

PATRONAT MUNICIPAL ESCOLA BRESSOL

## **ORGANISME AUTÒNOM ESCOLA BRESSOL**

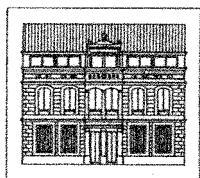
Ajuntament de Cabriels

### **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SERVEI INTEGRAL DE MENJADOR DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL DE CABRILS**

**PROCEDIMENT OBERT**

**MAIG 2023**

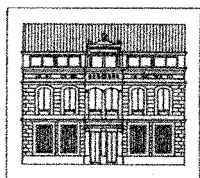




## INDEX

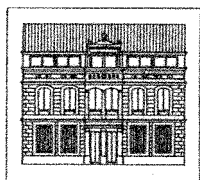
|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. OBJECTE DEL PLEC.....</b>                                          | <b>4</b>  |
| 1.1 Objecte del plec.....                                                | 4         |
| <b>II. OBJECTIU DEL SERVEI.....</b>                                      | <b>4</b>  |
| 2.1 Objectiu del servei.....                                             | 4         |
| <b>III. DEFINICIÓ I CARACTERÍSTIQUES DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE.....</b> | <b>5</b>  |
| 3.1 Servei de cuina.....                                                 | 5         |
| 3.1.1 Sistema de cuina.....                                              | 5         |
| 3.1.2 Període de prestació del servei.....                               | 6         |
| 3.1.3 Horari del servei de cuina.....                                    | 6         |
| 3.1.4 Distribució del menjar.....                                        | 6         |
| 3.1.5 Anul·lacions i variacions d'àpats.....                             | 6         |
| 3.1.6 Altres serveis alimentaris.....                                    | 6         |
| 3.2 Servei de menjador i descans.....                                    | 7         |
| 3.2.1 Període de prestació del servei de menjador i descans.....         | 7         |
| 3.2.2 Horari del servei de menjador i descans.....                       | 7         |
| 3.2.3 Organització del servei de menjador i descans.....                 | 7         |
| 3.3 Subministrament del matèria prima.....                               | 8         |
| 3.3.1 Normativa higienicosanitària.....                                  | 8         |
| 3.3.2 Subministrament dels aliments.....                                 | 8         |
| 3.3.2.1 Nivell de qualitat de les matèries primeres.....                 | 8         |
| 3.3.2.2 Conservació i emmagatzematge dels aliments.....                  | 9         |
| 3.3.2.3 Autocontrol.....                                                 | 9         |
| 3.3.2.4 Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).....        | 10        |
| 3.3.3 Criteris mediambientals.....                                       | 10        |
| 3.3.4 Autoavaluació.....                                                 | 10        |
| <b>IV. PROPOSTA DE MENÚ MENSUAL A ELABORAR PER L'EMPRESA</b>             |           |
| <b>CONTRACTISTA.....</b>                                                 | <b>10</b> |
| 4.1 Característiques generals.....                                       | 10        |
| 4.2 Tipus de menú.....                                                   | 11        |
| 4.2.1 Especificitat dels menús per al grup de 0-1 anys (Infantil 0)..... | 11        |
| 4.2.2 Menús especials.....                                               | 12        |
| 4.2.3 Menú per a sortides i excursions.....                              | 12        |
| 4.2.4 Menú per a festes populars.....                                    | 12        |
| 4.2.5 Festes per a pares i/o tutors.....                                 | 12        |
| 4.3 Composició dels menús.....                                           | 13        |
| 4.4 Continguts dels menjars.....                                         | 14        |
| 4.5 Preparació dels menjars.....                                         | 15        |
| 4.6 Testimoni del menú.....                                              | 15        |
| 4.7 Informació a les famílies.....                                       | 15        |
| <b>V. NETEJA I MANTENIMENT.....</b>                                      | <b>16</b> |
| 5.1 Neteja i manteniment de les instal·lacions.....                      | 16        |
| 5.2 Neteja i manteniment de l'equipament.....                            | 16        |
| 5.3 Material i productes de neteja.....                                  | 16        |





|         |                                                                      |    |
|---------|----------------------------------------------------------------------|----|
| 5.4     | Gestió dels residus.....                                             | 16 |
| VI.     | MAQUINÀRIA, ESTRIS, EINES I INFRAESTRUCTURES.....                    | 17 |
| 6.1     | Maquinària, estris, eines i infraestructures.....                    | 17 |
| VII.    | RECURSOS PER A LA REALITZACIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE.....        | 18 |
| 7.1     | Recursos humans.....                                                 | 18 |
| 7.2     | Requeriments del personal.....                                       | 18 |
| 7.3     | Funcions del personal.....                                           | 19 |
| 7.3.1   | Personal del servei de cuina.....                                    | 19 |
| 7.3.2   | Personal del servei de menjador i descans.....                       | 19 |
| 7.4     | Formació.....                                                        | 20 |
| 7.4.1   | Formació del personal de menjador i descans.....                     | 20 |
| 7.5     | Retribucions.....                                                    | 20 |
| 7.6     | Seguretat i higiene.....                                             | 20 |
| 7.7     | Garantia de cobertures del servei.....                               | 21 |
| 7.8     | Coordinació dels diferents serveis.....                              | 21 |
| 7.9     | Substitucions.....                                                   | 21 |
| 7.10    | Gestió del personal.....                                             | 21 |
| VIII.   | CONDICIONS ECONÒMIQUES.....                                          | 22 |
| 8.1     | Contingut del preu.....                                              | 22 |
| IX.     | CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....                              | 23 |
| 9.1     | Interlocució administració-empresa.....                              | 23 |
| 9.2     | Documentació.....                                                    | 23 |
| 9.3     | Control del funcionament. Inspecció i control higienicosanitari..... | 24 |
| X.      | AVALUACIÓ DEL SERVEI.....                                            | 24 |
| 10.1    | Sistema d'avaluació.....                                             | 24 |
| 10.1.1  | Instrumentes específics.....                                         | 25 |
| 10.1.2  | Comissió de seguiment.....                                           | 25 |
| 10.1.3  | Memòria final.....                                                   | 25 |
| 10.1.4  | Informe d'avaluació de la prestació del servei.....                  | 25 |
| ANNEX I | Inventari del material de cuina.....                                 | 26 |





## I. OBJECTE DEL PLEC

### 1. *Objecte del plec*

És objecte d'aquest plec la definició del servei integral de menjador de l'escola bressol, 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.

L'objecte conté prestacions pròpies del contractes de serveis i del contracte de subministrament.

Pel que fa al contracte de serveis inclou:

- Servei de cuina
- Servei de monitoratge

Pel que fa al servei de subministrament inclou:

- El subministrament de matèria prima per a la confecció dels menús.

L'objecte del contracte es prestarà a:

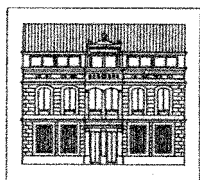
- Centre: **Escola Bressol Germana Rosa Aymerich**
- Adreça postal: C/ Emília Carles, 22-24, 08348 de Cabrils
- Telèfon: (+34) 937531856
- Adreça electrònica: [escolabressol@cabrils.cat](mailto:escolabressol@cabrils.cat)

## II. OBJECTIU DEL SERVEI

### 2.1.-Objectiu del servei

El servei integral de menjador de l'escola bressol té com a objectiu bàsic la cobertura de les necessitats nutritives i l'adquisició d'hàbits alimentaris, socials, d'higiene i de salut dels infants del centre escolar.





En aquest sentit, la prestació del servei per part del contractista ha de garantir el subministrament de l'esmorzar de mig matí amb una mica de fruita i bastonets de pa, del dinar i del berenar, dels infants usuaris de l'escola bressol municipal que ho sol·licitin, amb la finalitat d'obtenir l'atenció alimentària diària necessària, d'acord amb el següent:

- La disponibilitat d'àpats adequats segons cada franja d'edat
- La disponibilitat de l'elaboració del menjar in situ
- L'atenció professional de qualitat per part del personal de monitoratge

La prestació del servei inclou els següents requisits:

- La confecció de menús mensuals.
- La gestió de l'adquisició d'aliments, matèries primeres i auxiliars, i el posterior emmagatzematge
- La cuina diària dels menjars, segons la programació mensual
- El servei dels àpats a les aules
- La neteja i recollida diària de les instal·lacions
- La neteja i higienització dels estris, els utensilis i la vaixel·la
- La gestió dels residus
- La gestió del personal necessari del servei
- El compliment de les obligacions derivades de la legislació vigent

### III. DEFINICIÓ I CARACTERÍSTIQUES DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE

El servei integral del menjador es compon dels serveis de cuina, el servei de monitoratge i el servei de subministrament de la matèria primera, cadascun d'ells amb les seves especificitats i característiques definides en els apartats següents.

Aquest servei resta sota la supervisió de la direcció del centre.

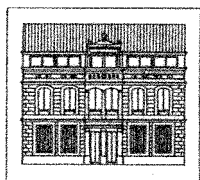
#### **3.1. Servei de cuina**

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 7.2.2.

##### **3.1.1.-Sistema de cuina**

L'escola bressol compta amb unes instal·lacions de cuina pròpies. El contractista haurà d'utilitzar aquestes instal·lacions per l'elaboració dels àpats.





### **3.1.2.-Període de prestació del servei**

El servei es prestarà segons el calendari escolar que per cada curs acadèmic aprovi el Patronat de l'escola bressol i/o el Consell Escolar del centre. Les dates d'inici i finalització del curs es concretaran cada curs escolar d'acord amb el calendari que dicti el Patronat, iniciant-lo al setembre i acabant-lo al juliol.

Amb la finalitat de condicionar els espais, material i maquinària, el contractista iniciarà el servei 2 dies abans de l'inici del curs i finalitzarà el servei 2 dies després de l'acabament del curs, per la neteja de la cuina, els aparells i les eines utilitzades.

### **3.1.3.-Horari del servei de cuina**

L'horari de cobertura del servei de cuina serà, de dilluns a divendres, de 8:00 a 15:30h.

### **3.1.4.-Distribució del menjar**

Els àpats se subministraran diàriament, de dilluns a divendres, durant el curs escolar. Hauran d'estar adientment preparats i en condicions de ser servits en els horaris establerts pel centre, segons es detalla en aquests plecs.

### **3.1.5.-Anul·lacions i variacions d'àpats**

Les famílies hauran de notificar l'absència de l'infant al centre abans de les 09:30 del mateix dia per tal de preveure la preparació o anul·lació de l'àpat i indicar la previsió de dies que faltará l'infant.

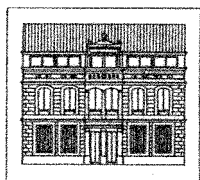
La variació o anul·lació d'àpats per sortides, excursions i/o festes serà informada per la direcció del centre a l'empresa adjudicatària amb l'antelació d'una setmana.

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

### **3.1.6.-Altres serveis alimentaris**

El contractista prestarà qualsevol altre servei que, amb caràcter extraordinari, pugui sol·licitar la direcció del centre amb motiu de celebracions especials i amb una antelació mínima de 48 hores, tractant-se de menús que s'adaptaran a les característiques de les esmentades celebracions.





### **3.2.- Servei de menjador i descans**

El servei de menjador i descans 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 7.2.2.

#### ***3.2.1.-Període de prestació del servei de menjador i descans***

El període de prestació del servei de menjador i descans començarà el dia d'inici del curs dels infants, al setembre, i acaba el dia de finalització del curs escolar dels mateixos, el mes de juliol.

#### ***3.2.2.-Horari del servei de menjador i descans***

El servei de menjador i descans es prestarà habitualment entre les 12:00 i les 15:00. No obstant, l'horari del servei de menjador i descans podrà variar segons les necessitats del centre segons els curs escolar i el número d'infants que es quedin a dinar.

#### ***3.2.3.-Organització del servei de menjador i descans***

L'atenció als infants usuaris del servei es desenvoluparà d'acord amb les ràtios, edats i l'organització establerta per l'escola, tot tenint en compte que el personal intern de l'escola atén els nens i rep el suport de les monitores de l'empresa contractista.

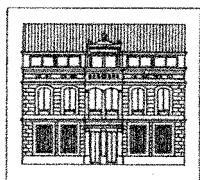
El personal de monitoratge atendrà els infants col·laborant amb el personal educador tutor referent de grup com a reforç del servei.

Durant el descans dels infants, aproximadament entre les 13:00 i les 15:00, el personal del servei de menjador i descans atendrà el grup d'infants que se li hagi assignat.

El personal de servei de menjador i descans haurà d'assistir a la reunió anual d'aula organitzada per la direcció del centre.

### **3.3.Subministrament de matèria primera.**





### **3.3.1.-Normativa higienicosanitària**

L'empresa adjudicatària ha de complir la normativa higienicosanitària vigent quant a l'elaboració, manipulació, i trasllats dels aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària Reglament 852/2004 i tota la que del servei se'n derivi.

### **3.3.2.-Subministrament dels aliments**

Abans d'iniciar el curs escolar següent, la direcció del centre facilitarà a l'empresa adjudicatària la previsió d'àpats, en funció de la previsió i el nombre total de matriculacions previstes. Pel curs 2023-2024 **es preveu** que es quedin a dinar assíduament un nombre de 89 infants diàriament.

Les fonts d'abastament de l'empresa contractista 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 qualitat de la matèria primera, d'aplicació segons els requisits de la normativa i legislació vigent i els requeriments dels plecs tècnics i dels administratius.

El contractista garantirà el transport de queviures en cru, tant en l'aspecte sanitari disposant de furgonetes adequades per a tal fi (isotèrmiques o refrigerades), com de cobertura puntual de lliurament, acomplint les condicions de subministrament, transport 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 el contractista el responsable final de les garanties higienicoalimentàries dels productes emprats.

#### **3.3.2.1.- Nivell de qualitat de les matèries primeres**

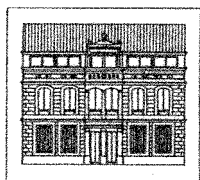
L'empresa vetllarà en tot moment perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries sigui òptima, des del punt de vista nutricional i sanitari.

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 34.

### **3.3.2.2.- Conservació i emmagatzematge dels aliments**

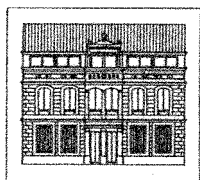
L'empresa contractista portarà un estricte control de la data de caducitat o consum preferent, així com de la continuïtat en la cadena de fred dels congelats i del grau de maduresa i salubritat de la fruita.

### **3.3.2.3.- Autocontrol**

L'empresa contractista 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.





### **3.3.2.4.- 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 9.2. i que estarà en el centre a disposició de la direcció del centre o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

### **3.3.3.-Criteris mediambientals**

En la prestació del servei, l'empresa contractista 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
- Reduir 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.

### **3.3.4.-Autoavaluació**

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

## **IV. PROPOSTA DE MENÚ MENSUAL A ELABORAR PER L'EMPRESA CONTRACTISTA**

### **4.1Característiques generals**

L'empresa contractista 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:

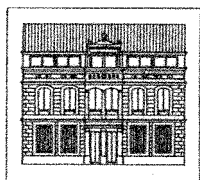
- 0-1 any (infantil 0)
- 1-2 anys (infantil 1)
- 2-3 anys (infantil 2)

L'empresa presentarà la darrera setmana de cada mes el menú del mes següent segons les següents especificacions:

- Triturats per infantil 0
- Sòlids per infantil 1 i 2.

En ambdós casos s'ha d'especificar les casuístiques concretes a intoleràncies o al·lèrgies.





En qualsevol cas la direcció podrà modificar les propostes de menú mensuals en benefici dels infants i comunicant-ho a la contractista.

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. Sota cap concepte es durà a terme el mètode Baby-led Weaning o alimentació complementària a demanda per introduir l'aliment sòlid a menors d'1 any per no poder donar les mesures òptimes de seguretat a cada 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.

#### **4.2.-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

##### **4.2.1.-Especificitat dels menús per al grup de 0-1 anys (infantil 0)**

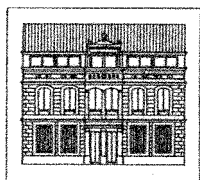
El servei de cuina elaborarà per a aquest grup un menú basat en els triturats de verdures. Aquests s'elaboraran amb els següents ingredients: patata, pastanaga o carbassa, carbassó o mongeta tendra, ceba o porro, aigua, sense sal, més la proteïna animal corresponent.

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

##### **4.2.2.- Menús especials**

L'empresa contractista, 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 del centre.

En el full de menús s'especificarà el menú alternatiu segons les particularitats dels infants.

L'empresa contractista també subministrarà productes especials en els següents casos:

- Infants alletats amb llet materna, per als quals es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple donar fruita a l'hora de dinar)
- L'aigua dels biberons haurà de ser aigua embotellada

#### ***4.2.3.-Menú per a sortides i excursions***

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

#### ***4.2.4.-Menú per a festes populars***

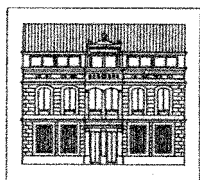
L'empresa contractista, haurà d'assumir les despeses d'elaborar berenars específics per a tots els infants de l'escola, encara que la seva jornada sigui només de matí i no inclogui el servei de cuina i menjador, per a les festes populars que es celebrin a l'escola bressol (Dia Dels Drets dels Infants, Nadal, Fi de curs, etc.), a petició de la direcció del centre.

#### ***4.2.5.-Festes per a pares i/o tutors***

L'empresa contractista, haurà d'assumir les despeses d'elaborar berenars específics per les famílies, a petició de la direcció del centre per a les festes que el centre organitza i a les que convida a les famílies. Hi ha 3 festes a destacar:

- Drets dels Infants: on l'empresa licitadora haurà de subministrar els ingredients per a fer coques per berenar i aigua
- La festa de Nadal: es subministrarà xocolata desfeta, melindros, coca casolana (tenir en compte pels infants intolerants al gluten) i begudes com aigua i refresc.
- La festa de final de curs: coca casolana, fanta taronja i llimona, sucs, aigua, cocacola, cacaolat,





#### **4.3.- Composició dels menús**

Els menús subministrats constaran de:

- A mig matí: fruita ecològica i de temporada subministrada per l'empresa licitadora i bastonets de pa.
- Primer plat (verdures ecològiques i pròpies segons la temporada, pasta, arròs i llegums)
- Segon plat: a base de peix, carn o ou amb guarnició vegetal crua o cuita (o el seu equivalent nutricional)
- Postres: fruita i làctics naturals sense edulcorants (relació de 4/1) ecològics de vaca i/o cabra.
- Pa
- Berenar: entrepà de formatge fresc de cabra o vaca ecològic, entrepà de gall d'indi, de pernil dolç, fruita ecològica i de temporada, humus de cigrons, compota de poma els dies que l'escola estableixi, i cada 15 dies alternar coca casolana amb galetes natural d'avena fetes a la mateixa escola.

L'empresa haurà de subministrar la quantitat de menjar addicional per tal que els infants puguin repetir algun dels plats.

Dins dels menús mensuals un dia a la setmana, com a mínim, serà de tipologia vegana, sense proteïna animal.

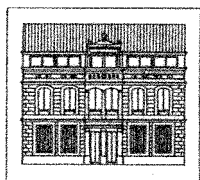
Els menús estaran supervisats per un/a nutricionista i seran variats, equilibrats qualitativament i quantitativament, adaptats a les necessitats nutricionals dels infants i en consonància amb les recomanacions nutricionals específiques.

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

#### **4.4.-Continguts dels menjars**

L'empresa contractista servirà, aliments de temporada, frescos i de proximitat en un 100%, entenent-se per proximitat aquells productors locals, comarcals o de la península. A més la





fruita i la verdura haurà de ser 100% ecològica, entenent-se per ecològica aquella que compleixi amb les criteris especificats a la Regulació (EC) 2092/91 fins al 31 de desembre de 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener de 2009.”

El contractista atendrà les recomanacions nutricionals de la guia “L'alimentació en la primera infància (de 0 a 3 anys)” editada per la Generalitat de Catalunya, i en tot cas haurà de seguir les següents prescripcions:

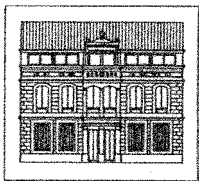
- Ús d'oli d'oliva extra verge.
- Ús de sal iodada com a única sal utilitzada per a la preparació de tots els plats que requereixin sal.
- Oferta i varietat de llegums, verdures i fruites, fresques, ecològiques i de proximitat,
- Oferta de carn adequada per al grup d'edat (pollastre, gall d'indi, conill o vedella) sense tendrums o óssos petits.
- Oferta de peix blanc adequat per al grup d'edat i que sigui desespinat (preferiblement 2 vegades a la setmana).i un d'ells siguin hamburgueses de peix.
- Oferta de làctics naturals sense edulcorants. Els iogurts han de ser de cabra o vaca a poder ser ecològics i els formatge de cabra o vaca a poder ser ecològic.
- L'ou no es servirà mai en cru.
- Exclusió d'edulcorants artificials, espessidors i conservants, a més de l'additiu glutamat monosòdic (potenciadors de sabor) i derivats.
- Exclusió de l'ús de greixos trans i hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats
- Exclusió d'aliments precuinats.
- Els menús no han d'incloure fruits secs.
- Exclusió de fregits.

#### **4.5.- Preparació dels menjars**

Les tècniques culinàries emprades 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:

- Les preparacions dels menús triturats es cuinaran sense sal
- Les tècniques i preparacions culinàries dels menús no triturats han de ser diversificades: bullit, a la planxa, guisat, estofat, vapor, rostit, forn, fregit, etc. I es cuinaran amb molt poca sal, d'acord amb les recomanacions anteriors





- S'ha de garantir el triturat i/o trossejat del menjar en els grups i/o infants que ho requereixin
- La fruita del dinar i berenar ha d'estar triturada o trossejada, degudament emplatada i protegida per al seu trasllat a les estances.
- En el cas dels berenars per emportar caldrà un embolcall no plàstic de material reciclable com per exemple bossa de paper.

Els estris que s'utilitzen per la preparació de carros (plats, gots, 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.

#### **4.6.-Testimoni del menú**

L'empresa contractista 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 del 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 la 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 que s'han servit. S'han de conservar a temperatura de congelació (<-18°C) durant un mínim de 7 dies.

#### **4.7.-Informació a les famílies**

El contractista proporcionarà, una setmana abans del final de cada mes, la programació mensual de menús que subministraran. Aquesta programació ha d'informar de l'ingredient principal del plat, la tècnica culinària si el nom del plat no permet conèixer-la i l'acompanyament (si n'hi ha).

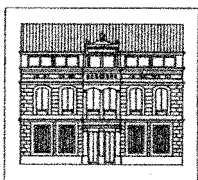
### **V. NETEJA I MANTENIMENT**

#### **5.1.-Neteja i manteniment de les instal·lacions**

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

També ha de mantenir les instal·lacions de la cuina i el rebost en perfecte estat de conservació i funcionament.





### **5.2.-Neteja i manteniment de l'equipament**

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

### **5.3.-Material i productes de neteja**

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

Els productes seran biodegradables i que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys a nivell ambiental.

### **5.4.-Gestió dels residus**

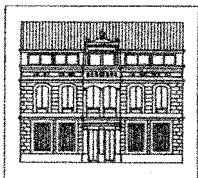
L'empresa contractista ha d'assumir la gestió dels residus generats en el desenvolupament del servei, d'acord amb el Pla de gestió i de minimització de residus que elabori. Aquest pla ha d'incloure:

- 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.







## **VI. MAQUINÀRIA, ESTRIS, EINES I INFRAESTRUCTURES**

### **6.1.-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 la contractació, es durà a terme, conjuntament amb l'empresa contractista, 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....) córrer a càrrec de l'Ajuntament.

L'empresa contractista 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, que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte. El contractista s'encarregarà de fer el manteniment preventiu i les despeses de subministrament corren a càrrec de l'Ajuntament.

En el moment de l'acabament del contracte, el contractista haurà de retornar a l'Ajuntament la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en que els va rebre.

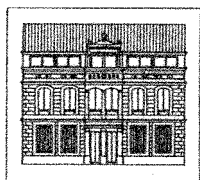
## **VII. RECURSOS PER A LA REALITZACIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE**

Per a la realització de l'objecte del contracte seran necessaris els següents recursos:

### **7.1.- Recursos humans**

Per l'execució de l'objecte s'haurà d'adscriure a l'execució del contracte l'equip mínim professional següent:





- 1 coordinador: s'encarregarà de la coordinació, planificació, interlocució i comunicació amb la direcció del centre per qualsevol qüestió vinculada amb l'objecte del contracte..
- 1 cuiner: s'encarregarà de la revisió de la confecció dels menús per tal de veure que són adients als nostres infants i, l'elaboració de tots els menús dels infants i dels adults que formen part de l'equip de l'escola bressol. Haurà de tenir una experiència mínima d'un any en tasques de cuina en escoles bressol o aquella millora que si escau s'hagi ofert. Haurà d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments.
- 1 ajudant de cuina en la neteja de la mateixa. Haurà d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments.
- 2 monitors de menjador i descans. Haurà d'estar en possessió del carnet de manipulador d'aliments.
- 1 nutricionista: per tal de validar i confeccionar els menús mensuals.

La dedicació setmanal del personal adscrit així com els horaris seran els següents sense perjudici que per raons organitzatives l'horari del personal a adscriure pugui veure's modificat sense que això determini cap cost per l'organisme autònom. La modificació de la major o menor dedicació requerirà la tramitació d'un expedient de modificació.

| Servei                    | Personal    | Dedicació diària | Dedicació setmanal | Horari                                                                 |
|---------------------------|-------------|------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cuina</b>              | 1 cuiner/a  | 7,5h / dia       | 37,5h / setmana    | De 08:00 a 15:30                                                       |
| <b>Menjador i descans</b> | 1 monitor/a | 5h / dia         | 30h / setmana      | Opció 1: De 12:00 a 17:00<br><br>Opció 2: 9:00 a 12:00 i 15:00 a 17:00 |
| <b>Menjador i descans</b> | 1 monitor/a | 4h / dia         | 15h/ setmana       | De 11:00 a 15:00                                                       |
| <b>Cuina</b>              | 1 auxiliar  | 2h/ dia          | 10h/ setmana       | De 11:30 a 13:30                                                       |

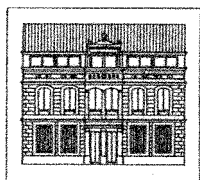
## 7.2.-Funcions del personal

### 7.2.1.-Personal del servei de cuina

Les funcions del personal del servei de cuina de l'escola són:

- La provisió dels aliments i matèries primeres, així com la seva conservació i emmagatzematge a les instal·lacions de l'escola
- L'elaboració diària dels àpats (dinars i berenars) destinats als infants usuaris del servei, segons la programació mensual i les necessitats específiques, així com els destinats al personal docent del centre
- La distribució individualitzada dels àpats, que inclou la preparació, el trasllat i la recollida dels carretons





- La neteja i recollida dels espais, el mobiliari i l'equipament del servei
- La neteja i higienització de la vaixela i dels estris i parament utilitzats pel servei
- La gestió dels materials de rebuig produïts en l'elaboració dels àpats

Per a aquestes funcions, el personal del servei de cuina pot comptar amb l'assistència del personal del servei de menjador i descans sempre i quan no sigui necessària la seva presència a les aules.

### **7.2.2.-Personal del servei de menjador i descans**

Les funcions del personal del servei de menjador i descans són:

- El muntatge de l'espai destinat al servei de menjador
- L'atenció educativa als infants durant l'esmorzar, el dinar, el dormir, el descans i el despertar, el vestir-se i desvestir-se, el berenar i totes aquelles activitats relacionades amb els processos d'aprenentatge en totes aquestes situacions i activitats quotidianes, orientant la intervenció segons el Projecte Educatiu del centre
- La col·laboració amb l'educadora referent del grup en la preparació i el desenvolupament del dinar dels infants i de la recollida i neteja dels espais i altres elements del servei
- La cura de la salut i seguretat dels infants, informant de les possibles incidències a la coordinadora i/o direcció del centre
- La participació en l'avaluació del funcionament del servei de menjador
- Assistència a la reunió anual d'aula organitzada per la direcció del centre.

### **7.3.-Formació**

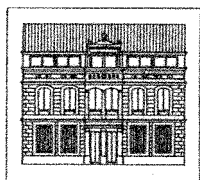
L'empresa adjudicatària vetllarà perquè el personal que cobreixi el servei estigui adequadament format i amb el perfil adient per assumir les funcions encarregades. Aquest personal haurà de tenir formació específica en manipulació d'aliments.

La formació continuada del personal anirà a càrrec de l'empresa contractista, que haurà de disposar d'un Pla de Formació dels seus treballadors/es, així com els documents acreditatius d'haver realitzat aquesta tasca.

#### **7.3.1.Formació del personal de menjador i descans**

El personal del servei de menjador i descans haurà de disposar del títol de monitor/a en el lleure.





#### **7.4.- Retribucions**

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

#### **7.5.-Seguretat i higiene**

L'empresa contractista facilitarà al personal del servei de cuina i menjador 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.

#### **7.6.-Garantia de cobertures del servei**

L'empresa contractista haurà de garantir el cobriment de les absències del personal de forma immediata, de forma que en cap moment pugui quedar reduïda la dotació de personal. A tal fi, disposarà d'un pla de substitució d'absències i baixes del personal des de l'inici de la prestació. En cas de vaga o força major, l'empresa es compromet a substituir la prestació per un servei de càterring adient. En atenció a les necessitats alimentàries dels infants, en cap cas el servei de càterring pot perllongar-se més de 7 dies lectius.

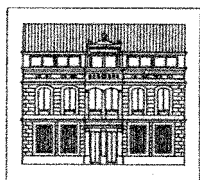
L'empresa ha de vetllar en tot moment per la cohesió, unitat i estabilitat del personal, evitant els canvis o substitucions innecessaris i articulant mesures que afavoreixin l'estabilitat de la plantilla. La direcció de l'escola haurà d'estar informada prèviament dels possibles canvis de personal que proposi l'adjudicatari, tot indicant els motius pel qual pren la decisió.

#### **7.7.-Coordinació dels diferents serveis**

L'empresa contractista garantirà la disponibilitat per reunir-se el personal del servei de cuina, el del servei de menjador i descans amb la direcció del centre.

La coordinadora de l'empresa licitadora es reunirà amb la direcció del centre per fer les valoracions pertinents mensuals sobre els aliments, les confecció dels menús i qualsevol qüestió que pugui sorgir en el temps.





### **7.8.-Substitucions**

L'empresa contractista garantirà les substitucions del seu personal de forma immediata, el mateix dia de l'absència.

### **7.9.-Gestió del personal**

L'empresa contractista 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 contractista haurà de designar un coordinador, en tot moment, per respondre de la qualitat i del bon funcionament del servei davant l'Organisme Autònom tenint al seu càrrec la supervisió i control del servei de cuina i del servei de menjador i descans. Aquesta persona haurà de tenir experiència en la gestió del servei de menjador d'escoles bressol.

L'empresa contractista haurà de preveure l'organització sobre com actuar davant un imprevist i quin temps de resposta donarà davant aquesta situació.

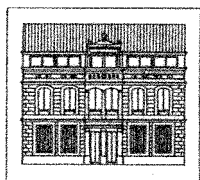
## **VIII. CONDICIONS ECONÒMIQUES**

### **8.1.-Contingut del preu**

El preu anual del contracte, especificat a la clàusula 1.3 del Plecs de Clàusules Administratives Particulars, conté tots els costos amb les prestacions derivades de l'objecte del contracte. En particular, el preu inclourà:

- Totes les despeses que fan referència al personal necessari pel desenvolupament del servei (hores normals, hores extraordinàries, absentisme laboral, vacances, indemnitzacions, càrregues socials, costos derivats de l'actualització de la plantilla, formació del personal, uniformes, etc.), d'acord amb el títol VII d'aquest document.
- El cost de les matèries primeres i matèries auxiliars per a l'elaboració del menjar.
- La implantació i manteniment del pla d'autocontrol basat en el APPCC
- La repercussió de qualsevol compra o lloguer, així com el manteniment, d'eines, maquinària, utensilis, etc. necessaris per al servei, que siguin propietat de l'empresa adjudicatària.





- Els costos indirectes relacionats amb la prestació del servei, concretament pel que fa a costos d'estructura, despeses generals, etc.
- El marge de benefici de l'empresa adjudicatària

## IX. CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

### **9.1.-Interlocució administració-empresa**

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

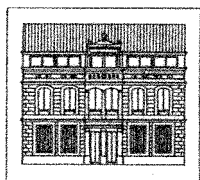
### **9.2.-Documentació**

L'empresa contractista 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 contractista també ha de tenir desenvolupat i aplicar el pla d'autocontrol basat ens 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.)

### **9.3.-Control del funcionament. Inspecció i control higienicosanitari**

L'empresa contractista 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**

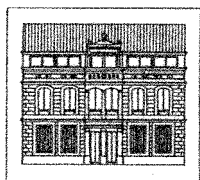
### **10.1.-Sistema d'avaluació**

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
  - o El lliurament dels menús mensuals, seguint els criteris establerts en aquest plec
  - o 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
- o Relació de les queixes i reclamacions de les famílies usuàries
- Trimestralment
  - o Resultats d'anàlisi microbiològiques realitzades seguint el pla d'anàlisi microbiològic presentat
  - o Les factures dels proveïdors d'aliments ecològics
  - o Les etiquetes dels productes susceptibles de contenir (OMG)
- A l'inici del contracte i/o sempre que es produeixi algun canvi:
  - o Còpia del Pla APPCC i els seus requisits
  - o 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.

#### **10.1.1.-Instruments específics**

La direcció del centre enregistrarà les incidències diàries que puguin produir-se durant el servei. El registre de les incidències serà lliurat, mensualment, al/la responsable municipal.

#### **10.1.2.-Comissió de seguiment**

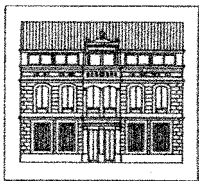
Es crearà una comissió de seguiment del servei de cuina i menjador de l'escola bressol, en la que participarà l'empresa adjudicatària, el Patronat de l'escola bressol i l'Ajuntament. Aquesta comissió es reunirà trimestralment, de forma ordinària, i sempre que l'Ajuntament ho consideri necessari. La comissió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

La comissió de seguiment estarà formada per:

- El regidor d'ensenyament
- La direcció del centre
- La tècnica de la Regidoria d'Ensenyament
- Un representant de l'empresa adjudicatària







### **10.1.3.- Memòria final**

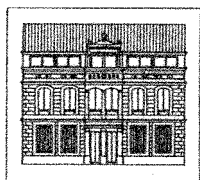
En finalitzar cada curs, l'empresa contractista haurà d'elaborar i presentar una memòria final del servei.

### **10.1.4.-Informe d'avaluació de la prestació del servei**

En finalitzar cada curs, o abans si fos necessari, la direcció del 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.

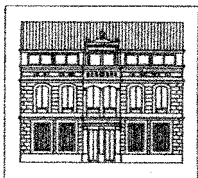


**ANNEX I****Inventari del material de cuina**

Relació de maquinària i mobiliari del servei de cuina per a l'escola bressol municipal:

|                                                                          |          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1 Nevera petita (menjador)                                               | LG       |
| 1 Microones (menjador)                                                   | OK       |
| 1 taula i 6 cadires (menjador)                                           | IKEA     |
| 1 aparell aire (menjador)                                                |          |
| 1 armari gran fusta (menjador)                                           | IKEA     |
| 1 Rentaplats                                                             | JM X-TRA |
| 1 Nevera gran (cuina)                                                    | COMERSA  |
| 1 Congelador                                                             | DIFRI    |
| 1 Armari Gran (cuina)                                                    | IKEA     |
| 1 Armari petit (cuina)                                                   | IKEA     |
| 1 Prestatgeria cuina                                                     |          |
| 1 Fregidora                                                              |          |
| 1 Escalfaplats                                                           | ZANUSSI  |
| 1 Talladora d'embotits                                                   |          |
| 1 Minipimer                                                              |          |
| 1 marmita                                                                | ZANUSSI  |
| 1 Planxa                                                                 | ZANUSSI  |
| 1 Cuina 4 fogons                                                         | ZANUSSI  |
| 1 Espremedor                                                             |          |
| 3 Carro cuina                                                            |          |
| 1<br>INOXTRUND                                                           | Forn     |
| 1 Taula freda de cuina                                                   |          |
| 1 Picadora                                                               | BOSC     |
| 1 Minipimer industrial                                                   | SAMMIC   |
| Plats diferents mides, tasses, bols petits...                            |          |
| Coberts: culleres, forquilles, ganivets                                  |          |
| 1 cafetera                                                               |          |
| Utiltatge divers: cassoles, paelles, safates forn, olles, bols diferents |          |





PATRONAT MUNICIPAL ESCOLA BRESSOL

|                                                                      |      |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| mides...                                                             |      |
| Estris cuina: ganivets grans i petits, tisoires, cullerots, pines... |      |
| 4 carmanyoles tèrmiques                                              |      |
| 1 aparell per l'aigua d'Osmosis                                      |      |
| 1 pelador elèctric                                                   |      |
| 1 armari petit de portes correderes (menjador cuina)                 | IKEA |
| 2 prestatges petits de fusta (menjador cuina)                        | IKEA |

