

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE CAMBRILS LA GALERETA I MARIA DOLORS MEDINA (AMB MODALITAT DE CUINA PRÒPIA) PEL CURS 2022-2023 MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA

NÚMERO D'EXPEDIENT: ALL2022001

Índex

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
2. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	4
3. COMPOSICIÓ I PROGRAMACIÓ DELS MENÚS	6
3.1. Composició dels menús	6
3.2. Programació dels menús	7
4. CARACTERÍSTIQUES I ELABORACIÓ DELS MENÚS	8
5. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL	9
6. ADSCRIPCIÓ DE BENS AL SERVEI DE CUINA. ÀMBIT FÍSIC DE PRESTACIÓ DEL SERVEI. MANTENIMENT I INVERSIÓ	9
7. NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS	11
8. OFERTA DE PLACES	11
9. PLANTILLA PERSONAL	11
10. CALENDARI I HORARI DE PRESTACIÓ DEL SERVEI	12
11. TRASLLAT DELS ALIMENTS	13
12. MILLORES	13
13. NORMATIVA VIGENT	13
14. PRESSUPOST DE LICITACIÓ DEL CONTRACTE	14
15. FACTURACIÓ I ABONAMENTS A L'ADJUDICATARI	15
16. SUBROGACIÓ DE PERSONAL	15
17. ANNEXOS	15
Annex 1: Relació estris disponibles a la llar La Galereta.	17
Annex 2: Relació estris disponibles a la llar Maria Dolors Medina.	19
Annex 3: Freqüències de consum d'aliments	21
Annex 4: Subrogació de personal	22

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

La finalitat del present document és establir les prescripcions tècniques per a la contractació de la prestació del servei de menjador escolar de les llars d'infants municipals de Cambrils (La Galereta i la Maria Dolors Medina, en endavant les LLIMS), **amb modalitat de cuina pròpia**, tots els dies lectius d'acord amb el calendari escolar vigent durant el curs 2022-2023, i possible pròrroga pel curs 2023-2024.

El servei objecte de la licitació consisteix en l'elaboració i la distribució del menjar, així com de la neteja de les instal·lacions de cuina i estris, per les LLIMS.

El contracte es configurarà en un sol LOT, que inclourà la prestació del servei tant a la llar d'infants "La Galereta"; i a la llar d'infants "Maria Dolors Medina". Cal destacar que ambdós centres disposen de cuina pròpia. La motivació principal de no dividir el contracte en lots rau en el fet que, donada la situació actual provocada per la COVID-19, i davant la incertesa que presenta l'inici de curs escolar 2022-2023; poden donar-se situacions extremes al llarg del curs escolar que fins i tot requereixin el tancament d'una de les llars, per la qual cosa es fa necessària la prestació del servei per una mateixa empresa per les dues llars d'infants.

El servei consistirà en la preparació de 2 àpats diaris de dilluns a divendres (dinar i berenar) i el seu lliurament, diàriament, al personal del centre educatiu.

L'objecte del contracte abastarà els següents punts:

- Programació de menús, desenvolupat a la clàusula 3.2 del present PPT.
- Adquisició de les matèries primeres alimentàries per a l'elaboració dels menús de dinar i berenar.
- Preparació del menjar in situ a les cuines de les llars d'infants Maria Dolors Medina i la Galereta.
- Proporcionar als comensals un àpat de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com segons criteris higiènics, sensorials i educatius. Segons el tipus de prestació del servei de cuina establert, l'empresa ha de garantir la qualitat del servei i els aliments, tenint en compte els següents criteris:
 - o Varietat gastronòmica. Disposar d'aliments de tots els grups bàsics (làctics, cereals i farinacis, fruita, fruita seca, verdura, llegums, carn, peix, ous, oli d'oliva, entre d'altres) i presentar-los i preparar-los de diferents maneres.
 - o Aliments frescos. Procurar que en els menús hagin productes frescos com ara fruita, hortalisses o verdures. Evitar així doncs els aliments processats.
 - o Projecte de sostenibilitat del servei en tots els àpats (menjar de temporada, menjar de proximitat, dieta mediterrània, etc.), processos i nivells del servei de cuina.
- Preparació dels carros de transport dels aliments per tal que el personal docent s'encarregui de recollir-los i dur-los als infants. Això no inclourà el servei del menjar als nadons ni el monitoratge, sinó que simplement s'haurà d'entregar a la persona responsable de l'aula, pels casos d'infants de 0 a 2 anys. Pels infants de 2 a 3 anys, el menjar s'haurà de transportar al menjador.
- Proporcionar un menú per persona al personal docent de les llars d'infants. L'empresa adjudicatària haurà de detallar el preu del menú del personal docent a l'oferta econòmica, doncs aquest haurà de sortir reflectit a les nòmines d'aquests.
- Parament de les taules.
- Neteja de les instal·lacions de la cuina, cuina i els seus estris.
- Manteniment dels estris de la cuina (tot el material dels annexos 1 i 2, relatius a l'inventariat dels estris de què disposen les LLIMS, respectivament, utilitzat pel servei de menjador).
- Recollida selectiva, retirada i dipòsit al lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons i altres residus generats.

2. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

- L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en la clau 26 o registre que el substitueixi.
- Vetllar pel correcte funcionament i organització del servei de cuina, tenint en compte, com a mínim, els punts següents:
 - o Durà a terme el control i el seguiment de les tasques de recepció i control dels subministraments.
 - o Elaborarà els menús d'acord amb el calendari de productes estacionals i les necessitats específiques de docents i infants, d'acord amb les indicacions dietètiques. Elaborarà els àpats, dinars i berenars, del servei de cuina.
 - o Efectuarà la neteja de les instal·lacions de cuina i de l'espai d'emmagatzematge dels productes (rebot).
 - o L'equip directiu de cada llar serà el responsable de coordinar l'activitat entre el servei de cuina i el personal docent de cadascuna de les llars.
 - o Facilitarà la supervisió del servei MITJANÇANT LA DIRECCIÓ DE LA LLAR, que es farà mitjançant visites periòdiques al centre un cop al mes com a mínim. L'objecte de la supervisió serà: funcionament general de la cuina, menús, aliments, reposició d'estrís de cuina, uniformes del personal, neteja de les instal·lacions, incidències amb les famílies, manteniment i reparacions i revisions necessàries, i qualsevol altre incidència del servei.
 - o L'empresa adjudicatària designarà un COORDINADOR al qual se li encarreguen canvis, incidències o millores per millorar l'execució del contracte.
 - o Al centre hi haurà disponible un document on quedi plasmat el resultat de control de les visites periòdiques realitzades amb un resum dels aspectes revisats.
- L'empresa adjudicatària, haurà de tenir capacitat suficient per resoldre incidències puntuals que es puguin produir per incidència en l'elaboració dels aliments, com la manca de subministraments; així com en cas d'avaries de les cuines, que facin impossible l'elaboració dels àpats. **En aquest sentit, caldrà disposar d'una cuina central a una distància que permeti el transport dels àpats a la llar d'infants des d'un altre lloc, en cas que procedeixi.**
- L'empresa adjudicatària instaurarà i aplicarà un pla d'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de punts i perills de control crítics (APPCC) que contingui els Plans de prerequisits i els corresponents registres. En aquest sentit, els plans de prerequisits aquests estaran adequats a la realitat de les instal·lacions, i inclouran programació actuacions, registres, i constaran com a mínim dels següents:
 - o Pla de control de l'aigua de consum
 - o Pla de neteja i desinfecció
 - o Pla de control de plagues i animals indesejables
 - o Pla de manteniment d'equipaments i instal·lacions
 - o Pla de traçabilitat del menjar
 - o Pla de formació i capacitació dels manipuladors d'aliments
 - o Pla de control de temperatures

A més, caldrà elaborar i treballar d'acord a un codi de bones pràctiques (instruccions de treball) on es reflecteixin com a mínim les operacions bàsiques dels aliments (neteja i desinfecció de vegetals crus, refredament dels aliments calents, etc..).

L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'APPCC.

- L'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat i contempli els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, i en particular en el referent a:
 - o Els proveïdors, que sempre hauran de ser autoritzats.

- En el moment de la recepció es revisaran les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- Rotació dels aliments.
- Circuits net/brut.
- Cadenes de fred.
- Transport.
- Conservació a les Llars.
- Desinfecció.
- Qualitat higiènica.
- Qualitat microbiològica. S'hauran de fer anàlisis periòdiques que abastin tots els plats elaborats (plats calents i freds) on s'analitzaran com a mínim els següents paràmetres: Aerobis mesòfils; Enterobacteris; E. Coli; Staphylococcus aureus; Listeria monocytogenes; Salmonellas pp.

També s'haurà de contemplar l'anàlisi de control de superfícies que contemplin la recollida en diferents punts del procés (cuina i cuina de l'escola) de zones de treball i de zones extremadament netes, els paràmetres que s'analitzaran com a mínim seran els següents: Aerobis mesòfils i enterobacteris.

- L'empresa adjudicatària establirà un Pla de Seguretat i Emergència, dins del marc de la normativa vigent i què haurà d'estar aprovat abans de la data d'entrada en funcionament del servei.
- L'empresa adjudicatària es compromet a fer un seguiment periòdic del servei per part del personal responsable de l'empresa i elaborar un informe d'incidències de la gestió del servei, cada vegada que sigui necessari i com a mínim al final del curs escolar. Aquest informe serà lliurat a la direcció del centre per tal que puguin ser adoptades mesures que garanteixin el normal funcionament del servei o la seva millora.
- L'empresa adjudicatària es compromet a presentar a la direcció del centre la programació mensual, per trams setmanals, dels menús diaris, la composició dels quals, pel que fa a l'equilibri, la varietat, la presentació i la qualitat, ha d'estar d'acord amb les recomanacions del present document i, per tant, ha de configurar un àpat saludable.
- L'empresa adjudicatària disposarà i acreditarà els serveis d'un professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica i amb coneixements suficients d'alimentació pels infants, per tal de garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes. L'empresa haurà d'identificar aquest professional en el moment de presentació de les ofertes, indicant si pertany a la seva plantilla o no. **Així mateix, la Direcció de les llars d'infants tindrà contacte directe amb el citat professional per tal de resoldre possibles dubtes que sorgeixin durant l'execució del contracte.**
- Les persones responsables dels centres educatius han de proporcionar a les famílies, a les persones que exerceixen la tutela o als responsables dels comensals, la programació mensual dels menús de la forma més clara i detallada possible, incloent-hi les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin, així com les programacions vinculades a motius ètics o religiosos).
- Les programacions de menús les pot avaluar, eventualment, l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en el marc del Programa de revisió de menús escolars (PReME).
- Comunicar de forma immediata a l'Ajuntament qualsevol sanció, infracció i/o avís cautelar que puguin comunicar-li les autoritats competents en matèria d'higiene i seguretat alimentària.
- Vetllar per un consum responsable tant d'energia, d'aigua, així com fomentar l'ús responsable i d'envasos de plàstic i, en la mesura del possible, eliminar-lo per complet. Caldrà posar especial èmfasi en la reducció del plàstic en productes que tradicionalment han generat molt residu, com per exemple, ampelles d'aigua petites, iogurts o similars, i s'haurà de proposar una solució alternativa.
- Serà obligació de l'empresa adjudicatària mantenir les instal·lacions, aparells i altres elements propietat del centre, en perfecte estat de conservació i funcionament, efectuant a càrrec seu totes aquelles reparacions o reposicions que esdevinguin o puguin esdevenir. També serà per compte de l'empresa, la reposició del material per ús indegut o inadequat.

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja de: vaixel·la, material de menjador i cuina, dels locals i dependències interiors de la cuina, on es serveixen àpats, office, neveres i congelador, taula calenta, magatzems d'aliments i contenidors de deixalles.
- La cuina es lliurarà equipada d'acord amb l'inventari que constarà reflectit als annexos 1 i 2 al present PPT. I quan l'empresa adjudicatària finalitzi el servei, bé per descans de vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions de la cuina i el material i estris fets servir, amb el vistiplau de la Direcció del centre.
- Disposar de personal que disposi del carnet de manipulador d'aliments.
- La programació de menús mensual, amb un mínim de quatre setmanes, es pot anar repetint al llarg del curs, amb les variacions corresponents a l'adaptació estacional (tardor-hivern i primavera-estiu).
- La informació sobre la programació de menús ha d'incloure la data i ha de ser entenedora i fàcil de llegir, i no pot incloure cap tipus de publicitat de marques d'aliments.
- En cas d'inspecció de Sanitat, caldrà esmenar el més aviat possible i forma prioritària les possibles no-conformitats descrites en l'informe d'inspecció.
- L'empresa adjudicatària haurà d'incorporar una compostadora pels residus orgànics a cadascuna de les llars d'infants.

3. COMPOSICIÓ I PROGRAMACIÓ DELS MENÚS

3.1. Composició dels menús

Tots els menús són per a infants entre 0 i 3 anys. En aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat, l'estat de salut, la ideologia i les creences religioses dels alumnes del centre.

La composició dels menús serà:

- **Dinar:**
 - o En cas de nadons: Plat de triturat (ja sigui de carn, peix, verdura, llegums...) i les postres.
 - o Per a la resta de l'alumnat: primer plat, segon plat amb guarnicions, pa del dia integral (no congelat), aigua i postres.
- **Berenar:**
 - o En cas de nadons: Triturat de fruita natural.
 - o Per a la resta de l'alumnat: Els berenars constaran de fruita tallada.

L'empresa adjudicatària proposarà a la Direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats (tant els ordinaris com els específics d'acord amb les característiques dels infants) dividit per setmanes.

Les llars d'infants treballen amb els infants el calendari festiu i les tradicions catalanes. Molt sovint aquestes festes van vinculades a menjar tradicionals amb aliments frescos i de temporada. Per aquesta raó, l'empresa tindrà en compte, a l'hora de l'elaboració dels menús, la introducció d'aquests menjars tradicionals vinculats al calendari festiu (tots Sants, Nadal, dijous gras...).

Ingesol es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats. Si, puntualment i per raons de força major degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de la Direcció del centre educatiu.

Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels alumnes. No seran menys de 30 kcal. per kg. de pes i dia, a no ser que sigui per prescripció facultativa adaptant-se a l'edat i característiques dels alumnes.

3.2. Programació dels menús

Haurà d'ajustar-se quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa juntament amb la Direcció del Centre educatiu. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats seguint amb les directius taxades a la clàusula 4 d'aquest plec, tenint en compte les diferents fases d'adaptació d'aliments dels infants recollides a la mateixa clàusula.

A més a més, s'aniran introduint en els menús plats tradicionals de la cuina catalana perquè els infants coneixin i es vagin familiaritzant amb la tradició culinària de la nostra terra.

En la programació dels menús, l'empresa adjudicatària oferirà, quan s'escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a l'alumnat amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes, i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la seva impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

L'empresa adjudicatària també haurà de subministrar menús a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, sense greix, vegetariana, vegana, adaptada per raons d'origen cultural o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, tallat, semi triturat, triturat, texturitzat, etc. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar.

L'adjudicatari realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita anteriorment. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per als infants que puguin trobar-se indisposats, per exemple dieta astringent o líquida.

Programació dels menús:

- La confecció i els controls dels menús es realitzarà d'acord amb les recomanacions que es donen des dels organismes oficials de salut pública i amb la legislació aplicable.
- La planificació dels menús haurà de comptar amb el vist-i-plau d'un professional amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica i amb coneixements suficients d'alimentació pels infants a càrrec de l'empresa contractista i s'adequaran a l'edat dels usuaris tenint en compte les seves necessitats energètiques i nutritives, així com les característiques pròpies dels comensals (triturats, vegetarians, vegans, intoleràncies i al·lèrgies, motius culturals, etc.).
- Els menús estaran redactats de forma clara i completa incorporant tots els ingredients i la forma d'elaboració.
- Els menús s'hauran d'adaptar a la dieta Mediterrània i a la temporada estacional i hauran d'incloure varietat i rotació de productes.
- L'empresa adjudicatària presentarà a la direcció del centre les planificacions del menú mensual, signat per/per el/la dietista col·legiat/ada amb un mínim de dues setmanes d'antelació. El menú que es presenti haurà d'anar acompanyat d'una proposta de recomanació dietètica per l'àpat del sopar familiar.

- S'haurà de preveure menús especials per a indisposicions esporàdiques i per d'altres casos mèdics, sempre prèvia presentació per part de l'afectat de certificat mèdic, com al·lèrgies, diabetis, intolerància al gluten, intolerància a la lactosa, etc.
- Cal incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius de l'entorn. En aquest sentit l'empresa adjudicatària confeccionarà un mínim de 3 menús especials propis de les festes populars que es celebren al municipi: Nadal, Carnestoltes i Revetlla de Sant Joan. Aquests menús no tindran cap cost addicional.
- Els berenars, constaran sempre de fruita tallada o triturada en cas de nadons. Cal garantir l'absència total de "pastisseria industrial".
- Les racions fixades hauran de tenir en compte les necessitats pròpies de cada edat i hauran de garantir un marge suficient per permetre repetir tant del primer com del segon plat.
- Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels usuaris. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com a la gestió dels al·lèrgens dins de la cuina.

4. CARACTERÍSTIQUES I ELABORACIÓ DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària és l'encarregada de la programació i l'elaboració dels menús, que hauran de ser elaborats a les cuines de les llars d'infants, i que haurà d'especificar el tipus de preparació i ingredients de tots els plats (primer plat, segon plat i guarnicions i postres) detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc... així com el tipus de carn i peix, seguint amb les pautes fixades a continuació:

- Tots els àpats seran elaborats amb productes frescos i de temporada, respectant la varietat i l'equilibri nutricional.
- 3 cops per setmana, els primers plats, hauran d'incloure verdura de proximitat i la resta combinar amb pasta integral, llegum o arròs integral.
- Es servirà fruita fresca almenys en 4 de les 5 postres setmanals. Els sucus de fruites no substituiran a les fruites senceres (peces, macedònies, laminats, etc.).
- Es garantirà, en cada àpat, la presència de verdura o hortalisses, crues o cuites, ja sigui com a primer plat o guarnició del segon.
- La presència d'aliments precuinats es reduirà a la freqüència màxima de 3 vegades al mes.
- Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra i per cuinar oli d'oliva i només pels fregits s'utilitzarà oli de gira-sol altooleic (aquest últim, haurà de tenir una proporció d'oleic superior al 75%).
- Per als segons plats, la recomanació és:
 - o Carn, de 1 a 2 vegades per setmana. En general seran de baix contingut en greix, sense tendons ni ossos petits i amb baix contingut de greix, només d'una de les vegades podrà tractar-se de preparacions de carn amb més contingut de greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, etc.) i caldrà evitar que s'acompanyin de guarnicions fregides.
 - o Es tindrà preferència per tècniques de cocció saludables: forn, vapor, planxa, guisats amb poc oli, etc.
 - o Peix variat de captura, de 2 a 3 vegades per setmana, de procedència respectuosa i sostenible i tenint en compte que els nivells mercurials siguin baixos (no servir perca, panga ni tilàpia), i **sense espines**.
 - o Els ous sempre seran pasteuritzats.
 - o La freqüència màxima recomanada de fregits tant per als segons plats com per a guarnicions, serà d'una vegada a la setmana.

- Els aliments làctics hauran de ser sense sucres afegits.
- L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'accés a aigua embotellada en el moment dels àpats .
- Es limitarà el contingut de sal, i la que s'utilitzi, serà preferentment iodada.
- S'acompanyarà el menjar amb pa, que serà preferentment integral.

Aquestes freqüències de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar estan recollides de forma resumida a l'Annex 3 d'aquest plec.

5. ASSEGURANÇA D'INTOXICACIÓ ALIMENTÀRIA I RESPONSABILITAT CIVIL

L'empresa adjudicatària del subministrament del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador de les llars d'infants. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000,00 euros per sinistre i any.

L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar a la Generalitat de Catalunya (Departament d'Ensenyament), dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, a la Generalitat de Catalunya, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra la Generalitat de Catalunya, i en contra d'altres empreses de serveis contractades per la Generalitat de Catalunya.

6. ADSCRIPCIÓ DE BENS AL SERVEI DE CUINA. ÀMBIT FÍSIC DE PRESTACIÓ DEL SERVEI. MANTENIMENT I INVERSIÓ

Ingesol posarà a disposició de l'adjudicatari del servei de cuina els espais pel servei de cuina de la llar d'Infants Municipal La Galereta, situada al carrer Cristòfol Colom, núm. 32-34; i a la llar d'Infants Municipal Maria Dolors Medina, emplaçada al carrer de la Mineta, núm. 1, de Cambrils.

L'àmbit dedicat a la cuina es troba a la planta baixa de cadascuna de les LLIMS. Els subministraments bàsics: aigua, llum i gas seran a càrrec d'Ingesol i en el seu cas de l'Ajuntament de Cambrils.

Així mateix, Ingesol posa a disposició del contractista bens mobles detallats als inventaris, que consten com a annexos 1 i 2 del present PPT.

A la signatura del contracte, s'estendrà acta de lliurament d'aquests béns i instal·lacions amb la relació completa i detallada dels seus elements i del seu estat.

L'empresa adjudicatària del servei haurà de subministrar el material de cuina i encarregar-se del manteniment del mateix, així com realitzar la inversió que es descriu en l'apartat de les despeses d'inici de la prestació del servei d'aquest plec, amb les quantitats i qualitats necessàries per gestionar correctament aquest servei.

En cas que es vegi incrementat el nombre d'infants, l'empresa adjudicatària haurà d'adquirir el material necessari per poder complir el contracte de forma adient.

L'empresa adjudicatària informará de la necessitat de realitzar les reparacions, manteniment i revisions que exigeix el desgast per l'ús ordinari i a assumir les despeses que se'n derivin.

Serà per compte de l'empresa adjudicatària la reposició dels estris de cuina, vaixel·la, cobrateria i maquinària del servei de cuina. En el moment de la finalització del contracte aquest mobiliari quedarà en mans de cadascuna de les llars d'infants. S'estableix un import de despesa a càrrec de l'adjudicatària per garantir el correcte manteniment del servei durant l'execució del contracte i per cadascun dels anys de durada.

Descripció del bé	Despesa anual
Manteniment estris, material de cuina i altres	1.000€

Per tal de garantir la supervisió periòdica de les tasques de manteniment i reparació de la maquinària, els licitadors permetran l'accés a les instal·lacions, per part dels tècnics municipals. En aquest sentit, s'elaborarà un llibre de manteniment preventiu i correctiu del material de les llars, on s'anotaran les actuacions realitzades pels tècnics i on constarà com a mínim: la data d'actuació, el nom del tècnic, l'acció realitzada de forma detallada, incidències (en el seu cas) i signatura. En el citat llibre registre, també es faran constar totes les adquisicions efectuades per l'empresa adjudicatària, així com el preu de les mateixes, per tal de controlar el límit de despesa anual previst en el quadre anterior. Quan s'assoleixi el citat límit, Ingésol es farà càrrec de la compra del material necessari.

Per altra banda, es preveu un import en concepte d'inversió que l'empresa adjudicatària està obligada a assumir en cadascun dels anys d'execució del contracte. En aquest sentit, l'empresa haurà notificar a Ingésol el material necessari, i haurà d'aportar-ne l'import fins arribar al llindar establert tot seguit.

Descripció del bé	Despesa anual
Reposició de maquinària	2.000€

En cas de necessitat de reposició del material, aquesta s'haurà de dur a terme de manera àgil i efectiva, per tal de garantir que el servei es presta en condicions òptimes. En aquest sentit, s'haurà d'atendre a les estipulacions següents:

- Per a maquinària imprescindible per a la prestació del servei, tipus neveres, congeladors... l'empresa adjudicatària haurà de donar resposta a la incidència presentada en un màxim de 48 hores. En aquest sentit, si la màquina avariada pot ser reparada, haurà de poder substituir l'element afectat mentre duri la reparació.
- Per a vaixel·la i estris de cuina, el temps màxim que disposa l'empresa per tal de substituir-lo o comprar-ne més, serà d'una setmana des que es genera la situació o d'es que és conscient de la manca del material.

L'empresa adjudicatària haurà de dur un registre de l'import que destini tant al manteniment (1.000€), com a inversió (2.000€), que notificarà a Ingésol cada vegada que aquest es modifiqui, i que haurà de ser aprovat per Ingésol.

Aquest import de despesa anual, que en total suposarà 3.000 € per a l'empresa adjudicatària, s'entén que correspon a les dues llars d'infants conjuntament, per al qual cosa, 1.500 € s'hauran de destinar a la llar d'infants La Galereta; i els altres 1.500 €, a la llar d'infants Maria Dolors Medina.

7. NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS

Serà per compte de l'empresa adjudicatària la neteja diària de: vaixel·la, material de cuina i cuina, locals i dependències interiors de la cuina, molls de descàrrega, magatzems d'aliments, serveis i vestuaris utilitzats per l'empresa.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer la neteja periòdica a fons de les instal·lacions sempre que sigui necessari, i com a mínim, a les vacances de Nadal, Setmana Santa i finalització del curs escolar.

Quan l'empresa finalitzi el servei, bé per descans en vacances o per acabament del seu contracte, haurà de deixar en perfecte estat les instal·lacions i el material i estris fets servir, amb el vist i plau de la Direcció del centre.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària, una vegada finalitza el servei de cuina escolar, traslladar les deixalles que hagi generat el servei, al punt de dipòsit que es determini.

8. OFERTA DE PLACES

El nombre màxim de places que oferirà el servei de cuina de les LLIMS, és el previst tot seguit. El servei de cuina es realitzarà dins de l'aula o al menjador amb la distribució segons quadre adjunt:

LLIM	Nº aules	Edat alumnat	Ràtio/aula	Total alumnat	Dins aula (A) / Menjador (M)
Llar d'infants La Galereta	1	aula 0 – 1 any	8	8	A
	2	aules 1 – 2 anys	13	26	A
	3	aules 2- 3 anys	20	60	A / M
				94	
Llar d'infants Maria Dolor Medina	1	aula 0 – 1 any	8	8	A
	2	aules 1 – 2 anys	13	34	A
	3	aules 2- 3 anys	20	40	A / M
				82	

El nombre d'usuaris és orientatiu i s'ha agafat com a base la utilització del servei de cuina durant el curs escolar 2020/2021: el contractista haurà d'acceptar tots els i les usuàries que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial i amb els límits que estableix la LCSP.

Així, per poder fer una estimació i facilitar la tasca als licitadors, es fa una previsió de:

- 58 comensals diaris per la Llar d'infants La Galereta (incloent educadores).
- 65 comensals diaris per la Llar d'infants Maria Dolor Medina. (incloent educadores).

9. PLANTILLA PERSONAL

- Tot el personal de l'adjudicatari haurà de tenir la formació necessària per a dur a terme l'objecte del contracte i, en concret, el personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús haurà de

posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene i sanitàries establertes.

- Com a mínim s'haurà de disposar d'un persona per llar, amb la categoria professional de cuiner/a, que haurà de justificar una experiència mínima d'un any en serveis de cuina i menjadors escolars.
- L'adjudicatari comptarà amb els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.
- L'adjudicatari comptarà amb els recursos humans suficients per cobrir els períodes de vacances dels treballadors del servei que coincideixin amb el moment en que el centre romangui obert i es necessiti servei de cuina.
- L'empresa haurà de garantir la suplència immediata de les cuineres per cobrir casos d'absentisme, baixa per malaltia o qualsevulla altra circumstància que posi en risc l'execució del servei.
- L'empresa adjudicatària té l'obligació de subrogar el personal que actualment realitza el servei de cuina, i que consta com a annex 4 al present PPT, de conformitat amb el que determina l'article 130 de la LCSP.

10. CALENDARI I HORARI DE PRESTACIÓ DEL SERVEI

- Calendari escolar: Les llars estaran obertes 12 mesos a l'any. El calendari escolar serà definit i aprovat per Consell Escolar Municipal de Cambrils, per a cada curs escolar. Aproximadament, el servei de cuina s'haurà de prestar uns 205 dies a l'any.
- El calendari docent de les llars d'infants realitza 3 períodes de vacances durant l'any: Nadal, Setmana Santa i el període comprés des de l'última setmana del mes d'agost fins al dia 5 de setembre (s'adaptarà a cada anualitat en funció del calendari) (no hi ha alumnes). A això cal afegir els dies de lliure disposició del centre, que es concretaran anualment als respectius calendaris escolars que es publiquen anualment per l'ajuntament de Cambrils pels cursos escolars. En aquest sentit, durant els citats períodes i els dies de lliure disposició, l'empresa adjudicatària haurà de fer vacances, doncs no hi ha alumnat als centres.
- **Horari de prestació del servei serà:** de 8:30h a 15:30h cada dia de dilluns a divendres. El dinar dels infants es servirà a les 11:30h, mentre que el berenar se servirà a les 15:30h aproximadament. En cas que una situació puntual ho requereixi, la direcció de les llars podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària un canvi puntual de l'horari de prestació del servei.

LLIM	Nº aules	Edat alumnat	Dins aula (A) / Menjador (M)	Horaris	
				Dinar	Berenar
Llar d'infants La Galereta	1	aula 0 – 1 any	A	11.30	15.30
	2	aules 1 – 2 anys	A	11.30	15.30
	3	aules 2- 3 anys	A / M	11.30	15.30
Llar d'infants Maria Dolor Medina	1	aula 0 – 1 any	A	11.30	15.30
	2	aules 1 – 2 anys	A	11.30	15.30
	3	aules 2- 3 anys	A / M	11.30	15.30

- Tenint en compte l'horari establert, es calcula que cada persona encarregada de la cuina de cadascuna de les llars, haurà de destinar aproximadament unes 35 hores/setmanals per a una correcta execució del contracte.
- Aquest horari podrà ser objecte de modificacions d'acord amb les necessitats del servei. L'adjudicatari ha d'estar en disposició d'oferir el servei des del primer dia d'inici del curs.
- Ingesol informará anualment a l'empresa adjudicatària sobre la data prevista d'inici i la previsió de comensals abans de començar el curs.

- El servei de cuina des del primer dia del curs escolar, haurà de comptar amb la dotació de personal ajustada a la mitjana de comensals inicial i augmentarà progressivament a mida que augmentin el nombre de comensals. **En aquest sentit, en cas de superar-se els 60 comensals, l'empresa adjudicatària haurà de dotar el servei d'una persona addicional.**

11. TRASLLAT DELS ALIMENTS

El transport entre les llars, en cas que sigui necessari per motius degudament justificats, ha de garantir que es mantinguin les característiques nutricionals i sanitàries dels plats preparats (temperatura adequada, contenidors adequats, etc.)

12. MILLORES

Pel present contracte es podran oferir millores que es valoraran en funció de la puntuació establerta als criteris de valoració de les ofertes. En aquest sentit, les millores que s'acceptaran són les següents:

- Neteja del sistema d'extracció de fums de les cuines de les llars d'infants. Aquesta neteja inclourà la campana, filtres, tub d'extracció, motors d'extracció, i qualsevol altra element que en formi part). Així mateix, la neteja haurà de dur-se a terme amb una periodicitat anual.
- Instal·lació de fonts d'aigua potable purificada mitjançant un sistema d'osmosi inversa a cadascuna de les llars d'infants.
- Dotar la llar d'infants "La Galereta", d'una taula calenta que ajudi a prestar un millor servei.
- Dotar la llar d'infants "La Galereta" d'un congelador que ajudi a prestar un millor servei.
- Dotar la llar d'infants "Maria Dolors Medina" amb 1 carro addicional pel transport del menjar.
- Preveure un sistema de selecció de brossa de residus a cadascuna de les llars d'infants.

13. NORMATIVA VIGENT

L'empresa adjudicatària haurà de complir tota la normativa vigent, i amb caràcter enunciatiu i no exhaustiu, li serà d'aplicació la legislació següent:

- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes de higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. Modificat pel Reial Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos.
- Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel que s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
- Reial decret 2207/1995 pel qual s'estableixen les normes higièniques relatives als productes alimentaris.
- Reglament (CE) 178/2002. L'1 de gener de 2005 entra en vigor l'apartat referent a la traçabilitat.
- Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
- Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries Aliments.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició

14. PRESSUPOST DE LICITACIÓ DEL CONTRACTE

El preu màxim unitari de la prestació d'aquest servei és de 5,70 € (preu sense IVA), per alumne/dia.

Aquest preu màxim unitari ficat s'aplicarà tant als alumnes fixes com als esporàdics.

Aquest preu inclou el cost dels cuiners, la neteja i en general, tots els costos directes i indirectes necessaris per a la correcta prestació del servei. Així mateix, s'inclouen totes les despeses que resultin de la prestació del servei, tals com el parament i utilitatge, la confecció, la manipulació, el transport, el subministrament, etc. L'empresa no podrà imputar a Ingésol ni als usuaris cap altra despesa directa o indirecta per altres conceptes.

El preu definitiu del contracte serà aquell que resulti dels serveis efectivament prestats pel contractista. Es fa constar, **als efectes d'orientació**, que es poden preveure un nombre de comensals diaris que són aquests per centres:

LLAR D'INFANTS	NÚMERO ANUAL DE MENÚS PREVISTOS
LA GALERETA	11.890
MARIA DOLORS MEDINA	13.325

Aquesta dada s'obté del total de menús diaris servits en el curs 2020-21 dividit pels dies lectius del curs en qüestió, una total de 205 dies.

LLAR D'INFANTS	PREU MENÚ/ALUMNE	Nº COMENSALS PREVISTOS	PREVISIÓ DIES LECTIUS	COST DEL CURS ACADÈMIC
LA GALERETA	5,70 €	58	205	67.773,00 €
MARIA DOLORS MEDINA	5,70 €	65	205	75.952,50 €
TOTAL LLARS INFANTS				143.725,50 €

El pressupost total per a l'execució del contracte de servei de cuina a les LLIMS pel curs 2022-2023, tenint en compte els dies de servei i l'estimació dels alumnes, és de 143.725,50 euros anual (IVA no inclòs).

El pressupost base de licitació, IVA inclòs, és de 158.098,05 euros.

El preu base de licitació (IVA no inclòs) establert del contracte pel curs escolar 2022-2023 i amb la possible pròrroga ascendeix a 287.451 €, tal com es detalla al quadre següent:

LLAR D'INFANTS	PREU MENÚ/ALUMNE	Nº COMENSALS PREVISTOS	PREVISIÓ DIES LECTIUS	COST CURS 2022-2023	PRÒRROGA CURS 2023-2024
LA GALERETA	5,70 €	58	205	67.773,00 €	67.773,00 €
MARIA DOLORS MEDINA	5,70 €	65	205	75.952,50 €	75.952,50 €
				143.725,50 €	143.725,50 €
Cost del contracte (1 anualitat)				143.725,50 €	
Cost del contracte + 1 any de pròrroga					287.451,00 €

Tenint en compte l'establert al quadre, així com a la durada del contracte i a la seva pròrroga, i d'acord amb la normativa de contractació pública als efectes del càlcul del valor estimat del contracte, aquest serà de 287.451 euros.

El preu del contracte serà el resultant de l'adjudicació adoptada per l'òrgan de contractació, d'acord amb la millor oferta, que es derivarà de l'anàlisi i valoració (en funció dels criteris d'adjudicació del contracte) de l'oferta tècnica i econòmica que presenti una millor qualitat preu.

El preu del contracte no estarà subjecte a revisió, d'acord amb allò previst a la LCSP.

Cal tenir en compte que l'estat de les places és variable al llarg de les diferents anualitats del contracte, per tant, caldrà tenir en compte que el volum de feina al qual quedi sotmès l'adjudicatari en cada anualitat va a compte del seu risc i ventura.

15. FACTURACIÓ I ABONAMENTS A L'ADJUDICATARI

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar una factura mensual a final de cada mes a nom de l'Ingésol Epel, indicant la quantitat real de menús preparats i servits a l'escola.

L'empresa adjudicatària tindrà dret a l'abonament del preu dels serveis efectivament prestats i formalment rebuts per l'Ingésol d'acord amb les condicions establertes en el contracte.

Prèvia la presentació de factures, expedides per l'adjudicatari i conformades pel tècnic responsable del contracte, els pagaments del preu es faran d'acord amb els terminis establerts en la Llei 15/2010, de 5 de juliol, de modificació de la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, por la que se establecen medidas de lucha contra la morosidad en las operaciones comerciales. La valoració dels treballs s'ajustarà a les previsions de l'article 199 del RGLC i al sistema de determinació de preus establert en aquest Plec.

16. SUBROGACIÓ DE PERSONAL

L'empresa adjudicatària haurà de tenir en consideració allò que disposa l'article 130 de la LCSP en relació a la subrogació del personal.

En aquest sentit, cal aclarir que la categoria professional del personal que fins el moment es troba executant el servei a les citades llars d'infants és el d'auxiliar de cuina. Tal i com es disposa al llarg del present plec de prescripcions tècniques, es fa necessària la revisió de la categoria professional del personal amb la nova licitació, donat que és un requisit imprescindible que aquest personal tingui la categoria professional de cuinera o cuiner, sense que sigui possible mantenir la categoria d'auxiliar de cuina.

Per tant, l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte aquest fet a l'hora de definir la categoria professional en el contracte dut a terme amb el personal que ha d'executar efectivament el contracte. Es posa a disposició dels licitadors, a l'annex 4, un quadre amb tota la informació necessària relativa a la subrogació del personal.

17. ANNEXOS

Annex 1: Relació estris disponibles a la llar La Galereta.

Annex 2: Relació estris disponibles a la llar Maria Dolors Medina.

Annex 3: Freqüències de consum d'aliments

Annex 4: Subrogació de personal

Cambrils, a data de la seva signatura digital

Sr. Oliver Klein Bosquet
Presidència del Consell d'Administració d'Ingesol EPEL

Annex 1: Relació estris disponibles a la llar La Galereta.

MATERIAL EMPRESA	
DESCRIPCIÓ	UNITATS 2022
CETRILLERA	1
BIDÓ OLI PLÀSTIC	1
SAFATA PLÀSTIC	15 de diferents mides
GASTRONOR INOX AMB TAPA	3
SAFATA FORN SENSE TAPA	0
SAFATA PETITA SERVIR INOX	2
SAFATA MITJANA SERVIR INOX	3
SAFATA GRAN SERVIR INOX	2
ENSALADERA INOX AMB PEU	7
PALANGANA GRAN	1
PALANGANA MITJANA	1
PALANGANA PETITA	1
OLLA SOPER MITJANAINOX	1
OLLA SOPER PETITA	1
CULLERA SEVIR GRAN INOX	6
PALETA SERVIR PLÀSTIC	8
CASSOLA NEGRA GRAN	1
CASSOLA GRAN	1
CASSOLA MITJANA	2
CASSOLA PETITA	1
CASSOLA PLANA GRAN	1
CASSOLA PLANA MITJANA	1
ESCORRIDOR PLÀSTIC GRAN	1
ESCORRIDOR PETIT	1
COLADOR PLÀSTIC	1
COLADOR CHINO	1
ENCENADOR	2
ESPÀTULA	1
ESPUMADERA	1
GERRA PLÀSTIC GRAN	5
TUPPERS AMB TAPA	3 diferents mides
GERRA VIDRE PETITA	5
TAULA TALLAR VER Y VERMELLA	1
TAULA BLANCA TALLAR PA	1
EXPRIMIDOR ELÈCTRIC	1
OBRELLAUNES	2
PINCES SERVIR	1
RALLADOR	1
SALERO	1
TERMÓMETRO	1
BARILLA	1
TIJERAS	3
SARTEN	2
PELA ALLS	1
BÀSCULA PETITA ELECTRÒNICA	1
GANIVET GRAN	2
GANIVET PA	1
GANIVET PETIT	0
GANIVET ADULT	10
CULLERES SOPER	43
CULLERES PETITES postra	82
PELADOR	1
BOL INFANTS	35
PLATS GRANS PLANS	21
PLATS GRANS FONS	41
PLATS PLANS PETITS (POSTRE)	68
FORQUILLA	66
FORQUILLA PETITA	48
GOT VIDRE mida tallat nens	22
GOT VIDRE mitjà nens	35
GOT VIDRE mida adult	11

MATERIAL CENTRE EDUCATIU	
DESCRIPCIÓ	UNITATS 2022
CUINA FOGONS - FORNS	1
CONGELADOR 1 PORTA	1
NEVERA 2 PORTES	2
RENTAIXELLES	1
RACK RENTAIXELLES PLATS	1
RACK RENTAIXELLES GOTS	1
BATEDORA ELÈCTRICA PROF	1
ARMARI INOX 2 FULLES	1
CARROS INOX TRANSPORT	2
TALLA EMBOTITS	1
PRESTATGES INOX I PLÀSTIC	2
MICROONES	1
CAFETERA DOLCE GUSTO	1 comprada per l'equip educatiu
LÀMPADA MOSQUES	1
CUBELLS ESCOMBRERIES GRANS	2
CUBELLS ESCOMBRERIES MITJANS	2

Annex 2: Relació estris disponibles a la llar Maria Dolors Medina.

MATERIAL EMPRESA	
DESCRIPCIÓ	UNITATS 2022
GASTRONOR INOX ½ PETIT	4
CULLARÓ SOPA	4 plàstic+ 5 metall + 1 gegant
CULLERES POSTRE	86
CULLERES GRANS	62
CULLERA DE SERVIR PLANA	3 plàstic+4metall
BOLS	20 bols de vidre i 12 ceràmics en mal estat (picats)
EMBUTS	2 (1 d'ells, el gran, trencat)
ESPUMADORES	2 normals + 1 molt gran de cuinar
GERRES AIGUA	6 de plàstic + 4 vidre petites
OLLA SOPERA ALUMINIO	1
PINCES	2 barbacoa+3d'amanida+1 de gel
PLATS FONDOS	72
PLATS PLANS	12
PLATS POSTRES	104
PAELLES*	5 MOLT fetes malbé
SOPERES INOX	5
SAFATA INOX SERVIR GRAN	2
SAFATA INOX SERVIR MITJANA	5
BOLS DE PLÀSTIC GRAN	4 blancs
BOLS DE PLÀSTIC PETITS	2 verds i 1 blau
FORQUILLES LL2	58
FORQUILLES PETITES LL1	72
TERMÓMETRE	1
TISORES*	2 mànec verd + 4 metall + 1 d'esquarterar
GOTS ADULTS	16
GOTS INFANTS	42
PICADOR D'ALL	1
EXPRIMIDOR DE PLÀSTIC	1
RATLLADOR	2
GANIVET PA	1
GANIVET DE CUINA GRAN	2
GANIVET DE CUINA PETIT	3
BÀSCULA	1
ESPÀTULES DE PLANXA	1
ESPÀTULA SILICONA ESCURAR	1
POTS DE VIDRE GRANS OLI	2
BOLS PER FER TRITURATS INOX	2

MATERIAL CENTRE EDUCATIU	
DESCRIPCIÓ	UNITATS 2022
CUINA FOGONS - FORNS	1
CONGELADOR 1 PORTA	1
CONGELADOR ARCÓ	1
RENTAVAIXELLES	1
TAULA CALENTA	1
NEVERA 1 PORTA	2 (Una comprada al 2022)
NEVERA 2 PORTES	1
OLLA SOPERA GRAN	3
OLLA SOPERA INOX MITJANA	2
OLLAS PETITA	3
RACK RENTAVAIXELLES PLATS	1
RACK RENTAVAIXELLES GOTS	1
BATEDORA ELÈCTRICA PROF	1 (en mal estat)
GASTRONOR INOX 10cm GRAN	2
GASTRONOR INOX 5cm 2Nplat	4
SAFATA PLÀSTIC GRAN BLANCA	10 (si hi ha més són d'experimentació)
SAFATA PLÀSTIC MITJANA	7
SAFATA PLÀSTIC PETITA	3 de mides diferents però petites
SAFATA PORCELLANA	2 planes i una de rodona fonda
CASSÓ PETIT	4
ESCORRIDOR GRAN	1 (picat i sense nansa)
ESCORRIDOR PETIT	1
CASSOLA NEGRA GRAN	2 Li queden petites per poder fregir les patates per tota l'escola. Fa temps que reclama una de diàmetre major
COLADOR XINO	1 (no el pot fer servir perquè el forat és tan petit que no passa el puré)
COLADOR INOX PEQUEÑO	1 + 1 trencat
CULLERES EDUCADORES	19
FORQUILLES EDUCADORES	14
GANIVETS EDUCADORES	12
CALAIXERA PER DOCUMENTS	1 (comprat 2022)
PRESTATGES ACER INOXIDABLE	2 (comprat 2022)
MICROONES	1
CAFETERA DOLCE GUSTO	1
TAULES TREBALL HACER INOX	2 normals +2 amb pica
PRESTATGERIA PARET MATERIAL	2
LÀMPADA MOSQUES	1 (comprat 2022)
RENTAVAIXELLES	1

Annex 3: Freqüències de consum d'aliments

Les freqüències de consum d'aliments i tècniques culinàries en la programació dels menús de l'àpat de dinar són les següents:

GRUP D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Arròs (integral)	1
Pasta (integral) (no s'acceptarà l'ús d'espaguetis ni de tallarins.	1-2
Llegums	1-2
Hortalisses i verdures (incloses les patates)	1-2
Segons plats	
Carns magres	1-2
Peixos	2-3
Ous pasteuritzats	1
Guarnicions	
Amanides variades	3-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets, etc)	1-2
Postres	
Fruita de temporada	4-5
Altres postres (iogurt sense sucre afegit). També formatge fresc, fruita seca, quallada, etc.	1
Tècniques culinàries	
Fregits (segons plats)	< 1/setmana
Preparacions càrnies grasses	< 1/setmana

Annex 4: Subrogació de personal

EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR A LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE CAMBRILS LA GALERETA I M. DOLORS MEDINA

Condicions actuals:

TREBALL ADOR	EMPRESA ACTUAL	CATEGORIA	JORNADA SETMANAL HORES	ANTIGUITAT	DESCRIPCIÓ CONTRACTE	RETRIBUCIÓ BRUTA ANUAL	S. SOCIAL ANUAL
1	ÀGORA, S.L.	Auxiliar de cuina	35 h.	01/10/2015	Fixa	14.518 €	4.573 €
2	ÀGORA, S.L.	Auxiliar de cuina	35 h.	14/09/2015	Fixa	14.998 €	4.724 €
TOTAL						29.516 €	9.297 €

Conveni col·lectiu d'aplicació: III Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2011 a 2016

Condicions requerides amb la nova contractació:

TREBALL ADOR	EMPRESA	CATEGORIA	JORNADA SETMANAL HORES	ANTIGUITAT	DESCRIPCIÓ CONTRACTE	RETRIBUCIÓ BRUTA ANUAL MÍNIMA	S. SOCIAL ANUAL
1		Cuiner/a	35 h.		Fixa	16.800,21 €	
2		Cuiner/a	35 h.		Fixa	16.800,21 €	
TOTAL						33.600,42 €	

Conveni col·lectiu d'aplicació: III Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya per als anys 2011 a 2016

RESOLUCIÓ TSF/514/2019, de 26 de febrer, per la qual es disposa la inscripció i la publicació de l'Acord parcial del Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya (codi de conveni núm. 79002295012003)

