

**PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EN EL CONCURS PÚBLIC PER L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI GLOBAL D'ALIMENTACIÓ DURANT ELS CURSOS ESCOLARS 2013-2014 i 2014-2015 A 49 ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS**

**Expedient número: 86/13**

**Tipificació contracte: Concurs de Serveis**

**Lot 1**

<b><u>Escola Bressol</u></b>	<b><u>Preu pensió</u></b>	<b><u>Pressupost per 2 cursos</u></b>
<b>1 EBM Nic</b>	<b>5,75 € (IVA inclòs)</b>	<b>166.842,01 € (IVA inclòs)</b>
<b>2 EBM Collserola</b>	<b>7,35 € (IVA inclòs)</b>	<b>142.178,40 € (IVA inclòs)</b>
<b>3 EBM Bellmunt</b>	<b>7,40 € (IVA inclòs)</b>	<b>134.556,87 € (IVA inclòs)</b>
<b>4 EBM L'Esquirol</b>	<b>6,41 € (IVA inclòs)</b>	<b>153.753,85 € (IVA inclòs)</b>
<b>5 EBM Guinbó</b>	<b>6,35 € (IVA inclòs)</b>	<b>149.857,97 € (IVA inclòs)</b>
<b>6 EBM El Fil</b>	<b>6,55 € (IVA inclòs)</b>	<b>157.111,97 € (IVA inclòs)</b>
<b>7 EBM Bambi</b>	<b>2,77 € (IVA inclòs)</b>	<b>63.227,80 € (IVA inclòs)</b>
<b>8 EBM Can Bacardí</b>	<b>7,00 € (IVA inclòs)</b>	<b>143.532,48 € (IVA inclòs)</b>

## **Lot 2**

<b><u>Escola Bressol</u></b>	<b><u>Preu pensió</u></b>	<b><u>Pressupost per 2 cursos</u></b>
9 EBM Portal Nou	<b>6,75 €</b> (IVA inclòs)	<b>154.074,97 €</b> (IVA inclòs)
10 EBM Canigó	<b>7,65 €</b> (IVA inclòs)	<b>139.102,70 €</b> (IVA inclòs)
11 EBM Mont-Tàber	<b>6,70 €</b> (IVA inclòs)	<b>173.670,43 €</b> (IVA inclòs)
12 EBM Els Tres Tombs	<b>6,55 €</b> (IVA inclòs)	<b>154.577,90 €</b> (IVA inclòs)
13 EBM Londres	<b>6,70 €</b> (IVA inclòs)	<b>150.341,57 €</b> (IVA inclòs)
14 EBM La Fassina	<b>5,00 €</b> (IVA inclòs)	<b>237.931,20 €</b> (IVA inclòs)
15 EBM Barrufets	<b>6,40 €</b> (IVA inclòs)	<b>153.513,99 €</b> (IVA inclòs)

## **Lot 3**

<b><u>Escola Bressol</u></b>	<b><u>Preu pensió</u></b>	<b><u>Pressupost per 2 cursos</u></b>
16 EBM Sant Medir	<b>5,95 €</b> (IVA inclòs)	<b>168.041,33 €</b> (IVA inclòs)
17 EBM El Gat Negre	<b>6,65 €</b> (IVA inclòs)	<b>159.510,63 €</b> (IVA inclòs)
18 EBM Galatea	<b>6,10 €</b> (IVA inclòs)	<b>167.557,73 €</b> (IVA inclòs)
19 EBM L'Oreneta	<b>6,00 €</b> (IVA inclòs)	<b>167.132,16 €</b> (IVA inclòs)
20 EBM La Puput	<b>7,45 €</b> (IVA inclòs)	<b>144.112,80 €</b> (IVA inclòs)
21 EBM Sant Genís	<b>6,20 €</b> (IVA inclòs)	<b>158.311,29 €</b> (IVA inclòs)
22 EBM L'Harmonia	<b>7,65 €</b> (IVA inclòs)	<b>142.062,33 €</b> (IVA inclòs)

#### **Lot 4**

	<b><u>Escola Bressol</u></b>	<b><u>Preu pensió</u></b>	<b><u>Pressupost per 2 cursos</u></b>
23	EBM Llar d'Infants	<b>5,50 €</b> (IVA inclòs)	<b>180.866,40 €</b> (IVA inclòs)
24	EBM L'Arquet	<b>6,60 €</b> (IVA inclòs)	<b>155.757,89 €</b> (IVA inclòs)
25	EBM Valldaura	<b>6,85 €</b> (IVA inclòs)	<b>148.407,17 €</b> (IVA inclòs)
26	EBM L'Argimon	<b>7,00 €</b> (IVA inclòs)	<b>151.656,96 €</b> (IVA inclòs)
27	EBM El Torrent	<b>6,20 €</b> (IVA inclòs)	<b>158.311,29 €</b> (IVA inclòs)
28	EBM La Muntanya	<b>4,20 €</b> (IVA inclòs)	<b>107.243,13 €</b> (IVA inclòs)
29	EBM Aqüeducte	<b>7,35 €</b> (IVA inclòs)	<b>145.021,97 €</b> (IVA inclòs)
30	EBM Pla de Fornells	<b>6,10 €</b> (IVA inclòs)	<b>158.117,85 €</b> (IVA inclòs)

#### **Lot 5**

	<b><u>Escola Bressol</u></b>	<b><u>Preu pensió</u></b>	<b><u>Pressupost per 2 cursos</u></b>
31	EBM Ralet	<b>6,60 €</b> (IVA inclòs)	<b>158.311,29 €</b> (IVA inclòs)
32	EBM El Vent	<b>6,70 €</b> (IVA inclòs)	<b>150.341,57 €</b> (IVA inclòs)
33	EBM Nenes i Nens	<b>6,85 €</b> (IVA inclòs)	<b>151.057,30 €</b> (IVA inclòs)
34	EBM El Tren	<b>6,00 €</b> (IVA inclòs)	<b>178.738,56 €</b> (IVA inclòs)
35	EBM El Turó	<b>6,10 €</b> (IVA inclòs)	<b>167.537,28 €</b> (IVA inclòs)
36	EBM Ciutat de Mallorca	<b>6,90 €</b> (IVA inclòs)	<b>152.159,91 €</b> (IVA inclòs)
37	EBM El Caminet del Besòs	<b>7,10 €</b> (IVA inclòs)	<b>142.836,09 €</b> (IVA inclòs)
38	EBM Les Quatre Torres	<b>6,55 €</b> (IVA inclòs)	<b>157.111,97 €</b> (IVA inclòs)
39	EBM El Parc de la Pegaso	<b>6,65 €</b> (IVA inclòs)	<b>164.656,13 €</b> (IVA inclòs)
40	EBM Icària	<b>6,40 €</b> (IVA inclòs)	<b>158.466,05 €</b> (IVA inclòs)

## **Lot 6**

<b><u>Escola Bressol</u></b>	<b><u>Preu pensió</u></b>	<b><u>Pressupost per 2 cursos</u></b>
41 EBM Can Dragó	<b>6,40 €</b> (IVA inclòs)	<b>153.513,99 €</b> (IVA inclòs)
42 EBM Colometa	<b>6,35 €</b> (IVA inclòs)	<b>154.771,34 €</b> (IVA inclòs)
43 EBM Palomar	<b>6,55 €</b> (IVA inclòs)	<b>152.043,84 €</b> (IVA inclòs)
44 EBM La Farinera	<b>5,75 €</b> (IVA inclòs)	<b>193.536,73 €</b> (IVA inclòs)
45 EBM El Clot de la Mel	<b>6,25 €</b> (IVA inclòs)	<b>162.006,01 €</b> (IVA inclòs)
46 EBM La Verneda de St. Martí	<b>7,90 €</b> (IVA inclòs)	<b>146.704,89 €</b> (IVA inclòs)
47 EBM El Gronxador	<b>6,30 €</b> (IVA inclòs)	<b>160.864,71 €</b> (IVA inclòs)
48 EBM El Xalet de la Paperera	<b>6,30 €</b> (IVA inclòs)	<b>155.990,01 €</b> (IVA inclòs)
49 EBM La Mar Xica	<b>6,90 €</b> (IVA inclòs)	<b>152.159,91 €</b> (IVA inclòs)

### **CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL SERVEI**

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària dels alumnes de les escoles bressol objecte d'aquest contracte, d'acord amb el present plec de clàusules tècniques.

### **CLÀUSULA 2.- CONDICIONS DE CAPACITAT I SOLVÈNCIA TÈCNICA DELS LICITADORS**

A banda de la classificació requerida en el Plec de Clàusules Administratives Particulars, l'empresa haurà d'acreditar:

- 2,a) Tenir experiència en gestió alimentària de cuinat "in situ" (esmorzar, dinar i berenar) amb alumnes de 0-3 (escola bressol) **almenys en una escola bressol durant un mínim de un curs complet dins els darrers quatre cursos per cadascuna de les escoles en que es presenti oferta (\*)**, indicant nombre de grups, alumnes i persona de contacte, i aportant certificat positiu emès pel centre. No es valoraran les ofertes de empreses que no acreditin aquesta experiència i/o no presentin certificat positiu en el sobre núm. 1.

(\*) Les empreses licitadores que disposin de la classificació corresponent i que acreditin experiència en la gestió de serveis d'alimentació en escoles bressol, poden presentar-se, si així ho consideren oportú, a un, alguns o tots els lots licitats. L'IMEB valorarà les seves ofertes en tots els lots als que es presentin. Tanmateix però, en el cas que alguna de les empreses licitadores resulti, després d'aplicar els criteris d'adjudicació establerts, tenir la màxima puntuació en un nombre de lots que continguin un nombre d'escoles superior a les que s'acrediti haver gestionat amb certificat positiu, per tal de garantir la solvència tècnica adequada, l'IMEB proposarà a aquesta/es empresa/es com adjudicatària/es de, com a màxim, tantes escoles bressol com acreditin haver gestionat durant un mínim d'un curs complet en el període comprés dins els darrers quatre cursos. Aquesta proposta en tot cas respectarà els lots establerts (no es podran dividir els lots). En aquest hipotètic cas, l'IMEB establirà el lot o lots a adjudicar en funció de les escoles que tinguin major valor econòmic en el contracte. Per a la resta de lots no es tindrà en compte l'oferta presentada per aquest licitador i aquests s'adjudicaran a la segona millor oferta, d'acord amb els criteris d'adjudicació establerts.

Per veure tota la resta de condicions relatives a la solvència tècnica i econòmica requerida, cal atènyer-se també al que indica la clàusula 6 del Plec de clàusules administratives particulars.

2,b) Tenir capacitat suficient per resoldre en modalitat alternativa (línia calenta, refrigerat, ...) les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments d'aigua, llum o gas, en els centres amb modalitat de cuinat "in situ". **Les empreses licitadores hauran de justificar per escrit aquesta capacitat.**

### **CLÀUSULA 3.- DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA**

Les empreses adjudicatàries hauran de garantir els següents aspectes:

- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars.
- Realitzar la gestió global del servei alimentari, la neteja de la cuina i de l'espai de menjador i dependències annexes destinades al servei d'alimentació, així com la gestió del personal de cuina.
- Disposar d'una organització tècnico-econòmica i de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries la prestació objecte del contracte.
- Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i les dietes especials i/o adaptacions alimentàries a les especificitats de cada criatura, segons franja d'edat i indicacions mèdiques o les donades per l'IMEB. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi escrupolosament.
- Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran les relacions derivades d'aquest contracte i elaborar un pla de supervisió.

- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar a l'IMEB quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del mateix.
- Complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació. A aquest efecte, es fa notar que **l'oferta d'introducció de productes ecològics com a millora implica per a l'adjudicatari que el producte s'ha de subministrar en tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat en aquest plec i per a tot producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús)**. L'incompliment d'aquest extrem serà documentat en els controls de qualitat mensuals i podrà ser causa de penalització i/o resolució del contracte, d'acord amb allò establert al Plec de clàusules administratives particulars.

#### **CLÀUSULA 4.- NORMATIVES HIGIÈNICO-SANITÀRIES, MATÈRIES PRIMERES I ORGANITZACIÓ**

**Les empreses adjudicatàries hauran de complir la normativa higiènic-sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent: Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici); Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments), i Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell, que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.**

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades periòdicament per les empreses adjudicatàries per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels productes subministrats.

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

Per tal de garantir el manteniment de l'equilibri nutricional, el control de qualitat dels subministradors de productes i la màxima cura sanitària, per tal de facilitar la necessària uniformitat del servei en les diferents escoles bressol municipals, així com del procés de distribució i control dels aliments, **s'han establert en aquest plec per part de l'IMEB uns menús estandarditzats per grups d'edat** (setmanal per al grup de lactants i caminants, mensual per al grup de 1 a 2 anys i mensual per al grup de 2 anys en endavant i adults -veure ANNEX 1-), **així com un quadre de dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies (indicant els aliments a substituir i aliments a consumir en casos de celiaquia, dieta ovo-làcteo-vegetariana, intolerància a la lactosa o al·lèrgia a la proteïna de llet de vaca) amb les recomanacions adients per als diferents grups.**

**Aquests menús formen part de les condicions contractuals bàsiques d'aquest expedient. En cas de produir-se alguna malaltia biliar o necessitar dieta astringent, caldrà adaptar aquests**

**menús a les necessitats de l'infant. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el pediatra de la criatura.**

**Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix sense prèvia autorització escrita de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB.**

**Les eventuais sol·licituds de canvis en el menú que efectuïn les direccions dels centres educatius, hauran de canalitzar-se a través de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, la qual les valorarà i proposarà la seva aprovació, si s'escau, a la Gerència de l'IMEB, prèvia comunicació i acord amb les empreses adjudicatàries. Els canvis autoritzats es comunicaran a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a les empreses adjudicatàries del contracte i a les escoles, i seran adoptats en totes les escoles adjudicades en aquest expedient.**

L'adjudicatari seguirà les indicacions que determini l'Institut de Seguretat Alimentària (ISAL), de l'Agència de Salut Pública, i es sotmetrà a possibles inspeccions sanitàries, alhora que realitzarà periòdicament anàlisi de productes –tant en cru com en cuit– i d'espais, així com controls al personal manipulador d'aliments.

L'empresa adjudicatària, efectuarà l'anàlisi bacteriològic de:

- àpats preparats
- superfícies de cuina
- útils de cuina
- verificació mostres testimoni

Aquestes anàlisi es lliuraran a l'IMEB en el supòsit que les circumstàncies ho requereixin.

## **CLÀUSULA 5.- CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI**

El nombre d'infants màxim per cada grup d'edat per als cursos 2013/2014 en endavant seran els següents:

- grup d'infants petits (0 a 1 any d'edat) amb 8 places de capacitat,
- grup d'infants mitjans (d'1 a 2 anys d'edat) amb 13 places de capacitat, i
- grups d'infants grans (de 2 a 3 anys d'edat) amb 20 places de capacitat.

No obstant això, a cada escola varia el nombre de nens per grup en funció de l'espai disponible i altres variables. A aquest efecte, als **ANNEXES 2,A) i 2,B) que s'adjunten, es detallen les escoles bressol on cal prestar el servei d'alimentació**, així com la seva **distribució per lots**, adreces, districtes, telèfons, capacitat màxima (nombre d'alumnes) per centre, **assistència esperada dels cursos 2013/2014 i 2014/2015** (inclou els alumnes que de mitjana es calcula que dinaran al centre diàriament i els educadors –adults– amb menú a facturar a càrrec de l'IMEB). Es detallen, així mateix, en aquests annexos el **preu diari de sortida de cada escola per al curs**

**2013/2014** (IVA 10% inclòs), els dies lectius dels cursos 2013/2014 i 2014/2015 i **els imports calculats per a cada escola com valor màxim o de sortida** de cada curs, el total per escola i per cada lot i el total per cada grup d'escoles.

El nombre de places per grup d'edat i per escola és susceptible de ser revisat i/o modificat per l'IMEB, ja sigui per raons d'interès general o bé per la demanda efectiva de places en el centre durant la vigència del contracte.

#### **CLÀUSULA 6.- PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI I ÀPATS A SUBMINISTRAR**

El període global de contractació és de **setembre del 2013 a juliol del 2015** (dos cursos escolars), amb la possibilitat de pròrroga per curs escolar i per acord de l'òrgan de contractació, adoptat un mes abans de la finalització de la vigència inicial del contracte o de les seves pròrrogues, fins a un màxim de dos cursos escolars. Aquest acord de l'òrgan de contractació serà obligatori per a l'empresari.

El curs escolar, pel que fa a l'escola bressol, comença a meitat de setembre i finalitza a meitat de juliol. Pel que fa a les vacances de Nadal i Setmana Santa les escoles bressol de Barcelona respectaran el calendari establert per l'autoritat educativa en aquesta matèria. Els dies festius seran els que s'indiquin oportunament per a la ciutat de Barcelona. Pel que fa als dies de lliure disposició aquests seran els que determini l'IMEB en cada calendari escolar.

Organització, neteja i arranjamant dels espais de cuina per a la posta a punt del curs.

L'empresa adjudicatària del servei garantirà a l'acabament del curs lectiu que es deixi la cuina en les condicions d'higiene i neteja adequades per tal de que aquesta pugui ser utilitzada eventualment per casals d'estiu o altres activitats.

A fi de condicionar espais, aparells i eines, l'empresa treballarà un mínim de **dos dies hàbils abans de l'inici del curs**.

#### **NÚMERO D'ÀPATS A SUBMINISTRAR**

Els àpats es subministraran diàriament de dilluns a divendres al llarg del curs escolar.

En l'ANNEX 2,A) s'estableix la capacitat màxima de cada centre; l'assistència diària esperada en funció de les estadístiques històriques disponibles per als cursos 2013/2014 i 2014/2015; el preu de sortida per al curs 2013/2014 (IVA 10% inclòs); les sumes parcials de cada curs per a cada lot; la suma total de cada lot per als cursos 2013/2014 i 2014/2015, així com la suma total del concurs (IVA 10% inclòs).

**El nombre exacte de places de cada centre es comunicarà a l'inici de curs. El nombre de menús a servir varia al llarg del curs en funció de l'assistència diària al centre. El nombre d'esmorzars i berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar (si**



**bé normalment el nombre d'esmorzars i berenars acostuma a ser inferior a la capacitat del centre i inferior al nombre de dinars a servir).**

**En tot cas, l'empresa facturarà efectivament els àpats servits a l'hora de dinar a infants i personal adult màxim autoritzat diàriament segons preu ofert per pensió alimentària.**

#### **CLÀUSULA 7.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI A PRESTAR**

El tipus de servei alimentari a realitzar per l'empresa adjudicatària a cadascuna de les escoles bressol objecte d'aquest concurs és el que tot seguit es detalla:

- **Lliurar les matèries en cru i realitzar llur manipulació en el Centre**
- **Cuinat de les matèries en el mateix Centre**
- **Personal de cuina (cuiner/a) contractat per l'empresa adjudicatària**
- **Personal auxiliar de cuina (ajudant/a) contractat per l'empresa adjudicatària**

No obstant, hi ha **dos Centres** (EBM Bambi i EBM La Muntanya) on l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte que hi ha **personal de cuina propi de l'IMEB**, d'acord amb la relació que tot seguit es detalla:

<b>LOT</b>	<b>Escola Bressol</b>	<b>Lliurar les matèries en cru i manipulació en el centre</b>	<b>Cuinat en el mateix centre</b>	<b>Personal cuina</b>	<b>Personal auxiliar cuina</b>
1	EBM Bambi	X	X	IMEB (Cuinera)	IMEB (Ajudant)
4	EBM La Muntanya	X	X	IMEB (Cuinera)	A subrogar per l'empresa (Ajudant)

Es fa notar que a l'**Escola Bressol Collserola** fins al juliol del 2013 hi ha personal (cuiner/a i ajudant/a) propi de l'IMEB, i que a partir del proper curs (setembre 2013) **el personal de cuina l'ha d'aportar l'empresa adjudicatària.**

A l'**Escola Bressol Guinbó** l'ajudant de cuina és personal propi de l'IMEB fins al juliol del 2013 i a partir del proper curs (setembre 2013) **l'ha d'aportar l'empresa adjudicatària.**

#### **CLÀUSULA 8.- RECURSOS HUMANS I HORARI**

L'empresa adjudicatària del servei cobrirà el servei de cuina de l'escola de 8 del matí a 5 de la tarda i informarà a l'IMEB de l'organització de l'equip humà, de les càrregues de treball per persona i l'horari global de dedicació.

Les càrregues diàries de treball estimades del personal de cuina de les escoles licitades resten detallades a l'ANNEX 3 (columna "Horari estàndard").

No està permesa la modificació a l'alça o la redistribució entre el personal de les hores de treball sense la prèvia aprovació expressa i per escrit de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, per causa d'interès general, amb un estudi de costos associat i dotat pressupostàriament. Per ser efectiva aquesta modificació, haurà d'estar ratificada pel Gerent i ser comunicada a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a l'empresa adjudicatària. Qualsevol modificació a l'alça de les hores o la redistribució entre el personal de les hores de treball no autoritzada en un centre educatiu (hores de contracte per persona), podrà comportar penalitzacions econòmiques i, fins i tot, la resolució del contracte, i serà nul·la als efectes de subrogació per canvi de titular del contracte.

En el període d'adaptació i en la darrera etapa del curs, s'adequaran les càrregues de treball habituals de l'ajudant/a a les necessitats existents, sempre respectant la cobertura horària que ofereixi el centre.

La formació del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

#### Subrogació de personal de cuina

El conveni col·lectiu d'aplicació és el Conveni de la indústria d'Hostaleria i Turisme de Catalunya (codi de conveni 79000275011992, publicat en el DOGC de 22/02/2013). El seu àmbit funcional i territorial afecta a tot el personal que presta els seus serveis en les cuines de les escoles bressol municipals de Barcelona. La seva vigència abasta els anys 2012 i 2013.

Donat que hi ha personal a subrogar en els Centres s'adjunta documentació dels TC2 dels/les treballadors/res, a efectes de donar a conèixer les condicions laborals i facilitar els càlculs econòmics als licitadors. Les hores/setmana del personal a subrogar, la data d'alta, antiguitat i tipus de contracte, facilitats per cadascuna de les empreses adjudicatàries del Servei d'Alimentació durant el curs 2012/2013, venen detallats en l'ANNEX 3.

### **CLÀUSULA 9.- MENÚS A SUBMINISTRAR I CONDICIONANTS DEL SERVEI**

Els menús a subministrar per grups d'edat s'inclouen com a part integrant d'aquest plec de condicions en l'ANNEX 1.

Concretament s'adjunten els següents **menús a subministrar**:

- |   |                             |
|---|-----------------------------|
| <b>1.- Menú lactants i caminants (0-12 mesos)</b> | <b>Programació setmanal</b> |
| <b>2.- Menú de 1 a 2 anys</b>                     | <b>Programació mensual</b>  |
| <b>3.- Menú de 2 anys en endavant i adults</b>    | <b>Programació mensual</b>  |

Fem constar que no tots els infants fan us del servei d'esmorzar i que alguns tampoc no ho fan del berenar. L'empresa adjudicatària del servei donarà d'esmorzar, dinar i berenar a tots aquells nens que ho requereixin a cada escola. **Pel càlcul de la facturació a l'IMEB, es tindran en compte tant els infants com els adults autoritzats que facin us del servei a l'hora de dinar.**

**Gramatges.** Els gramatges s'adequaran als grups d'edat i s'adaptaran a les necessitats dels infants en quant a la seva evolució i creixement al llarg del curs, tenint en compte que per als menús de 1 a 2 i de 2 anys en endavant es doni la possibilitat de repetir si cal, i que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Cal recordar que dins un mateix grup/classe hi ha infants que fan us d'un menú durant uns mesos del curs i que després, atenent el seu grau de maduració, canvien al menú següent. En els berenars és especialment important tenir cura que el gramatge de la fruita i dels suc de fruita sigui el suficient i es pugui repetir.

**Dietes especials i específiques.** Es respectaran les variants alimentàries indicades per prescripció mèdica i d'altres que puguin sorgir fruit de les necessitats específiques dels infants del centre. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

A l'inici del curs, les famílies d'infants amb al·lèrgies alimentàries ho hauran d'acreditar amb un certificat emès per un metge col·legiat on s'especifiquin els al·lèrgens concrets, indicant com a mínim l'índex d'IgE i els valors de referència considerats normals. Caldrà també especificar les mesures d'actuació recomanades, si fos el cas.

A aquests efectes, les empreses adjudicatàries serviran, conjuntament amb els menús genèrics (1 al 3), les adaptacions dels menús derivades de dietes alimentàries especials, intoleràncies i al·lèrgies (celíacs, ovo-làcteo-vegetarians, intolerància a la lactosa, al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca) a tots els infants que així ho requereixin.

Per tal de facilitar l'elaboració dels menús astringents, l'empresa adjudicatària subministrarà periòdicament al Centre sèmola d'arròs, de manera que sempre n'hi hagi disponible.

**A banda de l'anterior, cal presentar l'especificació dels productes** que el licitador ofereix per els diferents menús, classificats per famílies bàsiques d'aliments.

No s'han d'especificar i presentar aquells productes que no s'han programat en els menús que formen part d'aquest contracte.

En cas que d'alguns productes s'ofereixin varietats-categories diferents de carn (primera/segona) peix (fresc/congelat), agricultura ecològica/agricultura convencional, de temporada/fora de temporada, pa (bio/normal) caldrà especificar-ho.

- **Família grup de carns i embotits**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura,

Caducitat, Temperatura conservació.  
Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup d'ous i derivats**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura,  
Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup de peix**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus, Caducitat,  
Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup de llet, làctics i derivats**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge .

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura,  
Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup de fruites, verdures i hortalisses**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge.

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura,  
Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup d'articles no periples**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge .

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura,  
Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup de pa i brioixeria**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Ingredients, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Color, Textura, Categoria, Origen, Tipus agricultura,  
Caducitat, Temperatura conservació.

Proveïdor: RGS, Transport

- **Família grup d'articles i productes de neteja**

Fitxa tècnica

Descripció : Descripció, Composició, Presentació, Etiquetatge

Característiques : Pes, Mida, Caducitat.

Proveïdor: RGS, Transport

Si al llarg del contracte es detectés que algun/s dels aliments proposats no compleixen els nivells de qualitat requerits pel servei, l'IMEB podrà instar les empreses adjudicatàries a subministrar-ne d'altres.

### **TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT:**

- **Tots els ingredients** que conformaran el menú dels infants de l'escola bressol han de garantir la **màxima qualitat i categoria**.
- Es cuinarà sempre amb **oli d'oliva**.
- L'empresa adjudicatària facilitarà l'**aigua embotellada** per a tots els usuaris (nens i adults).
- A banda d'altre tipus d'acompanyament previst als menús, es servirà sempre en tots els àpats mitja **amanida**.
- **La verdura es servirà obligatòriament fresca per a tothom** i amb la periodicitat necessària per mantenir les seves propietats organolèptiques i nutricionals sense congelar.
- Per tal de facilitar la ingesta a tot l'alumnat, **en general serà obligatori que els bastonets, les galetes, el gall d'indi i el formatge que es serveixin a les escoles bressol siguin sense ou ni gluten**. No obstant això, a l'inici de cada curs les direccions dels centres podran demanar a l'empresa adjudicatària que els bastonets i les galetes siguin amb ou i gluten amb caràcter general a cada centre, en el ben entès que sempre hi haurà a disposició dels nens celíacs o al·lèrgics bastonets i galetes sense ou ni gluten.
- Es cobriran amb menús adequats (pic-nics), les **sortides, excursions**, etc.
- L'empresa adjudicatària del servei haurà de **resoldre la situació en modalitat alternativa** (línia calenta, refrigerat, .....) les incidències puntuals que puguin produir-se, per manca puntual de subministraments d'aigua, llum o gas en els Centres.
- Les empreses adjudicatàries hauran de subministrar als centres la següent **tipologia de peix**:
  - . **lluç fresc filetejat** (mínim 1 cop al mes)
  - . **rap fresc** (mínim 1 cop al mes)

- . **bacallà fresc** (mínim 1 cop al mes)
  
- . **bacallà** congelat
- . **cua de rap** congelat
- . **llenguado filetejat** congelat
- . **fletan filetejat** congelat (màxim 1 cop al mes)
- . **perca filetejada** congelada (màxim 1 cop al mes)

El peix que es subministrarà als centres **sortirà sempre de cuina sense espines.**

- **Els suc de fruita servits no inclouran mai sucres afegits i hauran de ser obligatòriament ecològics.**
  
- **Els iogurts hauran de ser obligatòriament ecològics** i, a requeriment del centre, s'hauran de servir amb mel (en envàs amb dispensador) com a edulcorant.
  
- **El pa i la coca haurà de ser obligatòriament del dia (no congelat, no precuinat).**

#### **Tradicions i festes populars**

L'empresa licitadora facilitarà al centre una adaptació dels menús al menú propi de les tradicions i festes populars (5) que en ell es celebren: Castanyada, Sant Jordi, Solsticis (estiu/hivern) , Carnestoltes... . Aquest servei anirà a càrrec de l'empresa.

#### **Festes per a pares i/o tutors**

L'empresa oferirà petits convits per als pares o tutors fins un total de dues ocasions al llarg del curs, dins del centre, i a elecció de l'escola (Nadal, Festa de la Primavera, Castanyada, Sant Jordi o Sant Joan .... ) amb un pressupost de 60 € grup/classe. Aquest servei anirà a càrrec de l'empresa.

#### **Sortides i Excursions**

Atenent l'edat i les característiques dels infants, els entrepans per a l'alimentació de sortides i excursions es faran amb pa de brioix. El menú constarà de:

- 2 entrepans de: gall d'indi, formatge o truita francesa
- 1 peça de fruita
- 1 ampolla d'aigua

L'empresa licitadora podrà presentar menús-ingredients alternatius als que consten en el plec de clàusules tècniques per a sortides i excursions, respectant en tot moment el nombre d'entrepans i els complements de postres i aigua.

En totes les sortides i excursions s'atendrà tot l'esmentat en aquesta clàusula referent a prescripcions mèdiques.

Els adults també rebran l'alimentació per excursions i sortides (3 entrepans, 1 peça de fruita i 1 ampolla d'aigua).

## **CLÀUSULA 10.- NETEJA I AIXOVAR**

Diàriament es lliurarà a tots els usuaris un tovalló.

La neteja integral dels materials emprats, de la cuina i de les dependències annexes (rebot, lavabo, pati interior, entrada a cuina...) van a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació.

També és funció de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació preparar i traslladar els carros de servir aliments a cada una de les classes o dependències i recollir-los; deixar les taules i l'entorn (mobles i terres inclosos) on els nens hagin menjat nets i enllestits per continuar la dinàmica escolar després de cada àpat.

Tant la neteja com la reposició de tot l'aixovar propi de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària; la seva qualitat serà sempre similar o superior a l'existent.

S'insta les empreses licitadores a usar materials poc agressius amb el medi ambient. Pel seu efecte tòxic, l'ús de lleixiu i d'altres productes que continguin clor en la seva composició es limitarà a aquelles zones o usos en que sigui imprescindible la desinfecció (com lavabos o desguassos).

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació. En aquest sentit, es valorarà l'ús de productes amb menor efecte contaminant, d'acord amb els criteris especificats a l'eco etiqueta europea, el cigne nòrdic o equivalent.

Els residus produïts pel servei d'alimentació es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient, d'acord amb el contingut del Pla de Residus recollit a la clàusula 6 del Plec de Clàusules Administratives Particulars. Tal com s'esmenta a la mateixa clàusula, es potenciarà a més a més aquelles pràctiques que suposin una reducció dels residus generats, com la compra de productes de neteja en envasos grans i el posterior reompliment d'ampolles reutilitzables més petites, correctament senyalitzades.

## **CLÀUSULA 11.- MAQUINÀRIA, ÚTILS I EINES. INFRAESTRUCTURA**

A les escoles bressol, tant la maquinària com el parament, útils i eines que hi ha actualment són propietat de l'IMEB.

Les escoles disposen de maquinària, parament, útils i eines per a portar a terme el servei. La reposició del parament, útils i eines aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, i els mateixos restaran propietat de l'IMEB en finalitzar el contracte.

La reposició, manteniment i reparació de maquinària (rentaplats, cuina, forns, nevera, contenidors per a la recollida selectiva de residus ...) aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. En el cas de reposició de material per part de l'empresa que té adjudicat el servei, aquests hauran de ser aparells classificats en la categoria de màxima eficàcia energètica i estalvi d'aigua.

La despesa de llum, gas, aigua i telèfon va a càrrec de l'IMEB - Ajuntament de Barcelona.

## **CLÀUSULA 12.- EDUCACIÓ PER LA SALUT I FORMACIÓ DE PERSONAL**

Les empreses adjudicatàries hauran de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuació de la dinàmica endegada amb els alumnes, en relació al tema d'educació per a la salut, i estar obertes en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut i innovacions alimentàries, de conformitat i sota les directrius de l'organisme gestor, així com ser sensibles a les peticions dels centres.

## **CLÀUSULA 13.- INSPECCIÓ I SEGUIMENT DEL CONTRACTE**

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'IMEB, d'acord amb allò expressat al Plec de Clàusules Administratives Particulars (Clàusula 18). El tècnic designat, revisarà l'actuació de les empreses i li seran facilitades quantes dades precisi respecte a la prestació d'aquests serveis.

Del resultat d'aquestes actuacions, el tècnic designat sol·licitarà per escrit a l'òrgan de contractació en el termini de tres mesos que realitzi les actuacions adients per requerir a l'empresa el compliment del contracte i de la normativa legal que s'escaigui.

**Mensualment** l'empresa lliurarà a la Direcció de Recursos i Serveis Generals, conjuntament amb la factura dels serveis prestats:

- **Resum** dels àpats consumits en cada centre, (Clàusula 6) desglossada per dies (infants i adults autoritzats) i adjuntant la conformitat signada per la direcció del centre.
- **Control de qualitat**, estès i signat per la direcció del centre.  
Els diferents apartats o qüestions del control de qualitat es concreten en:

CONTROL DE QUALITAT: Avaluar de l'1 (min.) al 5 (màx.) els següents conceptes:

- 1) Es respecta l'horari establert



- 2) La presentació dels aliments
- 3) La qualitat dels queviures
- 4) La relació gramatge/alumne
- 5) La comunicació entre la figura del Cap d'àrea de l'empresa i el centre
- 6) La resolució de possibles incidències
- 7) L'obligació d'oferir verdura fresca per a tots els àpats.
- 8) L'obligació d'oferir peix d'acord amb el que determina el plec tècnic
- 9) L'acompliment de l'oferta pel que fa a l'ús de productes d'higiene i neteja respectuosos amb el medi ambient
- 10) L'acompliment de l'oferta pel que fa als productes procedents d'agricultura ecològica

Mitjana= es farà constar l'avaluació mitjana (totes les avaluacions anteriors sumades i dividides entre deu)

Tota puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat representa, per a la direcció del centre, haver d'emetre un comentari justificatiu al control de qualitat amb els motius de dita puntuació.

Les empreses que hagin obtingut una puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, han de realitzar un informe signat per a la supervisió amb el vist i plau del cap responsable del departament, expressant les mesures correctores preses al respecte. La no presentació d'aquest informe per part de l'empresa, conjuntament amb la resta de documentació aportada amb la facturació mensual, comportarà la no tramitació de la factura fins a la presentació de la corresponent documentació.

L'endarreriment en el pagament per causes imputables a l'adjudicatari no devengarà en cap cas interessos de demora.

### **Trimestralment**

- **Còpia dels TC2** conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social.

- **Certificats dels productes d'agricultura ecològica** adquirits, incloent el pes total dels mateixos. S'entendrà com agricultura ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats en la Regulació (ECC) 2092/91 fins al 31 de Desembre del 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener del 2009. Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.
- En cas de lliurar els residus a gestors de residus autoritzats, l'empresa adjudicatària haurà de presentar les corresponents fitxes d'acceptació.

**A l'inici del Contracte i sempre que es produeixi algun canvi**

- Llistat de treballadors per centre adjudicat
- Condicions contractuals
- Nombre d'hores de dedicació (prèvia autorització de l'IMEB) i horari

**CLÀUSULA 14 .- PRODUCTES PROVINENTS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.**

L'IMEB està interessat a fomentar el consum de productes provinents d'agricultura ecològica en les escoles bressol de titularitat municipal.

Amb aquesta finalitat, i atenent els menús establerts en aquest plec per grups d'edat, així com el nombre d'àpats en que apareixen els diferents ingredients en els menús per a cadascuna de les franges d'edat o menús proposats, la quantitat d'aliments necessaris, les diferències de preu entre un aliment procedent d'agricultura convencional i un altre procedent d'agricultura ecològica, i l'estacionalitat del producte (mesos en els quals es troba al mercat i que coincideixin amb els mesos on hi ha activitat lectiva), s'ha ponderat la valoració de cada element fins arribar a la següent valoració per a cadascun dels productes ecològics d'utilització a les escoles bressol:

PRODUCTES	ESTACIONALITAT	MESOS DE ESTACIONALITAT QUE AFECTEN AL CURS	PUNTUACIÓ
<b>VERDURES</b>			
porros	octubre-març	6	0,03
cebes	tot l'any	10	0,04
carbassa	tot l'any	10	0,06
pastanaga	tot l'any	10	0,06

xampinyons	tot l'any	10	0,07
tomàquet per amanida (i per fer el pa amb tomàquet per berenar)	maig-novembre	7	0,10
tomàquet sofregit	tot l'any	10	0,42
mongeta tendra	maig-octubre	4	0,31
espinacs (truita d'espinacs)	novembre-maig	7	0,02
carbassó	maig-octubre	4	0,01
bròquil	novembre-gener	3	0,01
enciam (per l'amanida)	tot l'any	10	0,53

#### **CEREALS, FÉCULES I LLEGUMS**

patates	tot l'any	10	0,20
pasta	tot l'any	10	0,26
arròs	tot l'any	10	0,50
sèmola d'arròs	tot l'any	10	0,02
llegums (cigrons - lleties)	tot l'any	10	0,44
Cereals per farinetes per esmorzar (1/5 part dels nens es queden)	tot l'any	10	0,14
Cereals per esmorzar (1/5 part dels nens es queden)	tot l'any	10	0,06
Pa	tot l'any	10	0,96

#### **FRUITES**

fruita del temps per postres i berenar	tot l'any	10	3,90
taronja (per fer suc a les farinetes)	octubre-juliol	9,5	0,03
poma (per les farinetes)	tot l'any	10	0,12
pera (per les farinetes)	tot l'any	10	0,14
plàtan (per les farinetes)	tot l'any	10	0,06

#### **LÀCTICS**

Llet per esmorzar (1/5 part dels nens es queden)	tot l'any	10	0,17
Llet per berenar (tots els nens)	tot l'any	10	0,10
Llet d'arròs (per esmorzar 2 anys, es queden 1/5)	tot l'any	10	0,05
Formatge fresc	tot l'any	10	0,19

<b>PUNTUACIÓ TOTAL</b>	<b>9,00</b>
------------------------	-------------

**L'oferta d'introducció de productes ecològics com a millora en la fase de licitació implica per a l'adjudicatari que el producte procedent d'agricultura ecològica ofert s'ha de subministrar en tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat en aquest plec i per a tot el producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús del centre). Aquesta és una condició contractual essencial d'obligat compliment.**

Barcelona, a 14 de maig del 2013.

Artur Ferrer i Escriche  
Adjunt a Gerència

Teresa Salvadó i Aparicio  
Directora de Recursos i Serveis Generals

## CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Els criteris que serviran de base per a l'adjudicació d'aquest contracte, per ordre decreixent d'importància, seran de **20 PUNTS**.

### **A) VALORACIÓ DE L'OFERTA ECONÒMICA FINS A 10 PUNTS**

Les puntuacions s'atorgaran de manera proporcional (segons criteri establert per la Intervenció de l'Ajuntament de Barcelona) seguint el següent criteri:

S'atorgarà la màxima puntuació a la proposició econòmica que ofereixi el percentatge de baixa més elevat, atorgant-se la puntuació a la resta de proposicions econòmiques de forma proporcional.

Seràn considerades en principi com a temeràries les ofertes presentades que es trobin incloses en l'art. 85 del Reglament general de la Llei de Contractes, podent-se demanar en aquest supòsit informe justificatiu de les condicions de compliment del contracte a l'empresa oferent.

### **B) QÜESTIONS TÈCNiques I DE QUALITAT FINS A 10 PUNTS**

#### **B1.- Agricultura ecològica**

Pel subministrament de productes de procedència ecològica ofert durant tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat i per tot el producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús del centre), d'acord amb la valoració indicada a la graella de la clàusula 14 del PCT.

Per aquest oferiment es puntuarà ..... **9,00 punts**

#### **B2.- Productes d'higiene i neteja respectuosos amb el medi ambient**

Tal i com s'especifica a la clàusula 10 del PCT, es valorarà l'aportació de productes respectuosos amb el medi ambient seguint els criteris tècnics de l'ecoetiqueta europea<sup>1</sup>, el signe nòrdic<sup>2</sup> o equivalent. Caldrà que l'empresa certifiqui clarament la composició, característiques, d'altres descripcions obligades i proveïdor dels productes.

La proporció de productes amb etiquetatge ecològic respecte el total es puntuarà, segons detall, fins a un màxim de ..... **1,00 punt**

- . Fins a un 30 % dels productes d'higiene i neteja amb criteris ecològics ... 0,30 punts
- . De 30% a 60% dels productes d'higiene i neteja amb criteris ecològics ... 0,65 punts
- . Més del 60% dels productes d'higiene i neteja amb criteris ecològics ..... 1,00 punt

**TOTAL MÀXIM 20 PUNTS**

**Criteri de desempat:**

Tindran preferència per a l'adjudicació del contracte les proposicions presentades per empreses que tinguin a la seva plantilla un nombre de treballadors amb disminució no inferior al 2%, sempre que les esmentades proposicions igualin en els seus termes a les més avantatjoses des del punt de vista dels criteris objectius que serveixin de base per a l'adjudicació. Aquest extrem haurà de ser acreditat en el sobre núm. 1.

Barcelona, 14 de maig del 2013.

Artur Ferrer i Escriche  
Adjunt a Gerència

Teresa Salvadó i Aparicio  
Directora de Recursos i Serveis Generals