



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL  
SERVEI DE MENJADOR EXTERN DE TECSAL,S.A.

## ÍNDEX

1. Objecte i durada del contracte .....	2
2. Característiques generals d'execució del servei .....	2
2.1 Material necessari pel servei .....	3
3. Àmbit alimentari .....	3
3.1. Menus .....	3
3.2. Control de qualitat dels aliments .....	4
4. Obligacions dels adjudicataris .....	4
5. Seguiment .....	5
6. Organització del servei .....	5
7. Personal del servei .....	5
8. Previsió d'accidents .....	5
9. Estudi econòmic de l'oferta / Preus unitaris .....	6
10. Mesa de contractació .....	6

## 1. Objecte i durada del contracte

El present plec de condicions té com a objecte la contractació del servei de menjador extern de Tecsal, S.A.

Aquest servei consisteix en:

- Servei de càtering tots els dies que el centre especial de treball i el centre ocupacional tinguin activitat laboral
- Transport i lliurament del menjar en contenidor isotèrmic.
- Lliurament de tot el material del servei reutilitzable (safates, rasares de servei, cullerots, forquilles, ganivets, culleres, parament de postres, gots, tovallons de paper, moble cambrera per deixar les safates, gerres d'aigua, i tot el parament necessari per donar el servei diari)
- Recollida de deixalleria i material tant el parament com les deixalles del servei

El contracte és per al període comprés des de l'1 de gener de l'any 2025 fins al 31 de desembre de l'any 2025. Es podrà pactar pròrroga d' un any.

No procedeix la divisió en lots, ja que la realització independent de les diverses prestacions que formen l'objecte del contracte implicaria una pèrdua d'eficiència en comparació a la prestació del servei sense divisió en lots.

## 2. Característiques generals d'execució del servei

Amb caràcter general, l'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènica i sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària 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 aquestes efectes, interessa que l'empresa disposi d'un sistema d'homologació de proveïdors.

L'adjudicatari del contracte haurà de servir productes directament a Tecsal,S.A. havent-se de fer els lliuraments dels articles en el volum i periodicitat que resulti necessari en cada moment, adaptant-se a les condicions de lloc de lliurament i horari que tingui establert per Tecsal,S.A.

La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge o dipòsit en el centre, l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, seguint les instruccions de Tecsal,S.A.

Al lliurament dels articles aliments/menús subministrats per l'adjudicatària, es presentarà la corresponent diligència de la seva recepció, que podrà fer-se constar en el mateix albarà de lliurament.

Quan els articles objecte de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatari del contracte per tal de que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament.

Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments periples o com d'aliments de dilatada conservació temporal.

L'adjudicatari haurà de dissenyar uns menús, fixant les quantitats, varietat i pes dels articles alimentaris necessaris, tenint en compte les característiques nutricionals i garanties higièniques i sanitàries dels aliments. L'adjudicatari haurà de fer arribar a Tecsal,S.A. els menús proposats pel mes següent, per tal de poder informar a les famílies, si fos necessari.

La resta d'especificitats queden regulades en la clàusula següent d'àmbit alimentari.

### **2.1 Material necessari pel servei**

La dotació del mobiliari bàsic del menjador (taules, cadires, calefacció, WC, penja robes..) va a càrrec de Tecsal,S.A.

L'adjudicatari aportarà una dotació d'electrodomèstics necessaris per a dur a terme correctament el servei.

La dotació del material considerat de vaixel·la (coberts, safates, autoservei, gots, gerres, ....) per a dur a terme correctament el servei anirà a càrrec de l'adjudicatari, que aportarà preferentment material nou.

## **3. Àmbit alimentari**

### **3.1.Menus**

La confecció i control dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions nutricionals que es donen des dels organismes oficials de salut pública, tenint en compte les necessitats dels usuaris. En el supòsit que l'administració contractant, per motius d'interès públic i per garantir la tranquil·litat dels usuaris pel que fa a la seva salut, consideri adient proposar la retirada d'algun aliment en els menús, l'adjudicatari assumirà la proposta garantint en tot moment l'equilibri nutricional.

Per a la confecció dels àpats, l'empresa utilitzarà la base de la dieta mediterrània preferentment amb productes de proximitat, i temporada i, si escau utilitzarà aliments ecològics, complint la normativa específica (oli d'oliva, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries...) i d'acord amb les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat.

El pla de menús per a cada any, es dividirà, com a mínim, en dues temporades, que corresponen a tardor/hivern i primavera/estiu. Així mateix, pel que fa a la periodicitat mensual, els menús es podran repetir com a mínim cada cinc setmanes.

Cada menú estarà compost per un primer plat, un segon amb acompanyament, postres, pa i beguda.

S'hauran de preveure menús especials per casos específics, com les indisposicions esporàdiques, i per altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis i intoleràncies alimentàries.

Es respectaran els costums culturals, sempre i quan no entrin en contradicció amb les necessitats nutricionals.

### **3.2. Control de qualitat dels aliments**

Els adjudicataris hauran de dur, com a mínim, els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració del menjar fins al seu consum al centre, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per a garantir un bon servei.

Els adjudicataris hauran de presentar a Tecsal, S.A. una memòria explicativa dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran.

## **4. Obligacions dels adjudicataris**

Disposar de sistema de localització via telefònica de manera permanent durant la duració de la prestació del servei.

Permetre que es pugui inspeccionar en qualsevol moment l'estat de conservació de les instal·lacions i forma de presentació del servei per part de la direcció del centre.

## 5. Seguiment

Tecsal, S.A. designarà responsable o responsables pel control i seguiment del servei d'acord amb aquest plec de condicions. Serà l'adjudicatari el que haurà de realitzar les correccions pertinents a efectes de l'adequada prestació del servei.

## 6. Organització del servei

Al matí Tecsal, S.A., enviarà via correu electrònic, el número de menús que vol que l'empresa adjudicatària porti el mateix dia.

L'empresa adjudicatària portarà els menús a l'hora indicada per Tecsal, S.A., i tornarà a buscar els estris més tard.

## 7. Personal del servei

El personal de servei mantindrà sempre un tracte correcte amb els treballadors de Tecsal, S.A.

Tot el personal i també aquell que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir la formació necessària que marca la legislació vigent i complir les normes d'higiene establertes. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals.

## 8. Previsió d'accidents

El contractista prendrà totes les precaucions necessàries per evitar accidents i perjudicis de tot ordre. Serà responsable d'aquests accidents i perjudicis, i s'ha d'atenir en aquesta matèria a la legislació vigent. Els adjudicataris són els únics responsables dels danys o perjudicis ocasionats a béns o persones terceres amb motiu dels serveis contractats.

En previsió de possibles danys a tercers, el contractista haurà de comptar amb una assegurança vigent de responsabilitat civil general, que cobreixi tots els possibles accidents i danys produïts a tercers.

Import mínim de cada risc:

Capital assegurat per sinistre: 300.000,00 €

Capital assegurat per víctima: 60.000 €

## 9. Estudi econòmic de l'oferta / Preus unitaris

L'oferta constarà d'un desglossament econòmic justificatiu de tots els preus.

Aquests preus unitaris hauran de servir per realitzar possibles modificacions i/o ampliacions de contracte.

Pressupost màxim anual: 49.203,00 € + IVA

Pressupost màxim anual més pròrroga: 98.406,00 € + IVA

Preu unitari màxim de l'oferta: Preu del menú per comensal i dia :

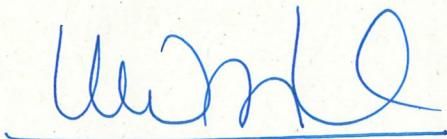
4,20 € + IVA 10% = 4,20 € + 0,42 € = 4,62 € (IVA inclòs)

## 10. Mesa de contractació

La mesa de contractació estarà formada per el Conseller delegat (president), la Cap d'administració (secretària) i la Cap de secció (vocal).

La mesa es reunirà el dia 26 de setembre de 2024

Cornellà de Llobregat, 02 de setembre de 2024



Directora Tècnica Centre Ocupacional  
Arantxa Morales Castiello

Cap d'administració  
Maribel Collado Soler