

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DE SERVEIS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR ECOLÒGIC I DE BUGADERIA DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE L'INSTITUT MUNICIPAL D'EDUCACIÓ DE MOLLET DEL VALLÈS.

Clàusula 1. Objecte del contracte

Constitueix l'objecte del contracte el servei de menjador ecològic amb criteris de sostenibilitat social i ambiental de les escoles bressol municipals La Xarranca i La Filadora, del servei de càtering de l'EBM Els Pinetons, escoles gestionades per l'Institut Municipal d'Educació de Mollet del Vallès (en endavant IME) i del servei de bugaderia de la roba. Aquest servei comprèn les prestacions següents:

- La confecció dels menús diaris (dinar i berenar) i la seva elaboració a la cuina de les escoles La Xarranca i La Filadora, per part de personal especialitzat de l'adjudicatari.
- El servei de transport, preparació, lliurament i recollida d'àpats de la cuina central a l'EBM Els Pinetons, tot respectant les normatives vigents en allò referent al transport d'aliments i plats cuinats.
- El servei de bugaderia de la roba de llit i altre tèxtil de totes les escoles
- La neteja i manteniment de la cuina i de la bugaderia dels centres, per tal de mantenir els espais i l'equipament en perfectes condicions.

Un dels objectiu d'aquest contracte és també potenciar el desenvolupament econòmic i l'ocupació en el sector agroalimentari de la comarca per tal de millorar la qualitat de vida de la població i difondre la cultura del treball conjunt com a manera d'optimitzar recursos i maximitzar resultats. És per això que es vol:

- Millorar la promoció i venda dels productes agroalimentaris.
- Promoure els circuits curts de comercialització i la venda directa dels productes de proximitat.
- Promoure la cooperació entre les empreses del sector agroalimentari de la Comarca.

Clàusula 2. L'alimentació infantil durant el primer any de vida

El primer any de vida, clau per a un creixement i un desenvolupament adequat.

El primer any és el període de creixement i desenvolupament més ràpid en la vida de l'infant i quan és més immadur i vulnerable. Per això, és especialment important assegurar-li una alimentació suficient i adequada, amb el triple objectiu de satisfer les seves necessitats nutritives, prevenir i/o tractar diverses situacions patològiques i crear uns bons hàbits alimentaris. Les pautes nutricionals estan marcades per les recomanacions i informes tècnics de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), el Comitè de Nutrició de l'Acadèmia Europea de Pediatria i el Comitè de Nutrició de la Societat Europea de Nutrició i Gastroenterologia Pediàtrica (ESPGAN), i s'adapten a tres etapes ben diferenciades:

Període lacti. La llet és el seu únic aliment, sigui llet humana o artificial. Des del naixement fins als 4-6 mesos aproximadament. Durant aquest període, el lactant és capaç de succionar i deglutir, però encara no ha desenvolupat la capacitat de digerir certes proteïnes i els seus ronyons no són capaços de suportar càrregues osmolars excessives (líquids molt concentrats en partícules: sals minerals, glucosa...).

Període de transició, deslletament. A partir del quart mes de vida. En aquest període es van introduint amb prudència aliments no lactis, preparats de forma adequada en consistència i quantitat, per a no alterar el ritme de maduració digestiva i renal, així com el progressiu desenvolupament neuromuscular. Aquesta etapa ha d'afavorir el desenvolupament dels sentits de manera que es pot passar de succió a cullera, la qual cosa permetrà paladejar millor, i canviar la textura, de líquid a triturat, i quan ja tingui dents a trosset.

Període de maduració digestiva. L'alimentació s'ha d'adaptar a la capacitat digestiva i a l'estat de desenvolupament fisiològic i neuromotor, i la introducció d'aliments ha de ser gradual. La capacitat gàstrica del nounat és de 10 a 20 ml·lilitres (ml) i augmenta durant el transcurs del seu primer any fins als 200 ml, la qual cosa permetrà que el nen faci ingestes més abundants i menys freqüents.

Nutrició de l'infant

0 – 6 mesos Lactància materna. La lactància materna és, o ha de ser, la principal font d'aliment a esta edat, exclusiva en els primers mesos, ja que la llet de dona s'adapta perfectament a les necessitats nutricionals i les característiques digestives dels lactants fins a la introducció de l'alimentació complementària.

Introducció de l'alimentació complementària

La llet com a aliment únic a partir dels sis mesos no proporciona l'energia i nutrients que el lactant necessita a partir d'aquesta edat, i a més, com les seves funcions digestives han madurat, s'han d'incloure nous aliments en la seva dieta, seguint unes normes regulades. No està justificat introduir nous aliments abans dels tres mesos, encara que tampoc és aconsellable fer-ho més enllà dels sis, perquè la falta de diversificació és motiu freqüent de pèrdua de gana, alhora que es desaprofita una època molt vàlida per a l'educació del gust i el coneixement dels aliments bàsics que permetran el bebè adaptar-se a una alimentació equilibrada, variada i suficient.

S'ha d'anar substituint, d'una en una, les preses de llet que rep el lactant pels diferents components de l'alimentació complementària (farinetes de cereals, fruita, puré de verdura...), de forma gradual, amb interval suficient perquè el nen vagi acceptant els nous aliments, provant la seva tolerància abans

d'introduir-ne un de nou i donant temps a l'adaptació del seu organisme. En aquest període és molt important permetre que la quantitat d'aliment pugui variar d'un dia a un altre i d'una setmana a una altra, segons la gana.

Introducció dels nous aliments un per un

Els cereals.

6 mesos. Primer seran sense gluten, el mill i el blat sarraí (fajol). per a evitar sensibilitzacions i intoleràncies a aquesta proteïna. Cuinarem 35gr de cereal per àpat.

Per a preparar la farinetes ha d'utilitzar-se la llet habitual i afegir el cereal necessari, i així es manté l'aportació mínima de 500 centímetres cúbics de llet diaris. Són menys recomanables els preparats que contenen d'origen cereals i llet i es preparen amb aigua, ja que és més difícil calcular la quantitat de llet utilitzada

12 mesos - 36 mesos (3 anys): els cereals que introduïrem en el menú sòlid, el blat, la civada, l'espelta petita, el sègol i l'ordi contenen gluten; l'arròs. Els cereals contribueixen a l'aportació energètica, són font de proteïnes, minerals, vitamines (tiamina especialment), àcids grassos essencials i hidrats de carboni d'absorció lenta, per la qual cosa permeten un major espaiament de les preses. No obstant això, en tractar-se d'un aliment calòric, hi ha risc de sobrealimentació si s'abusa del seu consum. Cuinarem 50 gr per àpat.

Les fruites. Es començarà a partir dels 4-6 mesos amb unes farinetes de fruites per la seva aportació vitamínica, sense que substitueixin mai una presa de llet, sinó que la complementen. S'han de fer servir fruites variades (taronja, poma, pera, plàtan...), per a educar-los el gust, i és preferible evitar les més al·lèrgiques com la maduixa. Solen introduir-se després d'haver aconseguit l'acceptació dels cereals, encara que pot fer-se al revés, de primer la fruita i després els cereals.

Les verdures i patates.

6 – 12 mesos: S'aniran introduint a partir dels 6 mesos buscant la seva aportació de sals minerals. Primer verdures amb cereal o patata en puré.

Tardor i primavera: carabassó, mongeta tendra i pastanaga.

Hivern: carbassa, pastanaga i bròcoli, etc

S'afegirà una culleradeta d'oli d'oliva al puré, però mai sal. Han de coure's amb poca aigua i aprofitar el brou de cocció, en el qual queden dissoltes part de les sals minerals. El àpats haurien de tenir 90 gr de verdura, si utilitzem la patata com a hidrats de carboni cuinarem 125 gr per ració.

12 – 36 mesos: Introduir les altres, la remolatxa, els espinacs, les bledes, els naps, col, coliflor, romanescu, el fonoll, la ceba, el porro. El àpats haurien de tenir 90 gr de verdura, si utilitzem la patata com a hidrats de carboni cuinarem 150 gr per ració.

Carns.

6 – 12 mesos: Preferiblement les menys greixoses, començant pel, en una quantitat de 25 g. per àpat, després introduïrem la vedella. Aporten proteïnes d'alt valor biològic, lípids, ferro, zinc i certes vitamines

12 mesos – 36 mesos: 50 grams per àpat.

Peixos.

9 – 12 mesos: Mai abans dels nou mesos a causa de la seva major capacitat de provocar al·lèrgia, i si l'infant té antecedents familiars d'al·lèrgia alimentària, fins i tot després de passat el primer any de vida. A partir d'esta edat, el peix pot substituir algunes preses de la carn. És convenient començar per peixos blancs. Els àpats haurien de tenir 35 gr.

12 a 36 mesos: Continuarem amb el peix blanc però augmentarem a 65gr per àpat.

Ous.

12 – 36 mesos: Mai crus. Pot substituir la carn, prenent 1 unitat per setmana. El rovell és una bona font de greixos, àcids grassos essencials, vitamina A, D i ferro. La clara aporta principalment proteïnes d'alt valor biològic, però entre elles es troba l'ovoalbúmina, amb gran capacitat de provocar al·lèrgies.

Llegums.

6 – 12 mesos: llegum sense pell, la lletia vermella es una bona alternativa, ja que aquesta no té pell i ens garanteix una bona digestió. Si es mesclen amb cereals, substitueixen la carn, i es poden prendre un cop per setmana. Els àpats haurien de tenir 25 gr de lletia vermella i 35 gr de cereal si volem tenir una proteïna vegetal completa.

12 - 36 mesos: podem introduir totes les llegums, les lleties pardines, el cigró i les mongetes seques, les del carai ja que tenen una bona cocció i digestió. Els àpats haurien de tenir 25 gr de llegums i 50 gr de cereal, si volem tenir una proteïna vegetal completa.

Iogurts.

12 - 36 mesos: natural sense ensucrar, com a complement o barrejat amb les farinetes de fruites del berenar. Pes màxim 100 gr.

Sucres refinats, mel i altres dolços. No és recomanable el consum de sucre, perquè la dieta de l'infant té una aportació adequada d'hidrats de carboni. És molt important no alimentar els lactants amb mel ni xarop de dacs pel fet que aquests aliments s'han identificat com les úniques fonts dietètiques de les espores del *Clostridium botulinum* i a aquesta edat, no tenen la immunitat per a resistir el desenvolupament d'aquestes espores causants del botulisme.

Aigua. Mentre el lactant només rep llet materna o una fórmula adaptada, no sol necessitar líquids addicionals, excepte en situacions extremes de calor o pèrdues augmentades (febre, diarrea). Al

contrari, quan s'introdueix una alimentació complementària en representar esta una major càrrega renal de soluts (substàncies dissoltes en líquid: sals minerals, glucosa...), no n'hi ha prou amb els líquids aportats per la llet i els altres aliments, i s'ha d'oferir al nen aigua amb freqüència.

6 – 12 mesos, cuinarem els àpats amb aigua embotellada

La llet de vaca.

12 – 36 mesos: Mai s'introduirà abans de l'any, i quan s'inclogui en la dieta haurà de ser sencera, per la seva aportació de vitamines liposolubles i greixos, llevat que hi hagi recomanació mèdica que especifiqui una altra cosa.

PROPOSTA DE MENÚ

Caldrà presentar dues propostes de menú, respectant les etapes d'introducció alimentària de l'infant en base a **l'annex 1**.

Aquestes dues han d'incloure l'opció dieta. Per altre banda cal tenir en compte les intoleràncies i al·lèrgies per oferir un menú alternatiu. Aquests menús sempre haurien de ser el més igual possible a la proposta general.

6 – 12 mesos

Menú introducció: aquest menú s'adapta a les diferents etapes d'introducció alimentària, primer oferim un triturat amb verdura i cereal, després incorporem la proteïna i quan l'infant ja comença a menjar sòlid oferim el mateix menú sense triturar.

- **Triturat de verdures:** Cereal o patata amb verdura. Cocció bullit o vapor, triturat

- **Triturat amb proteïna:** Cereal o patata amb verdura i proteïna animal o vegetal. Cocció bullit o vapor, triturat

- **Semi triturat amb proteïna:** Cereal o patata amb verdura i proteïna animal o vegetal. Cocció bullit o vapor, sense triturar.

12 – 36 mesos

Menú sòlid: A partir dels 12 mesos l'infant pot menjar sencer, servir diferents textures sempre adaptades al grup d'edat. Evitar carns amb tendrum i afavorir coccions amb textures suaus.

En aquest menú oferirem guarnició/acompanyament en els segons plats que continguin proteïnes animals. Aquestes hauran de ser majoritàriament verdures cuinades, dos cops al mes hi haurà verdura crua (enciam, pastanaga, tomàquet...).

Clàusula 3. L'alimentació amb productes ecològics

L'ajuntament de Mollet del Vallès participa dins en el projecte europeu: Urbact II Dieta per un Planeta Verd que proposa un model d'alimentació a les escoles, saludable, sostenible, que involucra a tots els agents que el fan possible.

Uns dels reptes que es planteja l'Ajuntament és promoure els menjadors ecològics en aquells centres educatius que gestiona.

En aquests marc conceptual es defineixen sis principis que hauran d'estructurar els menús que s'oferiran a les escoles bressol municipals:

- 1) menjar nutritiu i gustós
- 2) aliments ecològics
- 3) poca carn, molts vegetals i productes integrals
- 4) productes locals
- 5) menjar de temporada
- 6) evitar el malbaratament dels aliments
- 7) Pla de treball per a la reducció, la recollida selectiva, el reciclatge

3.1. menjar nutritiu i gustos

- Oferir major varietat de verdures, en els plats cuinats i a les amanides. D'aquesta manera s'evita el rebuig sistemàtic i es potencia el major coneixement de sabors i textures, amb el consegüent benefici nutricional.
- Oferir més varietat de cereals, (espelta petita, mill, blat sarraí, etc) molt aconsellables per l'aportació de fibra i minerals. Assegurar les quantitats suficients de farinacis per cada dia.
- En el menú de tritursats cal fer diferents combinacions de: 1 farinaci + 1 proteïna + 1 verdura. L'ús d'una sola verdura per dia fomenta i facilita el reconeixement dels diferents sabors pel nen en aquesta etapa de descobriment.
- Eliminar les postres. Oferir fruites cada dia a mig matí o mitja tarda.

3.2. aliments ecològics

- Potenciar al màxim la introducció d'aliments ecològics, més saludables i sostenibles.

3.3. poca carn, molts vegetals i productes integrals

- Consum moderat de carn
- Oferir, mínim un cop a la setmana, proteïna 100% vegetal (cereal + llegum), inclòs en el menú introducció.
- Consumir peix cada setmana
- Consumir diàriament verdures i fruites fresques.
- Introduir cereals integrals

3.4. productes locals

- Potenciar el consum d'aliments de proximitat, més sostenibles, nutritius i saborosos, ja que la maduració de l'aliment es produeix a la mateixa planta i no pas fora, també cal destacar que l'interval de temps que passa entre la collita i el seu consum és menor, fet que afavoreix que no es perdin nutrients. Consumir productes locals afavoreix directament l'economia local i permet garantir la continuïtat dels productors.

3.5. menjar de temporada

- Utilitzar verdures fresques de temporada, tant cuites com a crues per aprofitar la major concentració de sabor i nutrients. Evitant d'aquesta manera, els efectes negatius sobre el medi ambient derivats del consum fora de temporada

3.6. evitar el malbaratament dels aliments

- Fer únicament dues propostes de menú: introducció i sòlid en base a l'annex 1..
- Treballar amb aliments de qualitat, formar el personal de cuina i establir els gramatges necessaris per cada grup d'edat. Son tres factors que ens ajuden a reduir el malbaratament dels aliments.

3.7. Pla de treball per a la reducció, la recollida selectiva, el reciclatge

- Presentar una proposta d'un pla de treball que promogui la reducció, la recollida selectiva i el reciclatge.

Clàusula 4. Promoció de l'economia local i comarcal

Un altre dels objectiu fonamentals és també potenciar el desenvolupament econòmic i l'ocupació en el sector agroalimentari de la comarca per millorar la qualitat de vida de la població i difondre la cultura del treball conjunt com a manera d'optimitzar recursos i maximitzar resultats. És per això que es vol:

- Millorar la promoció i venda dels productes agroalimentaris.
- Promoure els circuits curts de comercialització i la venda directa dels productes de proximitat.
- Promoure la cooperació entre les empreses del sector agroalimentari de la comarca

La compra pública alimentària és una de les millors eines per impulsar canvis en la realitat socioeconòmica i ambiental, en els seus diferents nivells d'actuació. Ajuda a més, a concretar i avançar en declaracions i recomanacions com ara les que indica el Llibre Verd de la Compra Pública de la Unió Europea, sobre la modernització de la política de contractació pública, o el Dictamen del Comitè de les Regions de la Unió Europea: "Sistemes d'aliments locals", o l'informe de la Comissió d'Agricultura i Desenvolupament Rural del Parlament Europeu sobre com evitar el desaprofitament d'aliments: estratègies per millorar l'eficiència de la cadena alimentària en la UE, a més de les diverses declaracions i documents de la Direcció General d'Agricultura i Desenvolupament Rural de la Comissió Europea, insten a fomentar la relació directa entre productors i consumidors, impulsant iniciatives de comercialització directa o de radi curt.

Clàusula 5. Organització del servei

L'adjudicatari haurà de disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequat per tal de prestar el servei amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i els de règim a les modificacions donades per l'IME. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi.

L'adjudicatari haurà de designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte i crear un pla de supervisió.

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles al centre serà efectuat per l'adjudicatari que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures i de menjar cuinat, que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

L'adjudicatari haurà d'establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar a l'IME quants suggeriments estimi convenients per millorar el funcionament del mateix.

L'adjudicatari presentarà durant el primer mes de vigència del contracte un pla de reciclatge dels residus generats fruit de la seva activitat, tenint en compte la separació selectiva dels residus, i mantenint els criteris de sostenibilitat i respecte al medi ambient.

Clàusula 6. Matèries primeres

Descripció de les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció dels menús:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada, preferentment de producció ecològica

Verdures i Hortalisses: Variada, fresca i de temporada, preferentment de producció ecològica

Carns: S'optarà per la carn fresca, preferentment de procedència ecològica

Peix: peix local tot considerant la temporada, la disponibilitat del territori i zona geogràfica propera, per tal de garantir un consum de productes estacionals, locals i de proximitat. Un peix que no requereix cap additiu químic. Prioritzar peixos com el bacallà, el lluç, el llenguado, la maire, el gató, el gat, la moixina, el gatvaire, el congre blanc, la rajada, la mussola i altres peixos de morralla com el graneu o la rata que tenen molt poca espina i que poden ser filetejats i servits als menjadors

Ous: Ús d'ous ecològics i seguint la normativa alimentaria establerta en la restauració col·lectiva

Oli: Ús d'oli d'oliva extra, preferentment ecològic

Cereals i farines: Ús de cereals ecològics i preferentment integral. Així mateix es consumirà pa ecològic

Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic i s'exclou l'ús dels greixos trans i de greixos hidrogenats.

Aliments precuinats: Es limitaran els aliments precuinats en els menús a 1 per setmana però en tot cas sense adicions de greixos hidrogenats, ni adició de greixos trans ni glutamat monosòdic

Organismes modificats genèticament: Per a garantir la qualitat ambiental i social dels menús s'evitarà, sempre que sigui possible, l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament, produït a partir d'organismes modificats genèticament o que continguin ingredients modificats genèticament en l'elaboració dels menús.

Informació de les matèries primeres: L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar en el seu cas a l'oferta les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció
- Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.

Atenent que l'objecte d'aquesta contractació és la inclusió de menjadors ecològics, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de l'IME. En cas de canvis es vetllarà pel compliment dels criteris establerts en el plec de clàusules així com de les característiques de les matèries primeres.

Durant la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar trimestralment a l'IME les factures amb els certificats dels aliments ecològics adquirits tot indicant el pes total i l'autoritat o organisme de control que certifica.

Clàusula 7. Nivell de qualitat de les matèries primeres

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministren els seus proveïdors. Es valorarà la disposició d'un sistema d'autocontrol amb anàlisis de qualitat de la matèria primera. A aquests efectes l'empresa caldrà que tingui un xarxa de proveïdors homologats.

L'empresa adjudicatària guardarà en el congelador mostres del menjar elaborat durant al menys 5 dies.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició de l'IME, sense que això signifiqui que aquest es responsabilitzi de les garanties higièniques i alimentàries dels productes emprats.

Atenent la màxima cura sanitària, està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de l'IME.

Clàusula 8. Període d'execució del servei

La durada estimada del contracte és de l'1 de gener de 2024 (o en el moment que es formalitzi el contracte) a 31 de desembre de 2025, 24 mesos, llevat les vacances de Nadal, Setmana Santa, els dies festius i mes d'agost, que les escoles romanen tancades.

Les instal·lacions hauran de quedar perfectament netes i endreçades dins dels dos dies següents a la finalització del curs escolar.

Clàusula 9. Àpats a subministrar

Els àpats, dinar i berenar, se serviran diàriament de dilluns a divendres al llarg de tot el curs escolar. Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts pel centre.

La mitjana de previsió diària de menús a elaborar calculada en funció de la demanda actual del servei és d'un total de 135 àpats, 50 dels quals seran de menjar transportat de la cuina central, a Els Pinetons.

Les sortides s'avisaran amb una antelació de vuit dies naturals.

Clàusula 10. Recursos humans i horaris

L'empresa adjudicatària presentarà dintre del primer mes de vigència del contracte una planificació dels horaris i dels recursos humans destinats per tal de prestar el servei de cuina i bugaderia de les escoles bressol La Xarranca i La Filadora amb la màxima eficàcia i eficiència.

L'adjudicatari haurà de definir i presentar dintre del primer mes de vigència del contracte un protocol de treball que detalli horaris, procediments i tasques específiques en relació al servei de menjar transportat per a l'escola bressol Els Pinetons. Aquest protocol es referirà tant al transport com a les tasques i preparatius anterior i posteriors al servei de menjador de l'escola bressol Els Pinetons.

El contractista ha d'aportar per a la realització de l'objecte del contracte el personal necessari que haurà de disposar de l'especialització i formació adequades.

El contractista designarà un responsable encarregat de la coordinació del servei amb la direcció de l'escola i amb la gerència de l'IME, el qual resoldrà les incidències que es produeixin.

Una setmana abans de l'inici de la prestació i, en cas de pròrroga, dins la segona setmana del mes de setembre de l'altre curs escolar, el contractista ha de presentar a la gerència de l'IME relació nominativa del personal a adscriure a l'escola i informe relatiu a la idoneïtat professional d'aquest personal.

Clàusula 11. Tipologia de menús

L'adjudicatari presentarà una proposta de menús per temporada (tardor, hivern, primavera, estiu) tenint com a referència la proposta de menús setmanal i de temporada que de manera orientativa es detalla a **l'annex 1**.

L'aigua pels biberons i del menú introducció la facilitarà l'empresa adjudicatària.

Es respectaran les variants alimentàries per prescripció mèdica i altres menús que puguin sorgir fruit de les necessitats de l'escola.

Es confeccionaran menús específics amb els ingredients adequats per a infants celíacs o que pateixin alguna al·lèrgia o trastorn del sistema digestiu.

Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

Els menús s'adaptaran a cada etapa evolutiva.

A banda dels trets puntuals abans esmentats, es cobriran amb menús adequats (pic-nics) sortides, excursions, etc.

En les sortides i excursions el menú s'adaptarà a l'edat i característiques dels infants.

Clàusula 12. Maquinària, eines, estris i parament de cuina; infraestructura

Tota la maquinària, eines, estris i parament propis de cuina aniran a càrrec de l'IME. Al formalitzar-se el contracte quedarà incorporada com a annex una relació inventariada degudament signada per les parts, de tota la maquinària, eines, estris i material que l'IME posa a disposició de l'adjudicatari. La reposició, manteniment i reparació de tota la relació inventariada corren a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Tot l'aixovar propi de la cuina anirà a càrrec de l'adjudicatari, tant l'adquisició com la neteja i reposició. S'insta l'empresa adjudicatària a usar materials poc agressius amb el medi ambient.

Clàusula 13. Consums

L'IME assumeix la despesa pel consum necessari dels subministraments d'aigua, gas, electricitat.

Clàusula 14. Educació per a la salut

L'adjudicatari haurà de respectar i tenir en compte les especificitats del projecte de l'escola i participar en la dinàmica endegada amb els alumnes en matèria d'educació per a la salut, tot col·laborant en allò que calgui en les activitats relacionades amb l'educació per a la salut, les innovacions alimentàries, etc., coordinadament amb l'IME.

Clàusula 15. Formació del personal de l'empresa

L'adjudicatari ve obligat a realitzar periòdicament programes de formació en matèria alimentària del personal adscrit al servei d'acord amb el pla de formació del personal contingut a la seva oferta amb continguts específics de l'alimentació ecològica dels 6 als 36 mesos d'edat.

Clàusula 16. Inspecció sanitària

L'IME i l'Ajuntament de Mollet del Vallès podran inspeccionar les condicions higièniques i sanitàries dels aliments utilitzats, tant en cru com en cuit, les condicions de manipulació dels aliments i l'estat de neteja i pulcritud de les instal·lacions i personal adscrits al servei.

L'IME també podrà inspeccionar els magatzems, vehicles de transport i altres elements utilitzats per l'adjudicatari.

El personal sanitari municipal revisarà l'actuació de l'empresa que està obligada a facilitar tota la informació i documentació que li sigui requerida pel personal inspector.

De la visita s'aixecarà acta d'inspecció i si s'observessin incompliments de les normes higièniques i sanitàries d'aplicació i de les obligacions contractuals procedirà l'obertura d'un expedient sancionador per tal de determinar les corresponents responsabilitats.

ANNEX I**“MENÚ INTRODUCCIÓ” de 6 a 12 mesos**

TEMPORADA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA
TARDOR (de setembre a desembre)					
	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA VEGETAL	PROTEÏNA ANIMAL
	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA
HIVERN (de gener a abril)					
	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA VEGETAL	PROTEÏNA ANIMAL
	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA	CEREAL O PATATA AMB VERDURA
PRIMAVERA (maig a juliol)					
	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA ANIMAL	PROTEÏNA VEGETAL	PROTEÏNA ANIMAL

POSTRES

IOGURT

- **Triturat de verdures:** Cereal o patata amb verdura
- **Triturat amb proteïna:** Cereal o patata amb verdura i proteïna animal o vegetal
- **Semi triturat amb proteïna:** Cereal o patata amb verdura i proteïna animal o vegetal

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
BERENARS	TRITURAT DE FRUITES	TRITURAT DE FRUITES	TRITURAT DE FRUITES	TRITURAT DE FRUITES	TRITURAT DE FRUITES

“MENÚ SÒLID” de 12 a 36 mesos

TEMPORADA	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
TARDOR (de setembre a desembre)	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB LLEGUM I VERDURA	PATATA AMB VERDURA
	PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ	PROTEÏNA VEGETAL AMB GUARNICIÓ	PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ		PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ
	FRUITA/IOGURT	FRUITA/IOGURT	FRUITA(IOGURT	FRUITA(IOGURT	FRUTIA/IOGURT
HIVERN (de gener a abril)	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB LLEGUM I VERDURA	PATATA AMB VERDURA
	PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ	PROTEÏNA VEGETAL AMB GUARNICIÓ	PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ		PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ
	FRUITA/IOGURT	FRUITA(IOGURT	FRUITA(IOGURT	FRUITA(IOGURT	FRUITA/IOGURT
PRIMAVERA (maig a juliol)	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB VERDURA	CEREAL AMB LLEGUM I VERDURA	PATATA AMB VERDURA
	PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ	PROTEÏNA VEGETAL AMB GUARNICIÓ	PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ		PROTEÏNA ANIMAL AMB GUARNICIÓ
	FRUITA/IOGURT	FRUITA/IOGURT	FRUITA/IOGURT	FRUITA/IOGURT	FRUITA/IOGURT

	DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
BERENARS	FRUITA AMB BASTONETS	IOGURT AMB FLOCS I PANSES	PA AMB FORMATGE/GALL D'INDI	IOGURT AMB FLOCS I PANSES	PA AMB FORMATGE/GALL D'INDI

ANNEX II. Relacions nominatives del personal a subrogar

Conveni	NASS	Categoria lab	Núm Efectius	Tipus de contracte	Data antiguitat	Jornada (hores setmanals)	Import brut anual dedicat en base a les hores setmanals treballades)
Conveni Colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (99100165012016)	CABLM	CUINERA	1	300	12/09/2013	35	21.125,88
Convenio Colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (99100165012016)	CAAGM	CUINERA	1	300	02/06/2008	35	20.555,16€
Convenio Colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (99100165012016)	GOPEE	ASL	1	300	07/09/2018	17,5	8.841,84€

(*) Tota la informació dels treballadors/es esta sostinguda del conveni laboral de referència i el que ens ha facilitat l'empresa actual que gestiona el servei.