



AJUNTAMENT DE VALÈNCIA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE DEBE REGIR EN LA CONTRATACIÓN DE LA **PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN, CON CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL**, EN EL CASAL D'ESPLAI EL SALER DE VALÈNCIA.

1.- DEFINICIÓN DEL CONTRATO

El objeto de la presente contratación es la prestación del Servicio de alimentación en el Casal d'Esplai "El Saler", adscrito a la Concejalía de Juventud, que consiste en ofrecer diariamente desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena a los colectivos que visiten o se alojen en este Casal d'Esplai, **cumpliendo con los criterios de sostenibilidad ambiental y social**.

2.- CONTENIDO TÉCNICO DE LA OFERTA.

El presente pliego de Prescripciones Técnicas que tiene por objeto la prestación del Servicio de Alimentación en el Casal d'Esplai El Saler, consiste en la gestión integral del mismo, ofreciendo diariamente a los colectivos que visiten y se alojen en este Centro, servicio de desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena.

2.1.- GESTIÓN DEL CONTENIDO TÉCNICO

En esta gestión se encuentran incluidos entre otros, los siguientes cometidos:

-La confección de los menús, correspondiente a desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena, para los usuarios del Casal d'Esplai, **garantizando una alimentación sana y equilibrada**.

-El cocinado de los menús se realizará en la cocina del Casal d'Esplai El Saler.

-La manipulación y cocinado de los alimentos y productos alimenticios para la elaboración de los menús previstos y autorizados.

-El servicio de emplatado centralizado de las comidas.

-El lavado posterior de la vajilla, menaje, carros, etc.

-La limpieza de maquinaria, instalaciones y dependencias de cocina.

31.10-002

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



-Limpieza general y control de plagas.

-El mantenimiento de medios materiales de las instalaciones y dependencias destinadas a cocina de manera que se cumpla con los requisitos establecidos en el presente pliego y con las calidades y servicios requeridos para la prestación del servicio.

-La formación del personal perteneciente a la empresa adjudicataria.

2.2.- GESTION DE APROVISIONAMIENTO

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del aprovisionamiento de todos los productos alimenticios que se determinen. Este proceso incluye la gestión de compra, recepción, almacenamiento, custodia y suministro de las materias primas y productos.

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a suministrar, que tendrán que estar acreditados y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

3- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

El Conjunto de productos y menús ofrecidos por la empresa adjudicataria deberán estar orientados hacia los siguientes estándares nutricionales:

a) **Con carácter general para cualquier menú se tendrá en consideración las directrices oficiales determinadas, o que pueda determinar, la Organización Mundial de la Salud por lo que respecta a una alimentación saludable. Documento de consulta: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs394/es/>**

b) Para los comensales en edad escolar que sean usuarios del servicio de alimentación más de 72 horas seguidas se tendrán en consideración lo establecido en la Guia dels Menús dels Menjadors Escolars, editada por la Conselleria de Sanitat i la Conselleria de Cultura, Educació i Esport, y las revisiones o documentos que puedan sustituirlas.

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



Los menús propuestos por la adjudicataria podrán modificarse o revisarse de acuerdo con las personas responsables del Servicio de Juventud, si así lo creyeran oportuno.

Las características que deben presentar los productos usados en el servicio de comedor de los Casales d'Esplai son:

- a) **Alimentación libre de transgénicos. En la elaboración de los menús objeto de esta licitación no se utilizará cualquier alimento o aditivo modificado genéticamente, producido a partir de organismos modificados genéticamente, o que contenga alimentos modificados genéticamente. Este compromiso será justificado mediante documento de declaración responsable específica.**
- b) **Alimentos frescos: Deberán ser frescos, de acuerdo con la definición que hace de estos productos el Código Alimentario Español: verduras, frutas, pescados, carnes y huevos.**

Puntualmente los huevos podrán refrigerarse. El pescado deberá ser congelado a la temperatura y el tiempo necesario que determine la normativa técnico sanitaria para el control de determinados vectores y enfermedades, pero siempre en las instalaciones de la cocina del Casal y nunca por un período superior a una semana.

Se exceptuará la condición de fresco, al pescado y la carne que hayan sido sometidos a algún proceso de conservación como salazón o ahumado, aunque únicamente se aceptará para almuerzos, meriendas o los bocadillos en el llamado “menú para llevar”.

Para asegurar un producto fresco con la máxima calidad nutricional, el tiempo máximo desde la cosecha/sacrificio/elaboración de los alimentos indicados a continuación, hasta que son servidos en mesa, no podrá superar el período establecido a continuación:

- Frutas: cualquier tipo, excepto los frutos secos. Tiempo máximo: 2 semanas.
- Verduras: excepto tubérculos y raíces. Tiempo máximo: 72 horas. Tubérculos y raíces podrán refrigerarse.
- Carnes: de ganado bovino, ovino, cerdo, cabra, equino o camello así como animales de corral o de caza de pelo y pluma. Tiempo máximo desde el sacrificio al consumo: 96 horas.

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



- Pescado: de cualquier especie marina o continental. Tiempo máximo 72 horas.
- Huevos: de cualquier especie ponedora comercializable. Tiempo máximo 2 semanas.

c) Producto de Comercio Justo.

Para garantizar la calidad social, el café, el cacao y los edulcorantes, excepción hecha de la miel, que se utilicen en la elaboración de los menús de los Casales, deberán satisfacer los criterios de Comercio Justo.

Se define como producto de Comercio Justo todo aquel producto alimentario que cumpla los requisitos previstos al punto 2 de la Resolución del Parlamento Europeo de 6 de julio de 2006, sobre Comercio Justo y desarrollo (2005/2245(INI)), o estándar equivalente.

Se presume que reúnen este requisito los productos que gozan de una certificación de Comercio Justo (por ejemplo Fairtrade, de FLO), o hayan estado importados y distribuidos por una organización de Comercio Justo, certificada por la WFTO (World Fair Trade Organization). Satisfacen este criterio los productos certificados como Productos de Calidad de la Comunidad Valenciana, o estándares similares.

Esta condición deberá ser identificada mediante la pertinente cartelería en las instalaciones del comedor, haciendo posible su visualización por parte de las personas usuarias del servicio.

Como criterio general, la entrega de los productos alimenticios a la empresa adjudicataria por parte de sus proveedores se deberá hacer a granel, y no por unidades, siempre que la normativa sobre seguridad e higiene alimentaria lo permita. De la misma manera, el suministro de los productos se hará, como norma general, en recipientes reutilizables.

Los menús deben ser equilibrados, variados y agradables, dado que la mayoría de los usuarios son niños/as y jóvenes. Deberán elaborarse y confeccionarse menús completos, como mínimo para 30 días, según temporada comprendiendo:

- desayuno de tipo continental, que incluirá como mínimo: leche/yogur, 5 galletas o ración de cereales y fruta/zumo.

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



- en los almuerzos y meriendas: un bocadillo, no dulce, más una bebida individual o agua;
- en la comida y en la cena: se incluirá primer plato, segundo plato y postre.
- Se confeccionarán menús completos, que como mínimo establecerá la siguiente frecuencia de consumo:
 - Cada día se programará el consumo de: frutas, verduras, ensaladas, lácteos y pan.
 - 2-4 veces por semana (2 como primer plato y 2 como guarnición): legumbres.
 - 2-4 veces por semana (alternando su consumo): arroz, pasta y patatas.
 - 3-4 veces por semana (alternando su consumo): pescados y carnes.
 - 4 unidades a la semana (alternando su presencia con carnes y pescados): huevos.

Se evitarán en los menús los siguientes tipos de alimentos: bollería y repostería industrial, fritos, pizzas, hamburguesas de producción industrial, así como los azúcares añadidos y los edulcorantes en los alimentos ofrecidos.

Cuando se solicitara un picnic para comida por parte de algún colectivo, éste deberá consistir en una bolsa individual con dos bocadillos, postre y una bebida individual o agua, acompañado de servilletas.

Se ofertarán menús de alimentación especial (celíacos, vegetarianos, a los usuarios que lo soliciten).

4- OTROS ASPECTOS DE LA CALIDAD TÉCNICA

4.1. Personal

El personal mínimo que prestará servicio en la cocina será de una persona.

La titulación y/o experiencia previa requerida para dicho puesto será la siguiente:

Título de Formación Profesional de Grado Medio, Familia Profesional de Hostelería y Turismo, de Técnico Medio en Cocina y Gastronomía, o de Técnico Medio en Servicios de Restauración o equivalentes.

La experiencia profesional sustitutoria: Poseer un mínimo de tres años de experiencia profesional en la categoría de Cocinero o categoría similar, o de dos años de experiencia

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



junto con el título de Formación Profesional Básica, Familia Profesional de Hostelería y Turismo, de Cocina y Restauración o equivalente.

La información anteriormente citada se acreditará mediante la presentación de la titulación oficial que certifique la formación, así como la documentación que pruebe la experiencia laboral en el puesto, que podrá ser justificado por medio de contratos laborales o certificados de la Seguridad Social.

En cuanto a la calidad técnica de la oferta en el ámbito de formación del personal, la empresa adjudicataria diferenciará claramente entre la formación sobre criterios y características de los productos empleados, y la formación de las obligaciones formativas recogidas en la legislación laboral o de prevención de riesgos laborales:

Formación continua centrada prioritariamente en el conocimiento de los criterios y características de los productos empleados en la prestación del servicio, en las repercusiones sobre las dinámicas sociales y ambientales en los que se implantan, así como sobre la reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos producidos en la gestión del servicio.

La adjudicataria presentará temario, duración y recursos humanos y materiales puestos a disposición de la formación del personal.

4.2. Limpieza

- Referente a la calidad técnica de la oferta en el ámbito de la limpieza y el uso de productos y técnicas con criterios de sostenibilidad ambiental, la adjudicataria incorporará un planning sobre la organización y la prestación del servicio: personal destinado al servicio, distribución del mismo, número de personas y horarios a realizar en las instalaciones. Planning de limpieza de las mismas, cocinas, almacenes, utensilios, etc.

Se incluirá relación detallada y específica, para los espacios objeto de licitación, de protocolos de limpieza con especificación de periodicidades, técnicas y productos a utilizar, así como de productos con Ecoetiqueta europea o con otro certificado o estándar equivalente y uso de productos naturales.

- En relación con la gestión de residuos, La adjudicataria presentará un Plan de trabajo sobre la reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos de acuerdo con

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



la normativa vigente. Dicho Plan será implementado desde el inicio de la ejecución del contrato.

4.3. Mejoras

Memoria de mejoras técnicas al servicio. La empresa adjudicataria presentará una memoria en la que plasmará aquellas mejoras técnicas o materiales que puedan considerarse de interés para la prestación del servicio. En ningún caso dichas mejoras representarán gasto alguno para la Corporación.

5- CONSIDERACIONES ECONÓMICAS

El Ayuntamiento se compromete a abonar al adjudicatario un importe mínimo al mes de 3.080,00 euros más IVA por la prestación del servicio, únicamente en el supuesto de que la facturación del mes no alcance esa cantidad, teniendo en cuenta los costes fijos que el adjudicatario debe soportar para garantizar la prestación del servicio de alimentación durante toda la vigencia del contrato. Se exceptuarán de este abono los periodos de tiempo anuales en los que se proceda al cierre temporal de las instalaciones del Casal, durante los meses de diciembre, enero y 1 al 14 de febrero.

-Presupuesto máximo del Contrato:

Importe	175.009,10 €
IVA	17.500,91 € (10%)
Total	192.510,01 €

-Desglose del presupuesto. Costes directos:

El precio máximo de licitación está formado por los siguientes precios unitarios:

Desayuno	2,32 € + 0,23 € (IVA 10%)	= 2,55 € IVA incluido
Almuerzo	2,32 € + 0,23 € (IVA 10%)	= 2,55 € IVA incluido
Comida	4,93 € + 0,49 € (IVA 10%)	= 5,42 € IVA incluido
Merienda	2,32 € + 0,23 € (IVA 10%)	= 2,55 € IVA incluido
Cena	4,93 € + 0,49 € (IVA 10%)	= 5,42 € IVA incluido

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



Atendiendo a estos precios se estima el presupuesto máximo de licitación. Dicha estimación está basada en la demanda de servicios contratados de años anteriores, pudiendo variar en función del número de participantes finales y de las necesidades de los mismos.

6- RESPONSABILIDAD TÉCNICA Y CONTROL DEL SERVICIO

La Empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento del Contrato con sujeción al Pliego de Condiciones Técnicas, y a las indicaciones que a través de cualquier medio (escrito, verbal o digital-email) procedan del Servicio de Juventud.

La Empresa adjudicataria adoptará las medidas preventivas necesarias para evitar accidentes y/o perjuicios de todo orden sobre personas y bienes. Deberá minimizar los impactos ambientales ocasionados sobre el medio ambiente en general, la atmósfera, el suelo, los recursos hídricos y cualquier otro bien natural que pudiera ser impactado durante la ejecución del servicio.

Será un requisito indispensable para cualquier persona que atienda a los menores que participen en las actividades relacionadas con el objeto de este contrato, tener vigente y actualizado durante todo el tiempo de la prestación contractual, certificado negativo del Registro Central de delincuentes sexuales, en cumplimiento de la La Ley Orgánica 1/1996, de Protección Jurídica del Menor, modificada por la Ley 26/2015 y la Ley 45/2015, de voluntariado. Los certificados serán aportados al servicio gestor del contrato 5 días antes del inicio de la prestación contractual y exhibidos, debidamente actualizados, cada vez que el personal técnico del Ayuntamiento lo requiera.

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



INVENTARIO COCINA CASAL D'ESPLAI "EL SALER"

DENOMINACIÓN	NÚMERO
Abrelatas	2
Arcón congelador	3
Bandeja autoservicio	75
Bandejas crist. DURALEX	8
Bandejas horno grandes inox.	6
Bandejas horno hondas inox.	2
Bandejas horno planas inox	2
Bandejas mesa caliente	3
Batidora de 400 W	1
Batidora MR-8000	1
Batidoras de 35 cms.(manuales)	2
Bol cristal	10
Botella butano	3
Botellas propano	10
Cacerola baja 34 cm	1
Cacerola baja 40 cm	1
Cacerola baja 50 cm	1
Cafetera seis plazas	1
Cafeteras diez plazas	1
Cafeteras diez plazas	1
Carrito estantes	1
Cazo con mango 16 cms.	1
Cazo con mango 22 cms.	1
Cazos inox. 12 cms.	2
Cazos inox. 14 cms.	2
Cesta mimbre fruta	1
Colad. Escurreverduras 27 cms.	1
Colador bola 15 cms.	1
Colador bola 26cms.	1
Colador chino de 20 cms.	1
Colador chino de 24 cms.	1
Cortadora DSE-100	1
Cubetas calienta platos	2
Cubetas cubertero inox.	8
Cubetas plástico	2
Cubo basura blanco	1
Cubos basura grandes	3
Cucharas	297
Cucharas café y moka	96
Cuchillo oficio de 10 cms.	1
Cuchillo oficio de 12 cms.	1
Cuchillo oficio de 14 cms.	1
Cuchillo pan	1
Cuchillo filitear	2
Cuchillos normal y postre	212
Cuchillos oficio pequeños	4
Embudo	1
Escurre verduras	2

31.10-001

9

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



Espumaderas alambre 16 cms.	1
Espumaderas alum 12 cms.	2
Espumaderas alum. 10 cms.	1
Estant. (2 mòdulos)	2
Estant. (3 estantes),inox	1
Estant. Colgar (1 estante)	1
Estant. Colgar (2 estantes)	1
Fregaderos	2
Fuente agua fría	1
Horno microondas	1
Jarra medidora	1
Jarras agua inox 2,5 l.	15
Machete carnicero grande	1
Machete carnicero pequeño	1
Marmita 52 plazas 32 cm.	1
Mortero	1
Olla de 27 cm.	1
Ollas 100 plazas 40 cm.	2
Paellas de varios tamaños	3
Paelleros a butano	2
Paleta de madera	1
Parrillas en la despensa	3
Platos café	225
Platos desayuno	225
Platos hondos	225
Platos llanos	225
Platos postre	225
Rallador queso inox.	1
Rallador tomate inox.	1
Raqueta plancha inox.	2
Rustidoras grandes	4
Saleros	10
Sarten 24 antiadh. inox.	1
Sarten 32 antiadh. inox.	2
Sartenes grandes con mango	2
sartenes med. con mango	3
Soperas	6
Tabla de picar	2
Tazas café	225
Tazas desayuno	225
Tenaza	1
Tenedores	288
Tenedores postre	52
Teteras acero inox.	3
Tijeras pescado	1
Vasos agua	121
Vinagreras completas	5
Zafa	1

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830



Id. document: ZIZU u4ZA ie2a uekd tOXg ZJHZ 5ao=

CÒPIA INFORMATIVA (NO VERIFICABLE EN SEU ELECTRÒNICA)

MOBILIARIO DE COCINA	
Calentador eléctrico	1
Campana extracción humos	1
Carro de servicio y recogida	1
Cocina 4 quemadores+horno gas	1
Correbandejas tubo 800 mm.	1
Descalcificador 12L	2
Elemento dispensador pan y cubiertos	1
Elemento neutro (150x70x85)	2
Elemento neutro de fabricación especial (40x70x85)	2
Estante mural de fabricación especial	1
Estante sobre mural con repisa de cristal	1
Estantería 4 niveles	1
Fregadero (60x60 /bastidor y grifería)	1
Fregadero con bastidor y grifo	1
Freidora eléctrica 15 L.	1
Fry-top a gas	1
Horno convección vapor inyección directa	1
Lavavajillas	1
Mesa fría 2 puertas (146,8x60x85)	1
Mesa mural 93x60x85)con escotadura	1
Mueble baño maría con reserva inferior caliente	1
Mueble estantería (200x30x105)	1
Mueble frío con cuba y reserva inferior	1
Sist. Extinción incendios industriales ANSUL R-102	1

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SECCIO SERV. DE JOVENTUT	JOSE LUIS LOPEZ SANZ	17/02/2020	ACCVCA-120	8211933166464128313
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	SILVIA MARTI ESCUDERO	17/02/2020	ACCVCA-120	2507430031519850830