

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PEL PROCEDIMENT DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE POLINYÀ.

Descripció del contracte	Contracte del servei de cuina de les Escoles Bressol Municipals de de Polinyà
Import VEC	198.220€
Tipificació contracte	Contracte de servei

CAPÍTOL I. OBJECTE I ÀMBIT DEL CONTRACTE

1. Objecte del plec

És objecte d'aquest plec la definició del servei de cuina de les Escoles Bressol Municipals (d'ara en endavant EBM) de Polinyà Ginesta i Badabadoc, la determinació de les característiques i l'especificació de les prescripcions tècniques que regiran el servei amb criteris de sostenibilitat ambiental i social, així com la determinació de les funcions del personal adscrit al servei.

CAPÍTOL II. OBJECTIU DEL SERVEI

2. Objectiu del servei

El servei de cuina de les EBMs de Polinyà té com a objectiu bàsic la cobertura de les necessitats nutritives i l'adquisició d'hàbits alimentaris dels infants usuaris del servei.

En aquest sentit, la prestació del servei per part del contractista ha de garantir el subministrament del dinar i el berenar, o només del dinar, dels usuaris que ho sol·licitin, amb la finalitat d'obtenir l'atenció alimentària diària necessària, d'acord amb els següents requisits:

-Gestionar l'adquisició d'aliments, matèries primers i auxiliars, i el seu posterior emmagatzematge.



- Posar a disposició àpats adequats segons cada franja d'edat
- Elaborar els àpats in situ, segons programació pentasetmanal.
- Traslladar dels àpats entre EBMs
- Donar una atenció professional de qualitat
- Netejar i recollir diàriament les instal·lacions
- Netejar i higienitzar els estris, utensilis i vaixella, diàriament.
- Gestionar els residus
- Controlar el funcionament del servei
- Contractar el personal adequat per a les funcions de cuiner/a i auxiliar de cuina
- Complir amb les obligacions derivades de la legislació vigent.

CAPÍTOL III. DEFINICIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

3. Definició del servei

El servei de cuina de les EBMs té unes característiques i especificitats definides en el apartat següent.

Aquest servei resta sota la supervisió de les direccions de les EBMs.

4. Servei de cuina

El servei de cuina de l'escola bressol consisteix en la provisió del personal necessari que realitzi les funcions pròpies d'aquest servei i que es detallen a l'apartat 21, Funcions del personal.

4.1. Sistema de cuina

L'Escola Bressol Ginesta compta amb unes instal·lacions de cuina pròpies. L'adjudicatària haurà d'utilitzar aquestes instal·lacions per l'elaboració dels àpats de les dues EBMs

L'empresa adjudicatària només podrà utilitzar les instal·lacions cedides per a la realització dels àpats del servei d'alimentació de les EBM de Polinyà i durant el període en el qual estan obertes les Escoles Bressol Municipals de Polinyà.

L'EBM Badabadoc disposa d'un espai d'office a l'emplatat, distribució dels àpats i neteja d'utensilis i vaixel·la.

El servei es realitzarà en la modalitat de cuina in situ a l'EBM Ginesta i transportat en línia calenta a l'EBM Badabadoc; en cas justificat es podrà portar a terme modalitat de càterring en línia freda o en línia calenta i/o transportat.

Per motius justificats, l'empresa pot optar per servir menús de càterring. Aquesta situació haurà d'estar justificada per volum baix de comensals per sota dels 40 menús entre tots els alumnes de les dues EBMs, i haurà de tenir el vist-i-plau de l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària del servei haurà de resoldre la situació en modalitat alternativa (línia calenta, refrigerat, càterring...) les incidències puntuals que puguin produir-se, per manca de subministraments d'aigua, llum o gas en els centres, de matèries primeres o per motius de salubritat.

4.2. Període de prestació del servei

El servei es prestarà segons el calendari escolar que per cada curs acadèmic aprovi l'Ajuntament i/o el Consell Escolar. Les dates d'inici de curs i finalització es concretaran cada curs escolar d'acord amb el calendari que dicti l'Ajuntament.

El període de prestació del servei serà durant tots els dies lectius, de dilluns a divendres, de cada curs escolar que estableix anualment l'Ajuntament, i que va aproximadament des de l'1 de setembre al 31 de juliol, adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin al centre, i als dies en què s'ofereixi el servei de Casal, durant els dies de Nadal i Setmana Santa.

Al mes de setembre, els dos primers dies de cada inici de curs no hi haurà servei de Cuina, degut a la jornada d'adaptació dels infants.

Es fa una estimació de 213 dies aproximadament de servei cada curs, de setembre a juliol, ambdós inclosos i comptant casals de Nadal, Setmana Santa i Estiu. El curs escolar finalitza dos dies abans de Sant Joan. El Casal d'Estiu s'inicia el dia després de Sant Joan i finalitza el darrer dia de juliol.

Amb la finalitat de condicionar els espais, material i maquinària, el contractista iniciarà el servei 4 dies abans de l'inici de cada curs i finalitzarà 4 dies després de l'acabament del casal



d'Estiu per la neteja de la cuina, els aparells i els estris.

4.3. Horari del servei de cuina

L'horari haurà d'estar comprès entre les 7h del matí i les 17h de la tarda per tal de garantir la recepció dels proveïdors, la preparació dels àpats i la neteja d'instal·lacions i utensilis diàriament.

4.4. Menús a subministrar

El nombre de menús a servir varia al llarg del curs en funció de l'assistència diària real efectiva al centre (menor al setembre i desembre i major de març a juny):

		EBM GINESTA		EBM BADABADOC		TOTALS
		Menús infants	Menús Professorat	Menús infants	Menús Professorat	
2021	Setembre	295	1	369	5	670
	Octubre	463	1	533	11	1008
	Novembre	497	0	546	5	1048
	Desembre	296	0	306	2	604
2022	Gener	315	0	435	4	754
	Febrer	561	8	735	12	1316
	Març	746	10	861	8	1625
	Abril	611	0	570	8	1189
	Maig	835	0	853	15	1703
	Juny	653	0	647	8	1308
	Juliol (Casal d'Estiu)	785	0	835	11	1631
	TOTAL CURS 21-22	6057	20	6690	89	12856
	Setembre	680	19	523	9	1231
	Octubre	665	13	585	11	1274
	Novembre	835	14	753	15	1617
	Desembre	418	10	463	6	897
	<i>Casal de Nadal</i>	172				172
	Gener	702	14	585	11	1312
	Febrer	862	23	684	10	1579
2023	Març	973	19	987	11	1990
	<i>Casal Setmana Santa</i>	121				121
	Abril	715	10	630	6	1361

El promig actual d'aquest curs 2022-23 és de 1.414 menús mensuals.
Segons les dades actuals, la previsió de menús totals al curs 22-23 és de 15.000 menús.

El nombre de berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar (normalment el nombre de berenars acostuma a ser el 90-95% sobre el total de dinars servits).

El nombre d'usuaris actual és orientatiu tenint en compte la utilització del servei durant el curs i escolar 2021/22 i 2022/23. El contractista haurà d'acceptar globalment la demanda de menús, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui més gran o més petit que la previsió inicial diària d'àpats calculada en base a la demanda actual del servei.

4.5. Distribució dels àpats

Els àpats se subministraran diàriament de dilluns a divendres durant el curs escolar i els casals. Hauran d'estar adientment preparats i en condicions de ser servits.

Caldrà preveure disposar del dinar preparat a les 11:45h, als dos centres educatius.

En el cas de del berenar, aquest ha d'estar a disposició del personal a les 15:45h.

4.6. Comandes, anul·lacions i variacions d'àpats

La direcció de cada centre farà arribar al servei de cuina el nombre de menús diaris a preparar abans de les 10h i es quedarà una còpia. La cuina haurà de disposar d'un registre diari dels menús demanats.

Tota la informació relacionada amb la comanda, anul·lació o variació d'àpats serà traspassada a la persona designada per l'empresa adjudicatària del servei.

4.7. Relació amb les famílies

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de les famílies la informació necessària sobre l'elaboració dels àpats, les matèries primes i les fitxes dels productes alimentaris que s'utilitzen.

L'empresa adjudicatària facilitarà una via de comunicació amb el responsable per resoldre dubtes, queixes o incidències sobre el funcionament a les famílies, i preveurà almenys una trobada anual per explicar el servei i com es gestiona tant les altes i modificacions del servei

com el cobrament.

L'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició de les famílies usuàries del servei un/a professional dietista per resoldre dubtes o necessitats d'orientació alimentaris.

L'empresa adjudicatària informarà a les famílies dels menús mensuals, així com d'eventuals canvis que puguin produir-se en la planificació amb el vist-i-plau de l'Ajuntament.

5. Centres objectes del servei

Els centres actuals on s'ha de prestar el servei són:

Centre	EBM Badabadoc
Adreça	c.Balmes s/n
Telèfon	937132045

Centre	EBM Ginesta
Adreça	Av.de Sabadell, 2
Telèfon	937132616

CAPÍTOL IV. SUBMINISTRAMENT DELS ALIMENTS

6. Normativa higienicosanitària



L'empresa adjudicatària ha de complir amb la normativa higienicosanitària vigent pel què respecta a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària:

- RD 109/2010, normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- RD 3484/200, normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments.
- Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell, que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària
- Reglament (CE) 852/2004, sobre higiene d'aliments
- Reglament (UE) 2021/382 de 3 de maig de 2021 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, en el que respecte a la gestió dels al·lèrgens alimentaris, la redistribució d'aliments i la cultura de la seguretat alimentària.

I tota la que del servei se'n derivi.

7. Subministrament dels aliments

Les fonts d'abastament de l'empresa adjudicatària hauran de ser comprovades pel personal de cuina del servei per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquest efecte, l'empresa haurà de disposar d'un autocontrol amb l'anàlisi de la qualitat de la matèria primera, d'aplicació segons els requisits de la normativa i legislació vigent i els requeriments dels plecs tècnics i administratius.

L'adjudicatari garantirà el transport de queviures en cru, tant en l'aspecte sanitari disposant de furgonetes adequades per a tal fi (isotèrmiques o refrigerades), complint amb les condicions i lliurament segons la normativa.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de la direcció del centre, essent l'adjudicatari el responsable final de les garanties higienicoalimentàries dels productes emprats.

7.1. Trasllat dels aliments

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat diari dels aliments des de la cuina de l'EBM Ginesta a l'EBM Badabadoc.

El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes

utilitzant contenidors homologats i tenint cura de la qualitat dels aliments, efectuant els controls i registres oportuns abans i després del trasllat.

7.2. Nivell de qualitat de les matèries primeres

L'empresa vetllarà en tot moment perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries sigui òptima, des del punt de vista nutricional i sanitari.

A aquest efecte, farà una descripció de les matèries primeres que utilitza, certificant-ne:

- L'origen del producte
- La qualitat
- El tipus d'envasat
- Si els productes arriben al centre manipulats i/o tallats
- El sistema de conservació emprat en el transport

També especificarà aquesta altra informació dels aliments:

- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Norma de qualitat de cadascun dels aliments
- Classe
- Pes
- Mida... etc

Dels productes perdurables també especificarà:

- El producte
- La qualitat



-L'envàs

-El pes del producte per cada unitat (paquet, llauna, etc.)

El registre d'aquesta informació formarà part del Pla de control de proveïdors, descrit a l'apartat 28

7.3. Conservació i emmagatzematge dels aliments

L'empresa adjudicatària portarà un estricte control de la data de caducitat o consum preferent, així com de la continuïtat en la cadena de fred dels congelats i del grau de maduresa i salubritat de la fruita.

7.4. Autocontrol i autoavaluació

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i el bon estat dels aliments que subministra i efectuarà analítica dels productes, en cru i en cuinat, amb assídua continuïtat, i de tots aquells aliments que puguin ser potencialment perillosos.

També haurà de disposar dels corresponents autocontrols i anàlisi de la qualitat dels productes subministrats.

L'empresa adjudicatària ha d'establir un sistema d'autoavaluació de la qualitat del servei i comunicar a l'Ajuntament aquells suggeriments que estimi convenients per millorar el seu funcionament.

7.5. Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC)

L'empresa adjudicatària disposarà d'un pla d'autocontrol del servei basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC) i aplicarà els principis de flexibilitat i proporcionalitat, d'acord amb el que estableix la normativa sanitària vigent. Aquest pla ha d'integrar tota la documentació detallada a l'apartat 28 i que estarà en el centre a disposició de la direcció del centre o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

8. Criteris mediambientals

En la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'aplicar els següents criteris:

-Optimització del rendiment dels equips i materials

-Eficiència energètica en l'ús general de l'energia en la cuina

-Reducir l'impacte dels residus (volum, quantitat de material per reciclar, etc.), entre d'altres, substituint les bosses de plàstic que oferim als infants quan s'emporten el berenar a casa per bosses de cartró preferiblement o material ecològic.

9. Gestió econòmica

L'empresa gestionarà el cobrament dels rebuts del servei de cuina a les famílies, a mes vençut i segons els imports vigents que constin detallats en les ordenances municipals, les quals consten a l'annex II. Aquest cobrament serà justificat de manera relacionada i detallada mensualment a l'Ajuntament.

L'empresa licitadora cobrarà els menús a les famílies i, mensualment, presentarà els comptes amb la relació de menús d'alumne/a servits i els rebuts cobrats, segons cada escola bressol i detallat per dies /mes. La facturació de les empresa adjudicatària es realitzarà d'acord amb el nombre de menús d'alumne/a efectuats durant l'hora del dinar.

L'Ajuntament abonarà la diferència entre els rebuts cobrats i cada menú d'alumne/a de dinar servit a raó de l'import unitari del menú alumne/a de dinar i berenar que s'estableixi en el contracte de licitació final després del procediment obert

S'entendrà per menú alumne/a servit indistintament el menú que s'hagi servit durant l'àpat del dinar, amb berenar o sense i indistintament de la tipologia (triturat, dieta especial, etc).

CAPÍTOL V. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

10. Característiques generals

L'empresa adjudicatària confeccionarà els menús en funció dels requeriments nutricionals de cadascuna de les edats dels infants de 0 a 3 anys i els presentarà de forma detallada per gramatges, productes, periodicitat, i variació estacional.

L'agrupació per edats dels infants en funció de les diferents necessitats serà:

0-1 any (I0)

1-2 anys (I1)



2-3 anys (I2)

De forma orientativa, l'agrupació per etapa evolutiva dels infants serà triturat, triturat-sòlid, sòlid. Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant. Es respectaran els canvis d'alimentació que s'hagin de portar a terme a petició de les famílies seguint les directrius del pediatra de l'infant.

Atenent a criteris nutricionals i organolèptics, està estrictament prohibit qualsevol canvi de menú o d'ingredients, sense prèvia justificació i valoració i autorització per part de la direcció del centre. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

El contractista també confeccionarà un menú per a les persones adultes usuàries del servei.

11. Tipus de menú

El servei de cuina i menjador de l'escola bressol elaborarà quatre tipologies de menú:

T – Triturats

T/S – Triturat-sòlid

S – Sòlid

D – Dietes

11.1. Especificitat dels menús per al grup de 0-1 anys (lactants)

El servei de cuina elaborarà per a aquest grup un menú basat en els triturats de verdures. Aquests s'elaboraran amb els següents ingredients: patata, pastanaga o carbassa, carbassó o mongeta tendra, ceba o porro, aigua, sense sal, més la proteïna animal corresponent.

Les postres del triturat seran de làctic o fruita triturada (elaborada in situ).

11.2. Menús especials

L'empresa adjudicatària, a l'hora d'elaborar els menús, tindrà en compte les situacions dels infants i les persones adultes amb necessitats nutritives especials (celiaquia, astringència,

intoleràncies, al·lèrgies, malaltia crònica, etc.) i que requereixin una dieta específica. Aquestes dietes específiques s'atendran sempre sota prescripció i orientació mèdica.

També s'adaptaran els menús en aquelles situacions en que les particularitats culturals ho aconsellin, sempre a criteri dels centres.

A aquests efectes, les empreses adjudicatàries serviran, conjuntament amb els menús genèrics, les adaptacions dels menús derivades de dietes alimentàries especials, intoleràncies i al·lèrgies (celíacs, intolerància a la lactosa i al peix, menús sense carn, menús sense proteïna animal, al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca, etc.) a tots els infants que així ho requereixin.

11.3. Menú per a sortides i excursions

L'empresa adjudicatària, haurà d'elaborar els menús específics de pícnic per als infants per les sortides programades, si la direcció del centre fa la petició.

11.4. Menú per a festes populars

L'empresa adjudicatària, haurà d'assumir les despeses d'elaborar esmorzars específics per a tots els infants de l'escola, encara que no siguin usuaris del servei de cuina i menjador, per a aquestes festes populars que se celebrin a l'escola bressol: Castanyada, Nadal, Carnestoltes, Sant Jordi, i Sant Joan; a petició de les direcció del centre.

11.5. Composició dels menús

Els menús subministrats constaran de:

-Migdia: Dinar. Primer plat, segon plat, pa i postres. L'empresa haurà de subministrar la quantitat de menjar addicional per tal que els infants puguin repetir.

-Tarda: Berenar.

Els menús estaran supervisats per un/a nutricionista i seran variats, equilibrats qualitativament i quantitativament, adaptats a les necessitats nutricionals dels infants i en consonància amb les recomanacions nutricionals específiques.

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de la direcció del centre les fitxes de cadascun dels plats elaborats que formaran part del menú.

Els **gramatges** s'adequaran als grups d'edat i s'adaptaran a les necessitats dels infants seguint la seva evolució i creixement al llarg del curs, tenint cura que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Al menú d' 1 any en endavant i adults es donarà la possibilitat de repetir el primer plat si cal, però no el segon, per tal d'adaptar-nos a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya pel que fa a la reducció de proteïna animal en els nostres àpats.

Cal recordar que dins un mateix grup/classe hi ha infants que fan ús d'un menú durant uns mesos del curs i que després, atenent el seu grau de maduració, canvien al menú següent.

12.-Continguts dels àpats

Els productes oferts de procedència ecològica, passaran a ser obligació contractual essencial, no es podrà servir ni utilitzar per cuinar el producte si no és en modalitat ecològica, l'incompliment serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu.

Els productes ecològics estan regits per la normativa agroalimentària ecològica de la Unió Europea, recollida al Reglament (UE) 2018/848, aplicable des de l'1 de gener del 2022 i hauran de portar el segell de certificació ecològica corresponent

Un cop iniciat el contracte i durant tota la seva vigència, caldrà disposar del certificat de procedència ecològica dels productes proposats, ja sigui mitjançant certificat del propi proveïdor o en l'envasat d'aquests productes. Aquesta informació ha d'estar disponible als centres per poder ser consultada en qualsevol moment, dins del Pla de control de proveïdors.

Pel què fa a la periodicitat, els menús setmanals no es podran repetir abans de transcorregudes 5 setmanes (menús pentaquinquennals).

Caldrà que la proposta de menús durant tot el contracte sigui equilibrada, variada i respongui a les recomanacions de l'Organització de consumidors i usuaris, i recomanacions per a l'alimentació de la primera infància, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Seguint aquestes recomanacions, els menús no han de contemplar ni sal, ni sucre, ni mel, ni melmelades, ni cacau, ni xocolata.



L'adjudicatari atendrà les recomanacions nutricionals de la guia "L'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)" editada per la Generalitat de Catalunya, a més de les següents:

-L'oli en cru emprat ha de ser oli d'oliva extra verge. No es pot fer servir oli de palma en l'elaboració dels menjars.

-Oferta de carn adequada per el grup d'edat (preferiblement pollastre, gall d'indi o vedella), sense tendrums ni ossos.

-Tipologia de peix: Per tal d'evitar el risc d'infecció per anisakis no es servirà peix fresc. Les empreses adjudicatàries hauran de subministrar als centres peix congelat d'alta qualitat. A aquests efectes, el peix ha de ser ultracongelat, no ha de tenir productes químics ni additius i cal garantir la cadena de fred en tot moment, donant cada setmana del curs, de forma consecutiva, lluç, bacallà i rap, per tal que els infants provin tots tres tipus de peix amb la mateixa periodicitat. No es podrà subministrar cap altre tipus de peix (ni fletan filetejat, ni perca filetejada, etc)

-El peix que se subministrarà als centres sortirà sempre de cuina sense espines.

-Oferta de làctics naturals sense edulcorants

-L'ou no se servirà mai cru.

-Exclusió d'edulcorants artificials, espessidors i conservants, a més de l'additiu glutamat monosòdic (potenciador de sabor) i derivats.

-El pa ha de ser del dia (no congelat ni precuinat) i integral.

-No servir brioixeria/pastisseria industrial, ni suc de fruita industrial.

-Exclusió de productes fregits ni altament processats.

-Exclusió de l'ús de greixos trans i hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats

-Exclusió d'aliments precuinats

13.-Preparació dels menjars

Les tècniques culinàries per a la preparació dels menús seran les més respectuoses per garantir la conservació del valor nutricional de l'aliment i les més adequades a l'edat. En aquest sentit, es tindran en compte els criteris següents:

-Le preparacions dels triturats es cuinaran sense sal

-Les tècniques i preparacions culinàries dels menús no triturats han de ser diversificades: bullir, a la planxa, guisat, estofat, vapor, rostit, forn, etc.

-S'ha de garantir el triturat i/o trossejat dels àpats en els grups i/o infants que ho requereixin

-Els àpats han d'estar degudament emplatats i protegits per al seu trasllat a les estances.

-Els estris que s'utilitzen per a la preparació de carros (gots, plats, coberts...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat segons els diferents grups d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparat per ser traslladat de la cuina a les estances i/o menjadors.

-L'empresa vetllarà per la cura en la presentació dels menús.

-L'empresa adjudicatària posarà a disposició de la direcció de cada centre i d'un representant de l'AFA de cada centre provar els menús

-Els àpats hauran de guardar una relació amb l'estació de l'any en què se serveixin,

incloent una varietat i rotació de productes de temporada. És convenient incloure en la programació dels menús propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn immediat durant l'estació en què corresponen.

14.-Testimoni del menú

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un Pla on es descrigui com es guardarà diàriament el menú testimoni, que ha de representar els diferents plats preparats al centre.

Les mostres de menú testimoni han de contenir una quantitat suficient de cada plat (una ració individual o, com a mínim 100 grams) que permeti efectuar estudis epidemiològics davant sospita d'una toxiinfecció alimentària o d'un problema de minva en la qualitat del menjar. Les mostres han d'estar degudament conservades i identificades amb el nom del plat, el dia que s'han elaborat i el dia en què s'han servit. S'han de conservar a temperatura de congelació (< -18°C) durant un mínim de 7 dies.

CAPÍTOL VI. NETEJA I MANTENIMENT

15.-Neteja i manteniment de les instal·lacions

L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de la neteja, la desinfecció i el manteniment dels espais, mobiliari i l'equipament del servei per tal de garantir les òptimes condicions higienicosanitàries, com a mínim, amb la següent freqüència:

-Diària: rentat i desinfecció d'olles, cassoles, recipients i estris. A la cuina: neteja i desinfecció de fogons, baixos de taules, terres i parets. Al rebost: escombrat i desinfectat del terra.

Al marge de l'anterior, després de cada ús: neteja i desinfecció de taules, piques, superfícies de treball, estris, maquinària (talladora, picadora, peladora...) tant de la cuina de l'EBM Ginesta com de l'Office de l'EBM Badabadoc.

-Setmanal: a la cuina: neteja i desinfecció de portes, armaris i exteriors de campana extractora. Al rebost de cada centre: neteja i desinfecció de prestatges i portes, vidres de finestres i portes.

-Mensual: neteja i desinfecció de frigorífics, filtre de campana i sostres.

-Puntual a l'acabament del servei: neteja general (espais, mobiliari, estris) pel tancament del servei durant els mesos d'estiu.

Aquestes freqüències es modificaran sempre que ho requereixin les necessitats del



servei.

Amb independència de la neteja diària, correspon al contractista fer una neteja periòdica a fons de les instal·lacions, aparells i filtres de la campana sempre que sigui necessari i com a mínim a l'inici i a la finalització del curs escolar.

16. Neteja i manteniment de l'equipament

L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de la neteja i higienització de l'equipament de la cuina, del rebost i del parament de taula (vaixel·la, estris, utensilis, coberts, gots, draps de cuina, fregalls, baietes, davantals...) amb la freqüència temporal necessària per tal de garantir les òptimes condicions higienicosanitàries i, com a mínim, diàriament.

17. Material i productes de neteja

La reposició de tot el material i productes de neteja anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Els productes seran biodegradables i que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys a nivell ambiental. I hauran de guardar-se en un espai tancat exclusiu.

18. Gestió dels residus

L'empresa adjudicatària ha d'assumir la gestió dels residus generats en el desenvolupament del servei, d'acord amb el Pla de gestió i de minimització de residus que elabori. Aquest pla ha d'incloure:

- La relació de mesures destinades a la minimització de residus que s'aplicaran durant la prestació del servei
- La relació de residus que es recolliran de forma selectiva: envasos, paper i cartró, vidre, matèria orgànica, olis i rebuig
- La relació de contenidors que s'instal·laran i la freqüència de neteja periòdica dels mateixos.
- La descripció del sistema de retirada de les diverses fraccions de residus generats (responsabilitats, freqüències, horaris...)

Aquesta gestió s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

Els contenidors els haurà de proporcionar l'empresa adjudicatària i hauran de ser canviats/buidats pel personal de la cuina.

L'empresa adjudicatària vetllarà per tal d'assegurar que els residus es dipositen selectivament en els contenidors corresponents.

L'Ajuntament disposa d'un servei de control de plagues a l'EBM Ginesta i a l'EBM Badabadoc, inclosos els espais de cuina i menjador.

CAPÍTOL VII. MAQUINÀRIA, ESTRIS I INFRAESTRUCTURES

19. Maquinària, estris, eines i infraestructures

L'Ajuntament subministrarà la maquinària, els estris i les eines per al desenvolupament del servei que figuren a l'annex I d'aquest plec. El material és propietat de l'Ajuntament, que el cedirà en ús a l'empresa adjudicatària durant el període de la prestació del servei.

Una vegada realitzada l'adjudicació, es durà a terme, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, la comprovació de l'inventari i la detecció, si s'escau, de noves necessitats d'utilatge. Si l'empresa veu la necessitat d'alguna maquinària o utilatge més, s'haurà de valorar conjuntament amb l'Ajuntament per determinar qui es fa càrrec de la despesa i de qui és la seva propietat.

Durant la vigència d'aquest contracte, la reposició i reparació de la maquinària, el parament de taula i d'utilatge corren a càrrec de l'Ajuntament per garantir el normal funcionament.

Així mateix el manteniment de tota la maquinària de la cuina (campana extractora amb mecanisme d'extinció inclosa, cuina, rentaplats, neveres....) corre a càrrec de l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un mal ús de la maquinària, estris, eines i infraestructures i els danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, en un termini màxim de 30 dies i que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte. L'adjudicatari s'encarregarà de fer el manteniment preventiu.

En el moment de l'acabament del contracte, l'adjudicatari haurà de retornar a l'Ajuntament la

totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en que els va rebre.

CAPÍTOL VIII. RECURSOS HUMANS DEL SERVEI

20. Requeriments del personal

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei amb personal amb la titulació requerida per la legislació vigent i amb un perfil adient per a aquest tipus de centre. Aquest personal haurà d'estar en possessió del carnet de manipulador/a d'aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el servei objecte del contracte amb les següents condicions respecte el personal contractat:

- Executar directament la prestació objecte del contracte
- Garantir la màxim estabilitat laboral del personal durant el curs escolar.
- Subrogar al personal que estigui treballant en el servei en el cas que hi hagi canvi d'empresa. Durant la vigència del contracte cal comunicar prèviament a l'Ajuntament qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones i acreditar que la seva situació s'ajusta a dret.
- Garantir el manteniment del secret professional per part dels seus treballadors.
- Cobrir les baixes, permisos i absències del personal sense quedar reduïda la dotació de personal necessari en cap cas.
- Informar de manera immediata al responsable tècnic de l'Ajuntament i a la direcció del centre de qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es produeixin durant el normal desenvolupament de l'activitat.
- El personal ha de tenir un coneixement suficient de la llengua catalana, que és la llengua vehicular a l'Escola Bressol.
- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades.

El nombre de personal necessari per a la prestació del servei és el següent:

1 cuiner/a

1 auxiliar de cuina

21. Funcions del personal

CUINER/A

És l'encarregat/da de la preparació dels aliments, responsabilitzant-se del seu bon estat i presentació, així com de la polidesa del local i estris de cuina i tenir cura de les normatives sanitàries vigents. Les seves funcions són les següents:

-Elaboració de menús diaris segons les diferents necessitats i planificació, adequades als usuaris i a les necessitats de cadascun (al·lèrgies, intoleràncies, etc.).

-Preparar l'àmbit i entorn de treball realitzant, a més, aquelles tasques necessàries i complementàries que permetin el correcte desenvolupament de les seves funcions.

-Neteja de la cuina i dels magatzems de cuina, vaixel·la i estris utilitzats en l'elaboració del menjar i en el servei de menjador

-Mantenir, adequar i utilitzar les instal·lacions, equips i gènere en condicions de màxima seguretat i higiene.

-Tenir cura de l'adequada utilització de les instal·lacions i utillatge, així com de l'estat de conservació i neteja del seu lloc de treball.

-Realitzar les tasques relacionades amb els processos de subministrament, emmagatzematge i distribució de materials tant a l'EBM Ginesta com a l'EBM Badabadoc, així com gestionar la documentació associada (inventari, albarans, ...), identificar i analitzar necessitats de compra de productes, valorar proveïdors i fer-ne el seguiment.

-Classificar i llençar les deixalles

-Proveir de matèries primeres destinades a cobrir les exigències de l'oferta gastronòmica.

-Atendre als proveïdors.

-Determinar i comprovar la qualitat i la quantitat de les matèries primeres necessàries.

-Emmagatzemar les matèries primeres rebudes i conservar-les perfectament.

-Vetllar per la seguretat i salut en el seu lloc de treball, utilitzant adequadament maquinària, eines o substàncies relacionades amb la seva activitat, així com els mitjans i equips de protecció posats a la seva disposició, d'acord amb els procediments establerts per la corporació i la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals.

I, en general, totes aquelles de caràcter similar que li siguin atribuïdes

AUXILIAR DE CUINA

És qui, sota direcció i supervisió, participa en la preparació, elaboració i presentació dels aliments, i tasques derivades d'aquestes. Les seves funcions són les següents:

- Donar suport en la cocció dels aliments.
- Realitzar l'etiquetatge dels diferents menús especials per al correcte emplatat i posterior distribució.
- Assistir en el servei d'aliments i begudes, així com emplatar àpats i preparar safates, procedint a la seva dispensa i recollida.
- Ajudar en l'aprovisionament del rebost, classificant i ordenant els queviures d'acord amb els criteris establerts a l'EBM Ginesta
- Preparar l'àmbit i entorn de treball realitzant, a més, aquelles tasques necessàries i complementàries que permetin el correcte desenvolupament de les seves funcions.
- Mantenir, adequar i utilitzar les instal·lacions, equips i gènere en condicions de màxima seguretat i higiene.
- Tenir cura de l'adequada utilització de les instal·lacions i utilitatge, així com de l'estat de conservació i neteja del seu lloc de treball.
- Vetllar per la seguretat i salut en el seu lloc de treball, utilitzant adequadament maquinària, eines o substàncies relacionades amb la seva activitat, així com els mitjans i equips de protecció posats a la seva disposició, d'acord amb els procediments establerts per la corporació i la normativa vigent en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Classificar i llençar les deixalles
- Recepcionar el dinar transportat a l'EBM Badabadoc
- Realitzar el control de temperatura dels aliments transportats, prendre les mostres oportunes i fer el control de clor de l'aigua potable diàriament, a l'EBM Badabadoc
- Preparar els berenars i deixar-los emplatats i als carros a l'EBM Badabadoc
- Fer-se càrrec de la neteja del mobiliari, dels estris utilitzats, vaixel·la i l'office de forma diària,

de l'EBM Badabadoc

-Seguiment de l'estoc, rebost i nevera de l'EBM Badabadoc.

I, en general, totes aquelles de caràcter similar que li siguin atribuïdes

22. Formació del personal

L'empresa adjudicatària vetllarà perquè el personal que cobreixi el servei estigui adequadament format i amb el perfil adient per assumir les funcions encarregades. Aquest personal haurà de tenir formació específica en manipulació d'aliments.

El responsable de l'empresa ha de garantir la supervisió i la formació dels manipuladors d'aliments en matèria d'higiene alimentària, d'acord amb la seva activitat laboral (Reglament (CE) núm. 852/2004 sobre higiene dels aliments).

La formació continuada del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, que haurà de disposar d'un Pla de Formació dels seus treballadors/es.

L'empresa adjudicatària, en el seu Pla de Formació garantirà la formació contínua del personal, especialment en l'àmbit de cuina per a infants de 0-3 anys, formació en intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, conservació d'aliments, classificació i reciclatge de deixalles, tècniques de neteja i emmagatzematge en cuina, entre d'altres.

23. Retribucions

El personal del servei haurà de tenir un contracte de treball amb l'empresa adjudicatària i, com a mínim, haurà de percebre la remuneració que li correspongui segons el conveni del sector.

24. Seguretat i higiene

L'empresa adjudicatària facilitarà al personal del servei de cuina de l'escola bressol la roba i el calçat adients per tal de garantir les condicions d'higiene personal segons estigui establert en el conveni col·lectiu..

25. Garantia de cobertura del servei

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un Pla de substitució d'absències de forma que en cap moment quedi reduïda la dotació de personal descrita en la clàusula 20 d'aquest plec.

L'empresa ha de vetllar en tot moment per la cohesió, unitat i estabilitat del personal, evitant



els canvis o substitucions innecessaris i articulant mesures que afavoreixin l'estabilitat de la plantilla. La direcció de l'escola haurà d'estar informada prèviament dels possibles canvis de personal que proposi l'adjudicatari, tot indicant els motius pel qual pren la decisió.

En el cas que sigui necessària la substitució del personal, es farà en un termini màxim de 24 hores en el cas de l'auxiliar de cuina i un màxim de 72 hores en el cas del cuiner/a i serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball.

26. Gestió del personal

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, uniformitat en la manera de vestir durant la prestació del servei, la cortesia i el tractament correcte per part del personal.

L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona responsable, en tot moment, de respondre de la qualitat i del bon funcionament del servei davant de l'Ajuntament tenint al seu càrrec la supervisió i control del servei de cuina. Aquesta persona haurà de tenir experiència en la gestió del servei de menjador d'escoles bressol.

IX. CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

27. Interlocució administració-empresa

L'empresa adjudicatària designarà un únic representant, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

28. Documentació

L'empresa adjudicatària ha d'establir un pla anual de gestió del servei, incloent el del personal adscrit, i presentar-lo a la direcció de l'escola bressol, com a mínim, un mes abans de l'inici del servei i ha de ser coherent amb el pla de funcionament de menjador de l'Escola Bressol.

L'empresa adjudicatària també ha de tenir desenvolupat i aplicar el pla d'autocontrol basat en els principis APPCC del servei. Tota la documentació relacionada (plans d'autocontrol i registres) ha d'estar en el centre a disposició de la direcció i/o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

Com a mínim, la documentació ha de constar de:

- Pla de control de temperatures dels aparells de fred o de conservació del calor
- Pla d'anàlisis microbiològiques: avaluació de la qualitat sanitària dels plats elaborats

- Pla de control de proveïdors: registre de proveïdors homologats per l'empresa, especificacions de compra, albarans de lliurament, registre de comprovació del lliurament dels productes (si s'escau, amb comprovació de la temperatura)
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació del personal i capacitació, amb l'acreditació de les activitats formatives en que ha participat
- Pla de control de l'aigua: registre diari de comprovació de la cloració de l'aigua.
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de manteniment de les instal·lacions i equipaments
- Pla de controls de plagues i altres animals indesejables: mesures paral·leles (si s'escau) al pla de control de plagues que duu a terme el centre
- Pla de control d'al·lèrgens
- Pla de gestió i de minimització dels residus
- Programa i calendari de manteniment de la maquinària i instal·lacions de la cuina (descalcificació, ajustament dels termòstats, juntes de portes, neteges, etc.)

29. Control del funcionament. Inspecció i control higienicosanitari

L'empresa adjudicatària informará immediatament a la direcció del centre de qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es produeixin durant el normal desenvolupament de l'activitat. La direcció del centre registrarà la incidència i la traspasarà al responsable municipal del centre.

Els serveis contractats estaran sotmesos, permanentment, a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament per mitjà de la direcció del centre.

L'Organisme competent o l'Ajuntament, com inspecció facultativa, es reserva el dret de revisar l'actuació de l'empresa i aquesta estarà obligada a facilitar quantes dades es precisin sobre la prestació del servei. D'aquestes inspeccions sempre resultarà un informe escrit del qual s'haurà de lliurar còpia al/la responsable municipal dels centres.

L'Ajuntament també podrà encarregar tasques específiques de control a una altra instància externa si així ho considera convenient.

X. AVALUACIÓ DEL SERVEI

30. Sistema d'avaluació

El servei contractat estarà sotmès a la vigilància i l'avaluació per part de l'Ajuntament. A part de la revisió documental, s'establirà un Pla de seguiment de la prestació del servei que inclourà:

Mensualment:

- El lliurament dels menús mensuals, seguint els criteris establerts en aquest plec
- Seguiment del funcionament (a través d'un qüestionari de control) dels següents ítems:
 - Si es respecta l'horari establert
 - Si es respecta el menú establert
 - Si es respecta la relació gramatge/alumne
 - Si la presentació del menjar preparat és correcte
 - Si les temperatures de sortida del dinar de la cuina es troben dins dels límits de tolerància establerts
 - Si l'etiquetatge i documentació d'acompanyament és correcta
 - Si es resolen satisfactòriament les possibles incidències
- Relació de les queixes i reclamacions de les famílies usuàries

Trimestralment

- Resultats d'anàlisi microbiològiques realitzades seguint el pla d'anàlisi microbiològic presentat
- Les factures dels proveïdors d'aliments ecològics
- Les etiquetes dels productes susceptibles de contenir (OMG)

A l'inici del contracte i/o sempre que es produeixi algun canvi:

- Còpia del Pla APPCC i els seus requisits
- Còpia de les fitxes tècniques dels plats preparats que formin part dels menús

L'Ajuntament també podrà encarregar tasques específiques de control a una altra empresa, sens perjudici que la mateixa Generalitat pot actuar d'ofici.

30.1. Comissió de seguiment

Es crearà una comissió de seguiment del servei de cuina i menjador de l'escola bressol, en la que participarà l'empresa adjudicatària i l'Ajuntament. Aquesta comissió es reunirà dos cops l'any de forma ordinària, i sempre que l'Ajuntament ho consideri necessari. La comissió realitzarà el seguiment del funcionament del servei i aportarà suggeriments i propostes de millora.

La comissió estarà formada per:

- Una Tècnica de la Regidoria d'Educació de l'Ajuntament
- Les dues direccions de les EBMs
- Un representant de l'empresa adjudicatària

30.2. Memòria final

En finalitzar cada curs, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i presentar una memòria final del servei.

30.3. Informe d'avaluació de la prestació del servei

La direcció de cada centre emetrà un informe d'avaluació del servei de cuina i menjador basat en el Pla de seguiment, les actes de les reunions de coordinació mensual i les actes de la comissió de seguiment.

Si d'aquest informe d'avaluació es desprèn que la qualitat nutritiva i sanitària dels menús no és l'adequada, la quantitat del menjar resulta insuficient, l'atenció als infants a l'hora del menjador/descans per part del personal d'aquest servei és deficient o qualsevol altre conclusió que representi l'incompliment de les clàusules tècniques que figuren en aquest document, es prendran les mesures que a tal efecte detalla el plec de clàusules administratives del contracte.