



## PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PEL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL DE VALLDOREIX

### 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei d'atenció alimentària a l'escola bressol municipal de l'EMD l'emplaçament de la qual figura en el document annex.

El servei comprèn les prestacions següents:

- a) El confeccionament dels menús diaris (dinar i berenar) i la seva elaboració la cuina del centre per part del personal especialitzat de l'adjudicatari.
- b) L'adquisició dels productes d'alimentació, així com els productes necessaris per la neteja de la cuina i estris propis del servei.
- c) La neteja i condicionament de la cuina.

### 2. CONDICIONS GENERALS D'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

1. El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.
2. El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.
3. El contractista haurà d'aportar un pla de qualitat del servei.

### 3. MATÈRIES PRIMES

1. Els productes del gènere carn de porc, vedella, peix, fruita, verdura seran de primera qualitat i els licitadors hauran d'especificar i acreditar a l'oferta les dades següents:

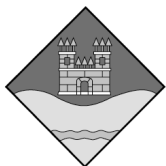
Origen

Denominació del producte

Categoria

Varietat

Norma de qualitat de cadascú dels aliments, el tipus d'envàs, si els productes arriben a l'escola manipulats i/o tallats i el sistema /es de conservació emprats en el transport.



#### **4. QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES**

---

1. El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministra el seu proveïdor/s. Es valorarà la disposició d'un sistema d'autocontrol amb anàlisi de qualitat de la matèria prima.
2. El contractista efectuarà analítica dels productes a elaborar amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats trimestralment al EMD
3. L'empresa adjudicatària guardarà a les cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat durant al menys 72 hores.
4. Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició del EMD, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.
5. Atenent a la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització del EMD.

#### **5. CALENDARI LECTIU**

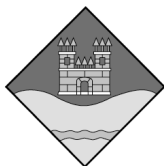
---

1. El servei es prestarà des de l'1 de setembre fins les dues primeres setmanes del mes de juliol, llevat de les vacances de Nadal i Setmana Santa, segons el calendari lectiu oficial aplicable a L'escola bressol municipal per a cada curs escolar.
2. L'1 de setembre l'adjudicatari haurà de començar els treballs de neteja general i de condicionament dels espais i aparells de la cuina a fi que es trobin en perfectes condicions d'utilització.
3. Les instal·lacions hauran de quedar perfectament netes i endreçades dins dels dos dies següents a la finalització del curs escolar.
4. Les anteriors condicions seran objecte d'adaptació i aplicació durant el curs 2010/2011 a partir de la data en que es formalitzi el contracte.

#### **6. ÀPATS A SUBMINISTRAR**

---

1. Els àpats –dinar i berenar- es serviran diàriament de dilluns a divendres. Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts per el centre escolar.
2. La previsió diària estimada de menús serà de com a màxim un total de 102 infants + 17 adults.
3. Les sortides, festes i excursions s'avisaran amb una antelació de 9 dies, i es podrà sol·licitar des de la direcció del centre que s'elabori un menú adequat.



## **7. TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI A DONAR**

---

- Lliurar les matèries en cru i manipulació
- Cuinat en el mateix centre
- Cuinera
- Auxiliar de cuina

## **8. HORARIS**

---

- Cuiner/a 7h.30 diàries, 37h. 30 setmanals
- Auxiliar de cuina 6h.30 diàries, 32h,30 setmanals

## **9. TIPOLOGIA DE MENÚS**

---

1. Els licitadors presentaran proposta de menús mensual que detallarà els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional.

2. Es presentaran menús tipus degudament confeccionats referents a les següents varietats:

### BERENAR

- Lactants :purés de fruita, iogurts adaptats a l'edat.
- General: pa amb pernil dolç, formatge, gall d'indi. Coca, suc, llet, iogurts, galetes.

### DINAR

- Menú petits. Triturats: puré de patata, ceba, pastanaga, mongeta tendra i/o carbassó **amb** pollastre/vedella/peix/ou.
- Menú 2 anys en endavant i adequació menú adults. Primers plats: arròs, pasta, puré de verdures, crema de llegums i sopes. Segons plats: truites, peix planxa o carns (pollastre/vedella/porc/gall d'indi).

Evitarem els arrebossats, les salses fortes i picants, el pebrot i les espècies de tots els àpats dels infants. Els menús s'elaboraran conjuntament amb la direcció de l'Escola i qualsevol canvi en aquest serà supervisat per la direcció.

3. Les matèries primeres hauran de ser de qualitat. Es tindrà especial atenció als olis que s'utilitzin així com la qualitat de la carn, peix, verdures i fruita. La direcció en qualsevol moment podrà supervisar els aliments que s'utilitzen i la seva conservació.

Es respectaran les variants alimentàries per prescripció mèdica.

4. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.



5. Atesa l'edat de matriculació al centre i consegüentment a l'evolució d'edats, els menús sofriran setmanal o quinzenalment canvis fins a arribar a l'edat que reben el menú de 1-2 anys
6. A banda dels trets puntuals abans esmentats, es cobriran amb menús adequats (pícnics) les sortides fora del centre, excursions etc.
7. El contractista haurà de facilitar a l'escola l'alimentació/ menú pròpia de les festes populars que celebren: castanyada, carnestoltes, (etc).
8. En les sortides i excursions el menú s'adaptarà a l'edat i característiques dels infants. Els adults també rebran alimentació per aquestes activitats.

## **10. INSTAL·LACIONS I BENS A DISPOSICIÓ DE L'ADJUDICATARI**

---

1. L'EMD posa a disposició del contractista les instal·lacions, maquinària, estris i parament de cuina necessaris per a l'execució del servei. Al contracte s'incorporarà l'annex 1 d'aquests plecs de condicions que conté la descripció de les instal·lacions i la relació de la maquinària i utensilis que aporta l'EMD de Vall d'Oreix.
2. El contractista ha de portar la resta dels estris necessari per l'elaboració dels aliments.
3. Seran a càrrec de l'EMD les despeses de consums d'aigua, gas i electricitat.

## **11. FORMACIÓ DEL PERSONAL**

---

L'adjudicatari ha de contractar el personal necessari, el qual haurà de disposar de l'especialització i formació adequades. Un cop adjudicat definitivament el contracte abans de formalitzar-lo s'haurà d'identificar el personal. Els canvis de personal seran comunicats a la direcció de l'escola amb aportació de currículum i referències del nou personal contractat.

El contractista designarà un responsable del servei amb capacitat de resolució de les incidències que es produeixin.

El personal dependrà exclusivament dels contractista sense que s'estableixi cap tipus de relació funcional ni laboral amb l'EMD.

## **12. PARTICIPACIÓ EN EL PROJECTE EDUCATIU**

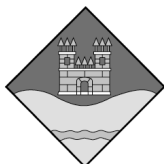
---

El contractista participarà en el projecte de centre en la vessant d'educació per a la salut col·laborant en les activitats relacionades amb l'educació nutricional i la creació d'hàbits adequats en els infants.

## **13. INSPECCIÓ SANITÀRIA**

---

A través del personal municipal de l'EMD es podrà inspeccionar:



- Les condicions higiènic-sanitàries i de manipulació dels aliments i l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i personal adscrit al servei.
- El magatzem, vehicles de transport i altres elements utilitzats pel contractista

L'empresa està obligada a facilitar la informació i documentació que li sigui requerida.

#### **14. PROPOSTA DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ**

Els criteris a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la proposició més avantatjosa seran els que tot seguit s'indiquen, d'acord amb la ponderació que es detalla per a cadascun d'ells:

- **Valoració amb 10 punts de la proposta econòmica, segons la següent fórmula matemàtica:**

$$P_i = \frac{Me \times 10}{M_i}$$

Essent  $P_i$  els punts de cada oferta,  $Me$  la millora econòmica i  $M_i$  cada una de les millores que es valoren.

Pel què fa a les ofertes amb valors anormals o desproporcionats s'estarà el què es diu l'article 136 LCSP, el i RD 817/2009 pel que es desenvolupa parcialment la Llei 30/2007, així com el RD 1098/2001 en aquells articles vigents sobre la valoració de les ofertes amb valors anormals o desproporcionats.

#### **15. SUBROGACIÓ DEL PERSONAL**

De conformitat amb l'article 29 del Conveni col·lectiu de treball dels sectors del lleure educatiu i sociocultural per als anys 2005-2007, publicat al DOGC núm.4396, de 1/06/2005, que regula el dret de subrogació el canvi de titularitat en el contracte de prestació de serveis subscrit entre les empreses afectades pel present conveni comporta que la nova empresa adjudicatària del servei o continuadora de l'activitat, ja sigui pública o privada, s'ha de subrogar en els drets i obligacions que l'anterior tenia respecte als seus treballadors en el centre de treball que es vegi afectat. L'empresa o entitat sortint, en un termini de set dies des que té coneixament de la finalització del seu servei, i en tot cas, abans de traspasar el servei ha de lliurar a l'empresa o entitat entrant, que passi a fer-se càrrec del servei, els documents que consten en aquest mateix article. A continuació es detalla la situació del personal susceptible a subrogar:

<b>Categoria</b>	<b>Data d'antiguitat</b>	<b>Sou brut mensual (inclòs la paga d'estiu i Nadal proporcional)</b>
Ajudant de cuina	1/09/2009	934,81€

Valldoreix, 7 de juliol de 2010  
Teresa Veciana Armengol

Vocal de l'Àrea d'educació