



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 LOS CASALES D'ESPLAI MUNICIPAL EL SALER DE VALENCIA Y L'HORTA DE ROCAFORT.

1.-Definición del contrato.

Es objeto de la presente contratación la prestación del Servicio de Alimentación en los Casales d'Esplai de “El Saler” y “L'Horta” de Rocafort, adscritos a la Concejalía de Juventud, cumpliendo los criterios de sostenibilidad ambiental y social establecidos en el apartado 2 de este pliego, consistiendo este servicio en ofrecer diariamente desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena, a los colectivos que visiten, o se alojen en estos Casales d'Esplai.

El servicio se prestará cuando sea solicitado por la Concejalía de Juventud en los Casales d'Esplai de “El Saler” y “L'Horta” de Rocafort. Durante cada anualidad el Ayuntamiento procederá, salvo por motivos excepcionales, al cierre temporal de las instalaciones del Casal d'Esplai de Rocafort los meses de enero, febrero y diciembre, y del Casal d'Esplai de El Saler los meses de diciembre, enero y del 1 al 14 de febrero.

Contrato Mixto: (NO)

División en lotes: (NO)

Código CPV es el: 55322000-3. “Servicios de elaboración de comidas”

Categoría del contrato (Anexo II de la TRLCSP): 17 “Servicios de hostelería y restaurante”.

2.-Contenido técnico de la oferta.

Además de la documentación exigida en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, deberá presentarse un Proyecto de la prestación del servicio que incorporará los siguientes documentos:

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169



2.1.- Memoria relativa al desempeño de los estándares nutricionales determinados en la licitación, donde se especificarán los menús propuestos por los ofertantes. El conjunto de productos y menús ofrecidos por los licitadores deberán estar orientados hacia los siguientes estándares nutricionales:

a) Con carácter general para cualquier menú y usuario 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 Consellaria de Cultura, Educació i Esport, y las revisiones o documentos que puedan sustituirlas.

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. Se presentará un formato de “menú para llevar”.

También se hará referencia en este apartado a las características de calidad del producto ofrecido, frecuencias y dosis de los mismos.

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

- a) Producto de temporada. Las principales frutas, hortalizas y verduras que se hagan servir para la elaboración de los menús se escogerán en función de la temporada, de acuerdo con los calendarios de disponibilidad de los alimentos de temporada que estén publicados o puedan publicar las administraciones locales o autonómicas, o en su defecto instituciones académicas.
- b) 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,

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169



o que contenga alimentos modificados genéticamente. Este compromiso será justificado mediante documento de declaración responsable específica.

- c) Alimentos producidos con criterios de sostenibilidad ambiental. Productos ecológicos o equivalentes:
- La totalidad de los siguientes productos alimentarios, que se utilicen para la elaboración de los menús deberán ser producidos bajo los criterios de la agricultura ecológica u otros criterios productivos equivalentes para garantizar la calidad ambiental y nutricional: verduras (incluyendo tubérculos y raíces y cualquier hoja, tallo o producto de la huerta), legumbres, huevos, frutas, pastas, elaborados cárnicos (embutidos, fiambres, patés...), vinagre y aceite.
 - Los siguientes alimentos que se utilicen para la elaboración de los menús, en el porcentaje mínimo que se indica entre paréntesis a continuación de cada uno de ellos, deberán ser producidos bajo los criterios de la agricultura ecológica u otros criterios de producción equivalentes para garantizar la calidad ambiental y nutricional: lácteos y derivados lácteos (50%), carne (50%), cereales (50%), zumos de fruta (50%), pan (50%) y repostería (50%).

Para la justificación de las características de producción con criterios de sostenibilidad (agricultura ecológica u otros criterios productivos equivalentes) serán consideradas las siguientes certificaciones: Producción Ecológica; producto avalado por un Sistema Participativo de Garantía u otros estándares de certificación o aval equivalente.

En este sentido y en el marco de este contrato, se define Producto Ecológico, como todo alimento producido de acuerdo con las especificaciones técnicas que establece el Reglamento CE/834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos y por el que se deroga el Reglamento CEE/2092/91, o estándar equivalente.

Las certificaciones expedidas de acuerdo con los sistemas de control previstos en el Reglamento CE/834/2007 del Consejo, de 28 de junio de 2007, (por ejemplo,

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169



las expedidas por el Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana, CAECV), son suficientes para verificar el desempeño de este criterio. También son suficientes las certificaciones expedidas de acuerdo con estándares equivalentes al mencionado.

Así mismo, y en el marco de este contrato, se define un Sistema Participativo de Garantía (SPG) siguiendo la definición que hace la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Ecológica, como el sistema de garantía de calidad aplicado al ámbito local, que verifica a productores basándose en la participación activa de agentes del sector, y que se construye a partir de la confianza, las redes sociales y el intercambio de conocimientos.

Los SPG, por ser considerados como tal en el ámbito de este contrato, deberán estar representados por una figura jurídica. El Servicio de Juventud del Ayuntamiento de Valencia podrá pedir toda la información documental que considere a la adjudicataria para verificar el funcionamiento del SPG que avala los productos suministrados.

d) 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 las cocinas de los Casales 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

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169



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

e) 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). El cumplimiento de este requisito puede acreditarse por cualquier otro medio de prueba apropiado consensuado con el Servicio de Juventud del Ayuntamiento de Valencia.

Satisfacen este criterio los productos certificados como Productos de Calidad de la Comunidad Valenciana, o estándares similares.

Como criterio general, la entrega de los productos alimentarios a la empresa adjudicataria por parte de sus proveedores se deberá hacer a granel, y no por unidades,

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169



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 materiales de esta memoria tendrán una extensión máxima de 24 hojas DIN A4 (doble cara).

2.2.- Memoria relativa a la propuesta de organización del servicio en aquellos aspectos del ámbito de decisión de la empresa adjudicataria y siempre supeditados al visto bueno previo del Servicio de Juventud. Entre otros se determinará el personal destinado a la prestación del servicio, su distribución, el número de personas y horarios a realizar en las instalaciones, y los materiales, y él o los vehículos adscritos en su caso a la prestación del servicio.

La memoria hará especial énfasis al determinar los sistemas de garantía de la trazabilidad de los productos.

Extensión máxima recomendada 10 hojas DIN A4 (doble cara).

2.3.- Memoria de dinamización y comunicación pedagógica de las características ambientales y sociales del servicio de alimentación que se presta, dirigida al público visitante de los Casales y usuarios del servicio de comedor, así como al público potencialmente usuario.

Extensión máxima recomendada 5 hojas DIN A4 (doble cara).

2.4.- Memoria relativa a la calidad técnica de la oferta en el ámbito de formación del personal. Diferenciándola claramente de las obligaciones formativas recogidas en la legislación laboral o de prevención de riesgos laborales.

Formación continúa 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.

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169



Se especificará temario, duración y recursos humanos y materiales puestos a disposición de la formación del personal.

Extensión máxima recomendada 5 hojas DIN A4 (doble cara).

2.5.- Memoria relativa a la calidad técnica de la oferta en el ámbito de la limpieza usando productos y técnicas con criterios de sostenibilidad ambiental.

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. Se considerará el uso de productos con Ecoetiqueta europea o con otro certificado o estándar equivalente así como el uso de productos naturales.

Extensión máxima recomendada 7 hojas DIN A4 (doble cara).

2.6.- Memoria relativa a la gestión de residuos. En ella se incluirá un Plan de trabajo sobre la reducción, recogida, reciclaje y reutilización de residuos de acuerdo con la normativa vigente. Dicho Plan será implementado desde el inicio de la ejecución del contrato.

Extensión máxima orientativa 5 hojas DIN A4 (doble cara).

2.7.- Memoria de mejoras técnicas al servicio. Los licitadores plasmarán aquellas mejoras técnicas o materiales que puedan ser de interés para la prestación del servicio y que están descritas en el apartado B de la cláusula 15. Criterios dependientes de un juicio de valor, para la valoración de las ofertas, del Informe Administrativo del Servicio de Juventud.

Se deberá explicitar el plazo de ejecución y los medios de realización de las mejoras propuestas que además en ningún caso representarán gasto alguno para la Corporación.

Signat electrònicament per:

Antefirma	Nom	Data	Emissor cert	Núm. sèrie cert
CAP SERVICI - SERV. DE JOVENTUT	ANTONIO COLLADO IZQUIERDO	27/07/2016	ACCVCA-120	2608783216060722169