029

CURS per anualitat	DIES aprox	Núm d'àpats	PREU /Núm infants	import IVA exclòs (€)	IVA 10%	Import IVA inclòs (€)
01/09/28 al 31/12/28	69	3	9,90€ x6	4.098,60 €	409,86 €	37.904,46 €
		2	8,80€x50	30.360,00 €	3.036,00 €	
01/01/29 al	114	3	9,90€ x6	6.771,60 €	677,16 €	62.624,76 €



30/06/29		2	8,8€x50	50.160,00 €	5.016,00 €	
TOTAL				91.390,20 €	9.139,02 €	100.529,22 €

CURS 2029-2030

CURS per anualitat	DIES aprox	Núm d'àpats	PREU /Núm infants	import IVA exclòs (€)	IVA 10%	Import IVA inclòs (€)
01/09/29 al 31/12/29	69	3	9,90€ x6	4.098,60 €	409,86 €	37.904,46 €
		2	8,80€x50	30.360,00 €	3.036,00 €	
01/01/30 al 30/06/30	113	3	9,90€ x6	6.712,20 €	671,22 €	62.075,42 €
		2	8,8€x50	49.720,00 €	4.972,00 €	
TOTAL				90.890,80 €	9.089,08 €	99.979,88 €

Conceptes	Imports
Curs 2026/2027	82.628,00 €
Curs 2027/2028	90.890,80 €
Pròrroga curs 2028/2029	91.390,20 €
Pròrroga curs 2029/2030	90.890,80 €
Possible modificació (20%)	34.703,76 €
Possible variació (10%)	17.351,88 €
Total VEC	407.855,44 €

En base a l'article 100 LCSP, en el pressupost base de licitació es desglossaran els costos directes, indirectes, despeses salarials i altres despeses eventuais calculades per a la seva determinació.

Per aquest motiu, s'especifica que el pressupost anual es desglossa en els següent costos:

Concepte % Import (euros) Import (euros) Import (euros) Import (euros)
CURS ESCOLAR 2026/2027 2027-2028 2028-209 2029-2030

Despeses directes	30 %	27.267,24 €	29.993,96 €	30.158,77 €	29.993,96 €
Despeses indirectes	8 %	7.271,26 €	7.998,39 €	8.042,34 €	7.998,39 €
Despeses salarials	55 %	49.989,94 €	54.988,93 €	55.291,07 €	54.988,93 €



Altres	7 %	6.362,36 €	6.998,59 €	7.037,05 €	6.998,59 €
TOTAL		90.890,80 €	99.979,88 €	100.529,22 €	99.979,88 €

5 PARTIDA DEL PRESSUPOST A LA QUE ESCARREGA LA DESPESA DEL CONTRACTE.

La despesa del contracte per la quantitat màxima de 34.458,60 euros (IVA inclòs) corresponent al 2026 s'imputarà a l'aplicació pressupostaria 104 3230 22799 del pressupost municipal de 2026 on hi ha el crèdit adequat i suficient, restant sotmesa l'efectivitat de l'adjudicació a la condició suspensiva d'existència de crèdit adequat i suficient a la mateixa aplicació pressupostaria (104 3230 22799) dels pressupostos municipals que s'aprovin dels exercicis 2027 i 2028 per a les despeses generades en aquelles anualitats.

6 DRETS I OBLIGACIONS DE LES PARTS DEL CONTRACTE

Les empreses interessades en presentar-se en la licitació per atendre el servei d'alimentació a l'Escola Bressol Municipal "JM Cèspedes" hauran de garantir els següents extrems:

- l'empresa adjudicatària haurà de disposar del següent personal tècnic, integrat o no a l'empresa:
 - 1- Coordinador/a-supervisor/a general: l'empresa adjudicatària nomenarà un coordinador/a que s'encarregarà de la gestió i supervisió de la qualitat dels serveis objecte de licitació i de la coordinació amb l'ajuntament per la coordinació del contracte.
 - 2- Nutricionista i/o dietista: l'empresa adjudicatària disposarà d'un nutricionista i/o dietista que disposi de la titulació en nutrició humana i/o dietètica. Aquesta solvència s'acreditarà mitjançant una declaració responsable de l'empresa de disposar d'aquest personal tècnic. No obstant això, es podrà sol·licitar a l'empresa, en qualsevol moment, la justificació documental que es consideri necessària.
- Garantir el transport dels queviures en cru, respectant la normativa sanitària, i per tant disposant de furgonetes isotèrmiques i homologades per a tal fi. I garantir la cobertura puntual de lliuraments.



- Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequat per portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives, higièniques i sanitàries, la prestació objecte d'aquest contracte.
- Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte i crear un pla de supervisió.
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei general, i comunicar a la persona coordinadora de l'Escola Bressol totes les propostes de millora.

La forma de pagament del contracte es la següent: mensualment l'empresa adjudicatària emetrà la factura corresponent als serveis prestats. El pagament s'efectuarà conforme al que disposa la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del Sector Públic (LCSP).

MARIA PILAR GONZALEZ ROF
Data: 02/06/2026 14:11:15

