



CPEE SANT RAFAEL - TARRAGONA

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ COL·LECTIVA (Servei de Menjador Escolar) DEL COL·LEGI PÚBLIC D'EDUCACIÓ ESPECIAL SANT RAFAEL DE LA DIPUTACIÓ A TARRAGONA.

ÍNDEX

1. OBJECTE
2. TERMINI D'EXECUCIÓ
3. CONDICIONS DEL LOCAL
4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI ORDINARI
5. SOLVÈNCIA EXIGIDA ALS LICITADORS
6. PERSONAL
7. COST DEL SERVEI
8. DURADA DEL CONTRACTE
9. CRITERIS DE VALORACIÓ
10. LEGISLACIÓ APLICABLE



Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Ctra. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail:sanrafael@dipta.cat

Signat per: CPISR-1 Montserrat Sole Sans
Data: 08-07-2015 12:19:41

Signat per: Maria del Mar Sendra Vellvé
Càrrec: DIRECTOR/A TÈCNIC/A
Data: 08-07-2015 12:36:47



CPEE SANT RAFAEL - TARRAGONA

Plec de Condicions Tècniques per a la Contractació de la prestació del Servei d' Alimentació Col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona

1.- OBJECTE

Contractació del servei ordinari de menjador a realitzar al Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona, consistent en:

- Adquisició dels aliments i matèries primeres,
- Conservació i emmagatzematge dels aliments i matèries primeres,
- Elaboració dels menús i el seu emplatat.
- Qualsevol altre servei alimentari que amb caràcter extraordinari pugui sol·licitar el centre.
- Deixar les instal·lacions de la cuina en òptimes condicions higièniques i de neteja.

2.- TERMINI D'EXECUCIÓ

Els serveis objecte de la licitació es realitzaran per cursos escolars, durant els mesos de setembre a juny, en funció del Calendari Escolar que s'estableixi per la normativa legal des del Departament d' Ensenyament i de conformitat amb la Diputació de Tarragona.

Durant els períodes que per Calendari Escolar l'horari del col·legi sigui de jornada continuada, només de matí, el servei s'haurà d'ajustar a les necessitats i horaris del centre.

3.- CONDICIONS DEL LOCAL

3.1. Dependències

La Diputació de Tarragona cedirà l'ús de les dependències del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael a l'empresa adjudicatària, destinades a cuina, magatzems, refrigeradors, així com la maquinària, el mobiliari i els estris per a la prestació del servei objecte de la licitació.

La Diputació de Tarragona es farà càrrec de la conservació, del manteniment i de la reparació dels locals, aparells, estris i altres mitjans posats a disposició del servei, que es deteriorin com a conseqüència de l'ús normal realitzat per l'empresa adjudicatària, la qual vetllarà pel seu bon ús.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la reparació i reposició de material malmès que sigui conseqüència d'una inadequada utilització.

Diputació Tarragona



Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail: santrafael@dipta.cat

- 2 / 12 -



CPEE SANT RAFAEL - TARRAGONA

Plec de Condicions Tècniques per a la Contractació de la prestació del Servei d' Alimentació Col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona

3.2. Subministraments de les dependències

La Diputació de Tarragona es farà càrrec de les despeses produïdes pel consum dels subministraments d'aigua, gas, electricitat i telèfon que siguin necessaris per a la prestació del servei en les dependències destinades a aquesta finalitat, sense perjudici dels excessos que puguin haver-hi i que en aquest cas anirien a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Respecte a l'horari en què es realitzin els subministraments de queviures per a la cuina, preferentment s'hauran de fer en horari no lectiu, és a dir, quan no hi ha alumnat al Centre.

3.3 Neteja i gestió de residus

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària de les dependències, la maquinària, el mobiliari i els estris destinats a la prestació del servei objecte de la licitació amb inclusió dels productes i materials necessaris per dur a terme aquesta finalitat, que d'acord amb la normativa sanitària siguin necessaris per a la seva neteja i la desinfecció.

Igualment, dues vegades a l'any l'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec d'una neteja a fons de les dependències de la cuina, amb tractament específic contra els greixos, tant de parets, terra i sostres, com d'altres elements com filtres extractors, campana d'extracció i sortida de fums, etc.

L'empresa es farà càrrec del reciclatge de la brossa i de la seva retirada generada a la pròpia cuina, de conformitat amb el que estableixin les corresponents ordenances municipals i la normativa vigent. També es farà càrrec de la neteja dels contenidors dels seus residus.

4.- CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI ORDINARI

4.1. Elaboració dels menús.

L'empresa adjudicatària presentarà, amb caràcter mensual i amb la necessària previsió, la proposta de menús que seran variats i equilibrats, sense perjudici de la facultat que es reserva el centre per tal d'esmenar-los o modificar-los, en funció de les èpoques de l'any i els hàbits de l'alumnat. Aquest menús hauran de tenir el vistiplau per part d'un professional dietista que aportarà l'empresa. Caldrà tenir en compte que aquest menús no es repeteixin almenys durant una setmana.

L'empresa adjudicatària té dret a variar els menús proposats si, per causa de força major o per manca dels articles o matèries que s'havia previst consumir, es veïés en la impossibilitat de subministrar els menús inicialment acordats, sempre amb la comunicació prèvia al responsable del Centre.

Diputació Tarragona



Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail: santrafael@dipta.cat

- 3 / 12 -

4.2. Elaboració del menjar.

Els serveis s'ajustaran al següent detall:

Esmorzar

Entrepanes amb embotit, crema de xocolata, tonyina o formatge, i hauran d'estar preparats a les 10 hores del matí, a excepció de l'alumnat que realitzi practiques a les empreses que hauran d'estar preparats a les 9'15 hores.

L'empresa també atendrà, sense cost addicional, aquelles variacions de l'esmorzar que responen a particularitats ideològiques o religioses. Es contemplaran aquests casos, quan els pares/tutors legals de l'alumnat hagin fet una petició expressa i raonada a l'administració del Centre.

En els casos d'alumnat amb dificultats de masticació i/o deglució, caldrà elaborar, sense cost addicional, un esmorzar consistent en l'alternança d'un producte làctic o una fruita triturada.

Es contemplaran, sense cost addicional, les variacions necessàries d'aquest esmorzar en aquells casos que ho requereixi una prescripció mèdica.

Dinar

L'empresa haurà de subministrar tovallons de paper d'un sol ús per a tots els usuaris del servei.

Els menús seran els que prèviament s'hagin proposat, en la quantitat necessària i suficient, prèvia comunicació a l'administració del Centre, i en tot cas estaran formats per un primer plat, un segon plat, pa i postres i se servirà emplatat o en cadascuna de les safates individuals. Aquest menú anirà acompanyat d'aigua mineral embotellada o refresc .

Si algun alumne/a vol repetir d'algun plat (primer o segon) es permetrà amb el consentiment del professional responsable, i això no portarà implícit cap càrrec econòmic addicional.

Els articles, queviures i espècies emprades en el contingut dels menús seran sempre de primera qualitat i amb les característiques de la dieta mediterrània, atenent amb especial cura la presentació, temperatura, èpoques de l'any, aspectes dels àpats preparats i varietat en l'aportació de productes i menús. Tanmateix s'utilitzarà oli d'oliva en l'elaboració dels plats, a excepció de les fritures en les quals s'utilitzarà oli de gira-sol.

En els primers plats s'hauran d'alternar productes bàsics com: pasta, arròs, verdures, llegums i patates

Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail:santrafael@dipta.cat

- 4 / 12 -

En els segons plats s'hauran d'alternar productes com: carn (vedella, pollastre, porc, xai, gall d'indi), peix blanc, peix blau, mol·luscs, marisc i ous. Aquests s'hauran d'acompanyar amb verdures, hortalisses, patates o altra guarnició.

Les postres inclouran fruita del temps o productes làctics amb una alternança equilibrada.

Es recomana la incorporació de productes d'elaboració ecològica en la dieta escolar, especialment, en fruites i verdures, i també que els articles emprats siguin productes locals de qualitat, amb l'objectiu de promoure i difondre els productes agroalimentaris de les comarques de Tarragona.

L'empresa haurà d'atendre els següents **casos excepcionals**, sense cost addicional:

- Elaborar dietes especials que es necessitin a raó d'una prescripció mèdica.
- Variacions de menús que responen a particularitats ideològiques o religioses. Es contemplaran aquests casos, quan els usuaris o els pares/tutors legals de l'alumnat hagin fet una petició expressa i raonada a l'administració del Centre.
- Variacions dels menús d'alumnat amb dificultats de masticació i/o deglució
- Proveir, si escau, en un moment puntual, per un problema de salut, d'una alternativa al menú, i també d'infusions, en cas que es donés una indisposició puntual i imprevista de qualsevol usuari del servei.

El Centre podrà demanar a l'empresa adjudicatària del servei de menjador la preparació de **menús tipus "pícnics"** amb motiu de sortides o excursions. Aquests "pícnics" consistiran en una bossa individual per usuari amb un entrepà gran, una peça de fruita, una peça de rebosteria, una ampolla d'aigua de 75 cl i dos tovallons. Per a l'alumnat amb dificultats de masticació i deglució, l'empresa substituirà l'entrepà per menjar triturat envasat, tipus "potitos" i que també hauran de ser adequats per a alumnat amb intoleràncies, si és que n'hi ha.

També, durant el curs escolar es realitzarà un **menú extraordinari amb motiu de les següents celebracions**:

- Festa de Sant Rafael (al mes de Setembre).
- Dinar de Nadal (final del primer trimestre).
- Calçotada (al mes de gener o febrer).
- Dinar abans de Setmana Santa (final del 2n trimestre)
- Dinar de Final de Curs (al mes de juny).

També durant el curs l'empresa haurà d'assumir el següent, amb motiu de les diferents celebracions que es fan durant el curs:

- Castanyada: subministrar les castanyes i esmorzar amb coca i xocolata.
- Carnestoltes: esmorzar amb coca de llardons i coca dolça per a l'alumnat magrebi.

Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail: sanrafael@dipta.cat

- 5 / 12 -



CPEE SANT RAFAEL - TARRAGONA

Plec de Condicions Tècniques per a la Contractació de la prestació del Servei d' Alimentació Col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona

- Enterrament de la sardina: subministrar les sardines
- Sant Jordi: esmorzar amb coca i xocolata.

L'horari de menjador ha de començar a les 12 hores, amb el servei a l'alumnat més petit, o que necessita ajuda per menjar, i s'allargarà fins les 15,30 hores aproximadament, amb el darrer grup d'adults que fan ús del servei. Abans de les 10 hores del matí es passarà a la cuina el llistat amb el nombre de persones i menús previstos diàriament.

4.3. Distribució

La distribució del menjar entre els usuaris anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Amb aquesta finalitat, l'empresa haurà de tenir preparat el menjar en els locals del menjador escolar a les 12 hores.

4.4. Usuaris

Són usuaris del servei de menjador que ofereix el Col·legi: l'alumnat d'edat compresa entre els 3 i els 21 anys i els professionals de centre, que per atenció al servei i jornada de treball hagin de fer ús del menjador escolar.

També podran ser usuaris aquelles terceres persones que, puntualment, per necessitats del servei i amb l'autorització del Centre puguin utilitzar el servei, com per exemple, els pares i mares el dia d'una festa, autoritats i personal de la Diputació, alumnat i personal d'altres Centres amb motiu d'un intercanvi o jornada de convivència, el personal de l'Àrea de Recursos Humans, Ocupació i Promoció Econòmica que ho comuniqui amb antelació, i l'alumnat extern que faci pràctiques al centre.

El nombre d'usuaris del servei ordinari del menjador s'estableix en un màxim diari de 110 esmorzars i 160 menús per dia. Aquesta quantitat variarà en funció de l'increment o disminució de la matrícula que el centre pugui tenir cada curs pel que fa a alumnes, professionals i altre personal.

En cas que hi hagi aquesta variació en la quantitat de menús segons l'augment o disminució dels usuaris del menjador, es podrà preveure una modificació de les condicions del contracte. El màxim de menús que es poden assolir són 200 dinars i 144 esmorzars.

5.- SOLVÈNCIA EXIGIDA ALS LICITADORS

L'empresa haurà de tenir tots els permisos necessaris i complir inexcusablement amb tots els requeriments sanitaris que, per normativa legal, hagin de reunir les empreses del sector de la restauració, així com també en termes de qualitat. En aquest sentit, caldrà aportar la documentació següent:

Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Ctra. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail: santrafael@dipta.cat

- 6 / 12 -



CPEE SANT RAFAEL - TARRAGONA

Plec de Condicions Tècniques per a la Contractació de la prestació del Servei d' Alimentació Col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona

- Certificat o document d'autorització sanitària per desenvolupar l'activitat de restauració per a col·lectivitats.

D'acord amb la vigent Llei de contractes del sector públic, les empreses licitadores hauran d'acreditar que disposen de la classificació de contractistes següent:

Grup M) subgrup 6 categoria B

L'empresa adjudicatària haurà de conservar mostres del menjar subministrat durant les 72 hores posteriors i presentarà trimestralment a l'administració del centre, una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori.

6.- PERSONAL

6.1 Personal de cuina

L'empresa aportarà el personal necessari per desenvolupar el servei (d'acord amb l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors), que seran tres persones degudament formades i capacitades per realitzar correctament la seva funció, i consistirà:

1. Un/a cuinera a jornada completa de 8 hores.
2. Un/a auxiliar de cuina i serveis, que realitzarà una jornada parcial de 6 hores.
3. Un/a auxiliar de servei i neteja, que realitzarà una jornada parcial de 3 hores.

Les contractacions del personal de l'empresa adjudicatària que de forma habitual o esporàdica prestin els seus serveis al Centre, hauran de realitzar-se d'acord amb la legislació laboral vigent i adequar-se a la normativa d'afiliació a la seguretat social. Tanmateix l'esmentat personal haurà de complir les condicions reglamentàries respecte a la normativa professional i de seguretat i salut de cada categoria professional.

Al tractar-se d'un centre escolar d'educació especial és necessària la col·laboració per part del personal de l'empresa en el tracte especial que requereixen els usuaris del servei, per aquest motiu serà necessària la comunicació i coordinació al respecte en cas de qualsevol incidència, amb la direcció i administració de l'escola.

L'empresa adjudicatària ha de vetllar per la qualitat i sanitat de les instal·lacions, així mateix l'empresa es compromet a designar una persona responsable del bon funcionament del servei que sigui el nexa en les relacions entre l'empresa i el Centre. Pel bon funcionament del servei, l'empresa ha d'establir un contacte mensual amb el responsable del centre.

Així mateix i si el tipus de nou alumnat que pugui entrar en el centre requereix una elaboració més especial de menús, es podrà ampliar el nombre d'hores del personal de la

Diputació Tarragona



Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail: santrafel@dipta.cat

- 7 / 12 -



CPEE SANT RAFAEL - TARRAGONA

Plec de Condicions Tècniques per a la Contractació de la prestació del Servei d' Alimentació Col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona

cuina o bé amb el personal que ja hi treballa o bé amb la incorporació d'una persona nova. El licitador ha de ofertar el preu unitari per a aquest servei amb un màxim de 16,84 €/hora

(IVA exclòs), i es preveu un cost màxim de 9.091,00 euros per curs més IVA, que correspon al cost de l'augment de 3 hores diàries de servei.

6.2 Servei de monitors/es

L'empresa adjudicatària ha d'aportar 5 monitors/es, degudament formats i capacitats per donar suport als/les professionals del centre a l'hora de menjador en l'atenció a l'alumnat usuari del servei i amb dificultats de deglució, masticació, entre d'altres i en l'estona de lleure i descans.

La jornada serà de dilluns a divendres de 12,30 a 15 hores, amb un total de 12,5 hores a la setmana.

El període en el qual faran el servei al centre serà des del primer dia que comenci el curs escolar i finalitzarà el darrer dia d'aquest.

El servei es farà extensiu a tots els cursos escolars en els quals duri la validesa del contracte, incloses les possibles pròrrogues.

La contractació d'aquest personal, a l'igual que el de cuina, haurà de realitzar-se d'acord amb la legislació laboral vigent i adequar-se a la normativa d'afiliació a la seguretat social. Aquest personal haurà de complir les condicions reglamentàries respecte a la normativa professional i de seguretat i salut de la seva categoria professional.

A més a més, l'empresa adjudicatària haurà d'acreditar que les persones assignades a prestar el servei de monitors/es, estiguin en possessió del certificat de monitor de lleure o de menjador .

Per aquest motiu, els licitadors caldrà que ofereixin el cost mensual del servei d'aquests cinc monitors/es, que no podrà ser superior a 5.875 euros, (Exempt d'IVA, d'acord amb el conveni de lleure vigent)

Si hi ha un augment del nombre d'alumnat que necessiti més atenció a l'hora del menjador i de lleure i descans, es podrà ampliar el nombre de monitors/es.

Per aquest motiu, els licitadors caldrà que ofereixin el preu cost hora que no podrà ser superior a 23,50 € (exempt d'IVA).

6.3. Altre personal

L'empresa adjudicatària podrà contractar, si escau, un suport al servei de neteja habitual, per tal de complir les especificacions de neteja indicades a l'apartat 3.3.

Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail:santrafael@dipta.cat

- 8 / 12 -

Diputació Tarragona





CPEE SANT RAFAEL - TARRAGONA

Plec de Condicions Tècniques per a la Contractació de la prestació del Servei d' Alimentació Col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona

6.4. Equipament professionals cuina

L'empresa adjudicatària facilitarà al seu personal el vestuari i equips de protecció individual que corresponguin d'acord amb la normativa vigent.

6.5. Substitucions

En cas de baixa, per qualsevol motiu, del personal contractat per l'empresa adjudicatària, aquesta haurà de preveure la substitució de forma immediata, per tal que no es vegi afectat el bon funcionament del servei.

6.6. Alumnes en pràctiques

El CPEE Sant Rafael imparteix Programes d'Iniciació Professional i els seus alumnes tenen la possibilitat de fer pràctiques en empreses, per aquest motiu, es podrà demanar a l'empresa adjudicatària que accepti alumnes en pràctiques en la cuina del centre.

7.- COST DE SERVEI

7.1.- Preu del menú

El preu inclourà tots els aspectes contractats, tant de servei d'alimentació com de personal, excepte els monitors que es facturaran en concepte a part.

Aquest preu s'aplicarà igualment davant les modificacions que en disminució o increment es puguin produir. S'estableix una franja mitjana d'elaboració d'un màxim diari de 110 esmorzars i un màxim diari de 160 menús, durant els 360 dies de servei de menjador (Dos cursos escolars). Aquest contracte no està subjecte a revisió de preus durant els dos anys de durada del contracte.

a) Pressupost base de licitació.

A títol orientatiu el pressupost màxim de licitació és de 422.946 € (IVA exclòs)

10% d'IVA: 31.719,60 €

Per al càlcul del pressupost màxim de licitació s'ha estimat la quantitat de 110 esmorzars i 160 esmorzars diaris, durant els 360 dies de servei de menjador, i el cost dels cinc monitor/es.

Diputació Tarragona



Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail:santrafael@dipta.cat

- 9 / 12 -

Relació de preus unitaris:

	Màxim licitació	Tipus IVA (.....%)
Esmorzar	0,81	10%
Menú/dinar	4,95	10%
Servei de monitor (2 anys)	105.750,00	exempt
Servei monitors: preu/ hora	23,50	exempt
Personal addicional cuina: preu/hora	16,84	10%

b) Previsió de modificació del contracte

El preu base de licitació es pot veure modificat pels següents motius:

- Per una variació en la quantitat d'usuaris fins a un màxim de 200 dinars i un màxim de 144 esmorzars diaris. El que suposa un increment màxim per curs de 40.597,20 € (IVA exclòs)
- Per necessitats especials d'elaboració de menús atenent a les característiques del nou alumnat. Es calcula un augment de 3 hores diàries de servei d'un auxiliar de cuina durant tots els dies lectius del curs escolar. L'import màxim per curs és de 9.091,00 € (IVA exclòs)
- Per les eventuais necessitats de servei de monitors un màxim de 10.575 € (Exempt d'IVA), per curs i que equival a la incorporació d'un monitor/a nou, amb les mateixes condicions d'horari.

c) Valor estimat del contracte pel temps de durada del contracte, incloses les pròrrogues i incorporades les possibles modificacions previstes:

El valor estimat del contracte amb la inclusió de totes aquests possibles modificacions és de

1.086.944, 80 €(IVA exclòs)

83.314,48 € (10% IVA)

Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail:santrafael@dipta.cat

- 10 / 12 -

Diputació Tarragona





Plec de Condicions Tècniques per a la Contractació de la prestació del Servei d' Alimentació Col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona

7.2.- Facturació

Els serveis contractats es facturaran mensualment.

La factura mensual es presentarà en format electrònic al Registre d'Intervenció de la Diputació de Tarragona, per al seu tràmit i pagament, fent referència que correspon a una despesa del CPEE Sant Rafael de la Diputació a Tarragona.

8.- DURADA DEL CONTRACTE

El contracte s'iniciarà el primer dia del curs escolar 2015/16 i finalitzarà el darrer dia del curs 2016/17.

Aquest contracte es podrà prorrogar anualment fins un màxim de dos cursos escolars.

El termini màxim de durada del contracte, incloses les pròrrogues, serà de quatre anys.

9.- CRITERIS DE VALORACIÓ

Els criteris que serviran de base per a l'adjudicació d'aquest contracte, són els següents:

9.1. Criteris d'adjudicació avaluables en base a judicis de valors

9.1.1. Proposta de menús, amb rotació, dietes especials, composició, gramatges i qualitat dels aliments, **fins a 40 punts.**

Es valorarà que els menús proposats, siguin variats, equilibrats, elaborats amb productes de la dieta mediterrània, sempre complint el que s'estableix i recomana en el punt 4.2 d'aquest plec.

9.2. Criteris d'adjudicació avaluables de forma automàtica

9.2.1. Millor preu del menú, que no superi el preu màxim de dinar, **fins a 40 punts.**

Es valorarà aplicant la fórmula següent:

$\text{Preu menú esmorzar_dinar} = \text{preu unitari esmorzar} + \text{preu unitari menú}$

$\text{Preu menú esmorzar_dinar més econòmic}$

Diputació Tarragona



Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Cura. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail: santrafel@dipta.cat

- 11 / 12 -



Plec de Condicions Tècniques per a la Contractació de la prestació del Servei d' Alimentació Col·lectiva (servei de menjador escolar) del Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael de la Diputació a Tarragona

Puntuació = ----- x 40 punts
Preu del menú esmorzar_dinar que es valora

9.2.2. Millor preu del servei de monitors, que no superi el preu màxim de monitoratge, fins a 10 punts.

Preu del servei de monitors (2 anys) més econòmic
Puntuació = ----- x 10 punts
Preu del servei de monitors (2 anys) que es valora

9.2.3. Millor preu servei de personal adicional cuina, fins a 10 punts.

Preu/hora servei de personal adicional cuina més econòmic
Puntuació = ----- x 10
Preu/hora servei de personal adicional cuina que es valora

En cas d'empat es tindran en compte els criteris següents:

- Es valorarà en primer lloc l'oferta més econòmica. Oferta = (Preu esmorzar x 110 x 360) + (Preu dinar x 160 x 360) + Preu del servei de monitors (2 anys)
- Si encara hi ha empat, es valorarà qui tingui mes puntuació en el criteri **9.1** Proposta de menús variats, dietes especials, composició dels aliments
- Si malgrat aquests criteris continua l'empat, es resoldrà per sorteig

10.- LEGISLACIÓ APLICABLE

El contracte és de naturalesa administrativa i es regirà per la legislació vigent en matèria de contractació de les Administracions Públiques.

La responsable d'administració del
CPEE Sant Rafael

Vist i plau,
La directora tècnica i escolar del
CPEE Sant Rafael

Montserrat Solé Sans

M. Mar Sendra Vellvé

Tarragona, 26 de maig de 2015

Diputació Tarragona

Col·legi Públic d'Educació Especial Sant Rafael
Ctra. de Valls, 45 • 43007 Tarragona
Tel. 977211758 / 977211978 fax 977239433
e-mail: santrafael@dipta.cat

- 12 / 12 -