



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A
CONTRACTACIÓ PER LOTS DELS SERVEIS DE SUPORT EDUCATIU I
CUINA DELS CENTRES D'EDUCACIÓ INTEGRAL PER A INFANTS I
FAMÍLIES MARRECS I MAINADA DE SANT JUST DESVERN. EXP.: SEC
2023 121.**

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Lot 1 SUPORT EDUCATIU

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de suport educatiu dels Centres d'Educació Integral per a Infants i Famílies Marrecs i Mainada de Sant Just Desvern, en els termes que es detallen en aquest plec i en el plec de clàusules administratives particulars.

Lot 2 CUINA

Constitueix l'objecte del contracte la prestació del servei de cuina dels Centres d'Educació Integral per a Infants i Famílies Marrecs i Mainada de Sant Just Desvern, en els termes que es detallen en aquest plec i en el plec de clàusules administratives particulars.

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

Lot 1 SUPORT EDUCATIU

Les prestacions objecte del contracte són el suport educatiu dels Centres d'Educació Integral per a Infants i Famílies Marrecs i Mainada de Sant Just Desvern, amb un total de 214 infants, en horari de migdia i en l'acolliment i permanències de tarda, detallades de la forma següent:

2.1 Suport educatiu a les escoles bressol

Consistirà durant el temps de migdia en atendre els infants durant l'activitat del migdia: higiene, alimentació i descans, adaptant la intervenció educativa als objectius descrits al projecte educatiu del centre (PEC), en col·laborar amb l'educador/a referent en el moment d'higiene, la preparació de l'àpat, l'estona del menjar i la preparació dels descans i recollir l'espai: netejar taules i cadires, escombrar i fregar el terra i endreçar les joguines. Així com recollir matalassos i bressols un cop finalitzada l'estona de dormir, mentre els infants dormen i sempre que sigui possible netejar joguines de l'espai durant tot el curs, col·laborar en la recollida de joguines del jardí i altres tasques encomanades per la direcció.

En els horaris d'acolliment i permanències, les funcions seran rebre o acomiadar als infants i a les famílies i satisfer les necessitats de cura dels infants.



Al matí acompanyar durant l'esmorzar a aquells infants que facin aquest àpat a l'escola, oferir propostes de joc als infants, adequades a cada edat, d'acord amb el PEC del centre i recollir la informació rellevant sobre l'infant i fer el traspàs amb l'educador/a referent a l'entrada o amb la família a la sortida.

Per a la gestió del suport educatiu de migdia:

Seràn necessàries set (7) professionals a cada un dels dos centres, un total de catorze (14) professionals, que estiguin estudiant o en possessió del títol de cicle formatiu de grau superior d'educació infantil, el grau universitari d'educació infantil o titulació equivalent i/o relacionada amb l'àmbit educatiu (psicologia, pedagogia, educació social...).

Una persona de cada equip de suport educatiu de migdia tindrà funcions de coordinació de l'equip corresponent.

Esporàdicament es podrà sol·licitar la prestació de serveis de caràcter educatiu mitjançant, com a mínim, auxiliars en llars d'infants, per substitucions puntuals dels/de les educadors/es referents i complementaris de la plantilla de l'Ajuntament, en horaris diferents.

Així mateix, es podrà sol·licitar suports per activitats i suports concrets quan sigui necessari per atendre als infants amb necessitats específiques de suport educatiu.

Gestió del suport educatiu a l'acolliment de matí i les permanències de tarda:

Segons les necessitats del servei, el mateix equip de suport de migdia, o si no fos possible, altres persones amb la titulació requerida, cobrirà l'acolliment de matí, de 8h a 9h o de 8.30h a 9h i/o les permanències de tarda, de 17h a 17.30h.

Gestió del suport educatiu de l'allargament de jornada al juliol:

Segons les necessitats del servei a l'allargament de jornada del mes de juliol (de l'1 al 15), el mateix equip de suport de migdia, o si no fos possible, altres persones amb la titulació requerida, cobrirà l'allargament a la tarda, de 15h a 17h a cada escola..

Gestió del suport educatiu d'espai – aula a l'escola bressol:

Serà necessari un/a (1) professional que estigui estudiant o amb la titulació de psicologia, pedagogia, grau universitari d'educació infantil o educació social.

El suport educatiu d'espai-aula serà de jornada completa, amb 37,5 hores setmanals, d'un/a (1) professional adscrit/a al servei.

2.2 Suport educatiu als espais familiars

Gestió del suport educatiu als espais familiars (espai nadó i espai familiar):

Els espais familiars estan preparats i pensats perquè els infants juguin acompanyats d'alguna persona adulta del seu entorn familiar.



Serà necessari un/a (1) professional estudiant o amb la titulació de psicologia, pedagogia, psicopedagogia, grau universitari d'educació infantil o educació social.

El suport serà de 24 hores setmanals d'un/a (1) professional adscrit/a al servei.

Lot 2 CUINA

Les prestacions objecte del contracte són el servei de cuina dels Centres d'Educació Integral per a Infants i Famílies Marrecs i Mainada de Sant Just Desvern amb un total de 214 places, amb l'elaboració de menjar per a tots els infants i educadors/es que es quedin a esmorzar, dinar o berenar als centres.

El servei de cuina ha de garantir esmorzar, dinar i berenar a totes les persones (infants i professionals) dels Centres d'Educació Integral per a Infants i Famílies Marrecs i Mainada de Sant Just Desvern.

Per garantir aquest servei, l'empresa adjudicatària haurà de contractar una cuinera per Marrecs i una cuinera i una auxiliar de cuina per Mainada, totes tres persones a jornada completa.

Per facilitar el pagament del contracte a través de preus unitaris, el cost de l'esmorzar ja està imputat dins la resta de preus unitaris que serveixen de base per calcular el cost.

3. OBJECTIUS GENERALS DELS SERVEIS

Lot 1 SUPORT EDUCATIU

Servei de suport educatiu (migdia, acolliment i permanències)

- Adequar la intervenció educativa al projecte educatiu de centre i a les indicacions que es donin des de la direcció.
- Atendre les necessitats dels nens i nenes en relació al joc, l'alimentació, la higiene, la cura i el descans, respectant les individualitats de cada infant.
- Acompanyar a l'infant en els moments de vida quotidiana: hàbits d'alimentació, higiene personal i descans, afavorint l'atenció individualitzada, l'adquisició d'autonomia i garantint el seu benestar personal.
- Assegurar una organització que afavoreixi un clima tranquil i adient.
- Donar suport a l'educador/a referent del grup en l'atenció als infants, adaptant la seva intervenció als acords presos i/o les indicacions que es donin.
- Afavorir i participar de la coordinació entre l'equip de suport i l'equip d'educadors/es referents.
- Participar de tasques de suport al centre en la neteja i cura de les joguines i materials utilitzats.
- En els serveis d'acollida i permanències garantir el traspàs d'informacions entre les famílies i els/les educadors/es referents.



- Garantir el secret professional sense donar informació sobre infants i famílies fora de l'equip de professionals dins del centre educatiu.

Lot 2 CUINA

Elaboració de menús i àpats:

- a) Esmorzar: Per a un màxim de 107 infants d'entre 4 mesos i 3 anys a cadascú dels dos centres educatius, en total 214 infants. L'esmorzar consisteix en fruita (una peça per infant) o bastonets de pa.
- b) Dinar: Per a un màxim de 107 infants a cadascú dels dos centres educatius, un total de 214 infants, amb una mitjana diària d'uns 80 infants per a cada un dels dos centres, amb un total de 160 infants de mitjana, d'entre 4 mesos i 3 anys. El dinar consisteix en diversos menús segons edat i tipus d'alimentació de cada infant.
- c) Berenar: Per a un màxim de 107 infants de cadascú dels dos centres educatius, un total de 214 infants amb una mitjana diària d'uns 80 infants per a cada un dels dos centres, amb un total de 160 infants de mitjana, d'entre 4 mesos i 3 anys. El berenar consisteix en diversos menús segons edat i tipus d'alimentació de cada infant.
- d) Dinar per a persones adultes: entre 5 i 20 persones entre les dues escoles, amb un menú adequat per a elles. Aquest dinar consisteix en un primer plat, un segon plat i postres.

4. TASQUES A REALITZAR

Període de prestació del servei de suport educatiu i del servei de cuina

Els serveis es prestaran, previsiblement, des de la formalització del contracte fins a la finalització del curs escolar 2023-2024 més 3 anys.

S'aplicaran els dies de tancament que corresponguin segons el calendari escolar en aquest període.

Lot 1 SUPORT EDUCATIU

1. Servei de migdia

- Atendre els infants durant l'activitat del migdia: higiene, alimentació i descans, adaptant la intervenció educativa als objectius descrits al projecte educatiu del centre (PEC).
- Col·laborar amb l'educador/a referent en el moment d'higiene, la preparació de l'àpat, l'estona del menjar i la preparació dels descans.
- Recollir l'espai: netejar taules i cadires, escombrar i fregar el terra i endreçar les joguines. Recollir matalassos i bressols un cop finalitzada l'estona de dormir



- Mentre els infants dormen i sempre que sigui possible, netejar joguines de l'espai durant tot el curs.
 - Col·laborar en la recollida de les joguines del jardí.
 - Altres tasques encomanades per la direcció del centre.
2. Servei d'acolliment i permanències
- Rebre o acomiadar als infants i a les famílies.
 - Satisfer les necessitats de cura dels infants.
 - Al matí acompanyar durant l'esmorzar a aquells infants que facin aquest àpat a l'escola.
 - Oferir propostes de joc als infants, adequades a cada edat, d'acord amb el PEC del centre.
 - Recollir la informació rellevant sobre l'infant i fer el traspàs amb l'educador/a referent a l'entrada o amb la família a la sortida.
3. Suport educatiu als espais familiars
- Oferir acompanyament a les famílies i als infants de 0 a 3 anys en els serveis d'Espai nadó i Espai familiar adreçat a mares i pares que acaben de tenir un fill o una filla.
 - L'Espai Nadó té com a objectiu que les famílies puguin compartir amb altres famílies que estan en la seva mateixa situació, l'experiència del que representa la maternitat i la paternitat. És un espai de reflexió sobre el desenvolupament i sobre les necessitats en tots els aspectes dels nadons en aquest primer any de vida i s'ofereix l'acompanyament de professionals de l'educació, de la salut i d'altres especialistes.
 - L'espai familiar és un espai educatiu adreçat a infants de 0 a 3 anys no escolaritzats, que assisteixen acompanyats d'una persona adulta (pares/mares, avis, persona que en té cura...). Aquest espai oferirà espais de joc, amb diversitat de material adequat i propostes d'activitats variades, que els ajudin als diferents aspectes del seu desenvolupament cognitiu, emotiu, social...

Lot 2 CUINA

L'empresa adjudicatària del servei haurà de realitzar els treballs següents:

Requisits de confecció de menús, manipulació i tractament d'aliments i espai de cuina.

1. Prerequisits

- Adquisició i recepció dels productes alimentaris i matèries primeres i el seu emmagatzematge i conservació seguint les normes higièniques que determini la normativa corresponent en matèria de seguretat i salut.



- Elaboració del pla de traçabilitat per fer possible un seguiment dels productes que s'elaboren a cada una de les cuines des de la recepció fins al servei. Això s'aconsegueix mitjançant un sistema d'identificació que relacioni el producte final amb les matèries primeres que el componen. D'aquesta manera, si es produeix algun problema, podrem arribar a saber quina n'ha estat la causa.

El pla ha de constar de:

- Descripció del sistema d'identificació dels productes subministrats. Dins d'aquests, s'hi inclouen les matèries primeres, els ingredients, els additius i el material d'envasament, si escau. Com a identificació de tots aquests productes s'aconsella mantenir el lot del fabricant, encara que es poden establir codis nous (codis interns). S'ha de poder relacionar, si fos necessari, la identificació de cada producte amb les seves dades d'entrada (data d'entrada, proveïdor, estat de la càrrega, quantitat...). Per tant, s'aconsella que la identificació que s'esculli consti en el registre de recepció de cada producte.
 - Identificació dels productes intermedis o acabats. Cal que aquests productes s'etiquetin amb la denominació, la data d'elaboració, la data de congelació, etc. Aquesta identificació ha de constar a les fitxes de procés.
 - En el llistat de menús diaris s'hauria de fer referència al número de lot, o bé omplir una fitxa amb aquesta correlació.
 - S'ha de tenir contacte directe amb els proveïdors de matèries primeres, per poder posar-s'hi en contacte en cas que hi hagi algun problema.
 - Descripció de les activitats de comprovació
 - S'han de guardar menjars testimoni. Aquests constitueixen una mostra representativa dels diferents menjars que s'han elaborat un dia concret i serveixen per fer estudis epidemiològics en cas de toxiinfecció alimentària. La reglamentació vigent (RD 3484/2000). Els plats testimoni han de correspondre a una ració de 200 gr. i s'han de conservar en refrigeració o congelació durant set dies. Els recipients que s'utilitzen estiguin esterilitzats.
- Pla de formació de l'equip de professionals que treballen a les cuines.

Les persones manipuladores d'aliments han de tenir els coneixements necessaris d'higiene i seguretat alimentària i els han d'aplicar al seu lloc de treball.

El Reial Decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments, obliga les empreses del sector alimentari a garantir que els manipuladors d'aliments tenen una formació adequada en higiene dels aliments, d'acord amb la seva activitat, proporcionant coneixements en higiene alimentària, requisits sanitaris i normativa i sobre el sistema APPCC i guies pràctiques.



2. Confecció dels menús

La confecció dels menús i elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei de menjador d'ambdós centres i el personal dels centres que l'utilitza, assegurant menús individualitzats i diferenciats per a cada grup d'infants, adults i per a totes les situacions específiques que es puguin trobar: intoleràncies, al·lèrgies, vegetarians, vegans, menús per infants musulmans, menús per infants hebreus, dietes...

Els menús seran iguals pels dos centres i hauran d'estar elaborats per una persona professional amb formació amb dietètica i nutrició i hauran de seguir les indicacions de la guia de recomanacions alimentàries per a la primera infància, dirigida a famílies, professionals de la salut i de les escoles bressol, "*L'alimentació saludable en la primera infància*" de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

3. Recepció i emmagatzematge

La recepció és el primer moment en el qual es veuen les matèries primeres o els ingredients que es faran servir per elaborar els plats.

S'ha de tenir en compte adquirir matèries primeres o productes que no comportin cap perill sanitari per als consumidors.

L'acceptació dels productes comporten l'assumpció de la responsabilitat d'aquells que els han manipulat anteriorment, per això és important assegurar-se que el producte o l'aliment és òptim abans d'acceptar-lo i retornar els que presenten un estat incorrecte perquè ja no entrin en la zona d'elaboració o servei.

Per aquest motiu és imprescindible que la persona responsable (cuinera de cada centre) faci controls periòdics en el moment de la recepció per comprovar que els productes ens arriben en bon estat i, en cas que presentin problemes, prendre les accions correctores adients (tornar-les al proveïdor, escurçar la vida útil del producte, etc.).

Que la persona responsable estigui formada i sàpiga com han d'arribar els diferents productes. El resultat dels controls s'ha d'anotar a la fitxa de control de recepció

- Controls generals:
 - Control d'origen del producte (proveïdors, caducitat...)
 - Control del vehicle del transport.
 - Control dels envasos i etiquetatge.
 - Control de la temperatura d'arribada
- Controls específics: s'ha de tenir en compte que, en alguns productes i a causa de la seva naturalesa, s'han de fer uns controls específics (ex. Carn, peix, congelats, aliments frescos...)



Respecte l'emmagatzematge cal tenir en compte:

- Rotació correcta del gènere (el primer que entra és el primer que ha de sortir).
- Control de la neteja de les cambres d'emmagatzematge
- Control de la temperatura de les cambres d'emmagatzematge.

4. Preparació d'aliments

Tota la preparació dels aliments s'haurà de fer a l'escola bressol Marrecs o Mainada, segons correspongui. La preparació serà, bàsicament, la següent:

- Fruïtes i hortalisses:
 - Eliminar possibles restes de brutícia, sorra, terra, pedres, plaguicides... amb una neteja prèvia de les fruites i hortalisses.
 - Eliminar els insectes i microorganismes presents en les fruites i verdures.
 - Reduir al màxim la contaminació inicial.
- Aliments, en general:
 - Preparació de matèries primeres crues. Les manipulacions que s'han de realitzar són el tallat, el poliment de les carns, l'evisceració, la pelada, l'eliminació de parts no comestibles, les maceracions... i es realitzen amb dos objectius molt clars: Condicionar els aliments abans de la cocció o per al seu consum directe i reduir la contaminació inicial de les matèries primeres.
 - Preparació d'aliments després de la cocció. Comprèn el tallat de peces grans, el muntatge del plat acabat, l'escorreguda... En aquestes manipulacions s'han d'extremar les condicions d'higiene per evitar recontaminacions, ja que el producte ja no serà sotmès a cap altre tractament tèrmic que les elimini.
- Productes triturats:
 - Els productes triturats s'adrecen als infants més petits, per tant, s'han d'elaborar en condicions de màxima higiene.

La preparació es durà a terme a partir de matèries primeres naturals. En cap cas no s'han de preparar els productes triturats a partir de restes de menjar.

5. Congelació

No es faran congelacions ni de matèria primera ni de producte elaborat per al consum al mateix centre educatiu, ja que a les cuines no se sol disposar de mitjans adequats per fer aquest procés correctament.



Únicament es farà congelació si es participa al projecte per al NO MALBARATAMENT ALIMENTARI, ja que hi ha una empresa externa que assegura el correcte tractament del producte.

6. Descongelació

Cal fer una descongelació correcta dels aliments, en condicions de refrigeració, i completa del producte, que en permeti l'ús posterior (a excepció d'aquells productes que, segons instruccions del fabricant, s'han de coure directament congelats. En aquest cas, cal respectar les indicacions de l'etiqueta).

S'ha de controlar el temps, la forma de descongelació i la temperatura del producte en el centre educatiu. Caldrà comprovar que els productes s'han descongelat completament abans d'elaborar-los, rebutjant els que s'han descongelat de manera incorrecta.

7. Cocció

El cuinat ha de ser un procés continu i ininterromput, per evitar perills innecessaris. En cap cas es podrà començar la cocció d'aliments i aturar-la abans de finalitzar, per deixar refredar el producte a temperatura ambient i acabar la cocció moments abans del servei, ja que això implica perills importants de toxicitat.

És obligatori controlar el nivell de compostos polars de l'oli mitjançant tests ràpids colorimètrics, així com anotar el canvi d'oli.

8. Refredament

En el refredament cal controlar visualment la protecció dels aliments i el temps de permanència dels productes a temperatura ambient. Així mateix s'ha de controlar visualment l'aplicació del codi de bones pràctiques per part del personal i controlar el temps i la temperatura final de refredament (Límit crític: $\leq 8^{\circ}\text{C}$ al centre del producte en un temps màxim de dues hores.)

9. Emplatat i muntatge de carros

S'han de mantenir els aliments calents a una temperatura igual o superior a 65°C des del final de la cocció fins al servei. En el cas d'aliments freds la temperatura màxima ha de ser de 4°C (o 8°C si han estat elaborats en les darreres 24 hores), fins al moment del seu consum.

S'ha de muntar de manera ordenada i continuada la totalitat del menjar als carros i als plats amb les especificacions dietètiques particulars per a cadascuna; és a dir, dietes amb menús especials, al·lèrgies, règims...

S'ha de realitzar aquesta etapa al més ràpidament possible per reduir al màxim el temps de servei i aconseguir la mínima pèrdua de temperatura en el menjar. Així mateix s'ha



de proporcionar un servei individualitzat i protegit de l'ambient exterior mitjançant safates amb tapa.

El dinar dels infants ha d'estar preparat als carros per poder portar als grups a les 11:30h del matí, i el dels adults a partir de les 13:45h. Així mateix el berenar s'ha de servir abans de les 15:45h.

La quantitat per emplatat ha de tenir en compte que ha de ser suficient per a un comensal, atenent l'edat i les necessitats nutricionals específiques. Així mateix, els infants han de poder repetir del primer plat (cereal, pasta, verdura...) si en demanen.

10. Control i neteja de les instal·lacions (2 cuines)

Els controls sanitaris són d'obligat compliment: temperatura de la nevera, del congelador, taula calenta, nivell de calç de l'aigua de l'aixeta, control de l'oli de la fregidora, i tot allò que marqui la normativa corresponent.

La neteja i manteniment de tots els estris, aparells electrodomèstics, equipaments utensilis i de les instal·lacions de la cuina i del rebost amb productes de reconeguda garantia, que no suposin risc per a les persones i que no causin danys a nivell ambiental també és obligatòria.

Per dur a terme les operacions de neteja de les instal·lacions s'haurà de seguir el següent pla bàsic:

- a) Diàriament s'hauran de fer les operacions bàsiques de neteja, escombrat i fregat amb productes desinfectants del terra, taules i superfícies de treball (acer inoxidable), electrodomèstics (cuina, forn, taula calenta,...) i buidar la brossa.
- b) Setmanalment caldrà repassar els alicatats, portes, reixes, finestres, vidres, parets, acer inoxidable a fons, portes de la nevera dins i fora, neveres per dins, rebost i altres accessos.
- c) Mensualment caldrà netejar la campana extractora.
- d) Trimestralment caldrà netejar sortides d'aigua, portes, sostres, i llums, desmuntant prèviament els aparells quan això sigui necessari per a la correcta neteja d'aquests.
- e) Dos cops a l'any: abans de començar el curs, al setembre, i al juliol, caldrà fer una neteja a fons de les instal·lacions, traient tots els estris i elements emmagatzemats.
- f) Qualsevol altre operació de neteja necessària per dur a terme la prestació del contracte.



Qualitat i quantitat de les matèries primeres

L'empresa ha de garantir en tot moment que la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries i els productes que es consumeixen siguin òptims, des del punt de vista nutricional i sanitari. Tots els productes hauran de tenir categoria extra o primera.

La coca, que requereix elaboració i manipulació prèvia, s'ha d'elaborar a la cuina de l'escola bressol on es consumeixi.

Les verdures i les fruites seran sempre productes frescs, de temporada i de proximitat. No seran mai productes congelats, a excepció que ho sol·liciti de manera expressa la direcció del centre.

Els llegums seran secs i la cocció dels mateixos s'haurà d'elaborar a l'escola.

Els làctics i formatges tindran baix continent de greix.

No es serviran productes ensucrats ni sucre per endolcir-los (a excepció dels adults).

En la proposta de menús s'evitaran els productes congelats, els fregits industrials i la rebosteria industrial (amb excepcions que sol·liciti la direcció de l'escola bressol, per escrit).

S'utilitzarà sempre oli d'oliva, excepte per la fregidora, que es podrà utilitzar oli de gira-sol.

A començaments del curs escolar es farà una proposta de menús equilibrada, d'acord amb el Departament de salut de la Generalitat de Catalunya, amb especificacions de gramatge i amb un nombre de 10 menús addicionals per a qualsevol incident o per si els infants volen repetir. Aquesta proposta es comunicarà a l'escola per tal que, des del mateix centre, es pugui fer la comunicació a les famílies.

Així mateix, qualsevol modificació i/o canvi sobrevingut en el menú s'haurà de comunicar a la direcció el dia abans, per tal que l'escola pugui fer la comunicació a les famílies

Els menús, tant dels infants com dels adults, sempre tindran un acompanyament per al segon plat quan aquest sigui proteïna animal. En cas que els acompanyaments siguin amanides, aquestes estaran composades per un mínim de quatre ingredients de forma simultània, per afavorir la varietat necessària perquè els infants en mengin.

Quan la proteïna vegetal (llegums) estigui considerada com a "segon plat", el primer plat estarà compost de verdures i hortalisses cuinades, com pures, cremes... No estarà compost per amanides crues, que sempre es consideraran acompanyament de la proteïna animal.



Quan el postra del dinar sigui fruita, sempre hi haurà una peça per infant. S'introduiran les fruites de temporada i s'hauran d'anar variant al llarg del curs.

Conservació dels elements de parament i electrodomèstics

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir els elements de cuina i electrodomèstics en un estat de conservació òptim.

Si, com a conseqüència d'un mal ús imputable a l'adjudicatària, es fa malbé algun electrodomèstic o parament de cuina, haurà de ser reposat per la contractista en un període màxim de 7 dies hàbils.

Altres serveis alimentaris

L'adjudicatària prestarà qualsevol altre servei que, amb caràcter extraordinari, pugui sol·licitar la Direcció dels centres amb motiu de celebracions especials i amb una antelació mínima de 48 hores, tractant-se de menús que s'adaptaran a les característiques de dites celebracions especials.

Així mateix participarà en el projecte per a l'aprofitament d'excedents del menjador escolar, si la direcció li demana.

Així mateix, haurà de prestar el servei de cuina fins a la finalització dels casals d'estiu en cas que a l'escola bressol es portin a terme i la direcció demani la seva participació.

5. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

Lot 1 SUPORT EDUCATIU

Servei de suport educatiu de migdia:

El servei es desenvoluparà durant els migdies, d'11.30h a 15h, a cada un dels Centres d'Educació Integral per a Infants i Famílies Marrecs i Mainada de Sant Just Desvern

Per a realitzar-ho caldrà contractar un equip format per set persones a cada centre amb una persona de cada un dels dos equips que tingui funcions de coordinació, amb una contractació addicional de 2 hores 30' a la setmana, per dur a terme les tasques assignades.

Les hores de migdia s'estructuren de la següent manera:

- D'11'30 h a 13 h, compartint les tasques durant l'estona de dinar amb els/les educadors/es referents dels espais.
- De 13 h a 15 hores, fent-se càrrec del grup dels infants: vetllant perquè descansin i/o dormin i acollint-los quan es despertin.



- En cas de necessitat de suport a l'escola per sortida, activitat especial o altres situacions, es podrà prolongar l'horari, tant per davant com per darrera del servei.

Durant tot el mes de setembre, i amb la possibilitat d'allargar-ho fins a l'octubre, l'horari serà variable, adaptant-lo al procés de familiarització dels infants i a l'organització dels centres. Haurà de ser en la franja de 8:30 a 15:30h.

Servei de suport educatiu d'acolliment matí i/o permanències de la tarda:

A petició de la direcció i en cas que sigui necessari s'haurà de cobrir el temps d'acolliment del matí i de permanències a la tarda amb el mateix personal de migdia.

Es determinarà l'horari, que podrà ser de 8 a 9h o de 8.30 a 9h, al matí, i de 17h a 17.30h, a la tarda. Així mateix també es concretarà la quantitat de persones que prestaran el servei en funció de les necessitats de cada centre.

Esporàdicament es podrà sol·licitar la prestació de serveis de caràcter educatiu mitjançant, com a mínim, auxiliars en llars d'infants, per substitucions puntuals dels/de les educadors/es referents i complementaris de la plantilla de l'Ajuntament, en horaris diferents.

Així mateix, es podrà sol·licitar suports per activitats i suports concrets quan sigui necessari per atendre als infants amb necessitats específiques de suport educatiu.

Gestió del suport educatiu a l'acolliment de matí i les permanències de tarda:

Segons les necessitats del servei, el mateix equip de suport de migdia, o si no fos possible, altres persones amb la titulació requerida, cobrirà l'acolliment de matí, de 8h a 9h o de 8.30h a 9h i/o les permanències de tarda, de 17h a 17.30h.

Gestió del suport educatiu de l'allargament de jornada al juliol:

Segons les necessitats del servei a l'allargament de jornada del mes de juliol (de l'1 al 15), el mateix equip de suport de migdia, o si no fos possible, altres persones amb la titulació requerida, cobrirà l'allargament a la tarda, de 15h a 17h a cada escola..

Gestió del suport educatiu d'espai – aula a l'escola bressol:

Serà necessari un/a (1) professional que estigui estudiant o amb la titulació de psicologia, pedagogia, grau universitari d'educació infantil o educació social.

El suport educatiu d'espai-aula serà de jornada completa, amb 37,5 hores setmanals, d'un/a (1) professional adscrit/a al servei.

Gestió del suport educatiu als espais familiars (espai nadó i espai familiar):

Els espais familiars estan preparats i pensats perquè els infants juguin acompanyats d'alguna persona adulta del seu entorn familiar.

Serà necessari un/a (1) professional estudiant o amb la titulació de psicologia, pedagogia, psicopedagogia, grau universitari d'educació infantil o educació social.



El suport serà de 24 hores setmanals d'un/a (1) professional adscrit/a al servei.

Lot 2 CUINA

El calendari serà el que es determini des del centre educatiu.

- a) Cuiner/a (2 persones, 1 per centre)
- Horari: de 8 a 15 hores, de dilluns a divendres
 - Funcions:
 - Cuinar els aliments per als infants i per a la resta del personal de l'escola que es quedi a dinar
 - Garantir la màxima qualitat del producte final.
 - Fer les comandes del menjar, material necessari per a la cuina (reposicions) i material de neteja per a la cuina, posant-se d'acord amb l'auxiliar de cuina per demanar tot el necessari per elaborar els berenars.
 - Rebre els aliments subministrats pels/per les proveïdors/res, tenir cura que compleixin les exigències en quant a qualitat, aspecte i altres consideracions.
 - Fer el control de les càmeres.
 - Elaborar els menús concretats.
 - Fer la neteja i el manteniment de la cuina i del material que utilitza per cuinar (estris, cassoles, forn, electrodomèstics, ...) així com ordenar les neveres i el magatzem.
 - Ajudar a preparar els berenars a l'auxiliar.
 - Informar de qualsevol incidència a la Direcció de l'escola.
 - Qualsevol altre funció derivada de la missió.
- b) Ajudant de cuina (1 per a Mainada)
- Horari: de 8 a 15 hores, de dilluns a divendres
 - Funcions:
 - Preparar els berenars per als infants de l'escola i les farinetes de fruites per postres dels nens i de les nenes que no mengen fruita sencera.
 - Ajudar a triturar els purés i farinetes del dinar.
 - Encarregar-se de la neteja dels estris dels dinars dels infants i de les persones adultes que dinen a l'escola, així com els del berenar.
 - Netejar i mantenir la cuina i el material en bon estat.
 - Qualsevol altre que se'n derivi relacionat amb la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la roba necessària (mínim una vestimenta sencera i sabates) per a les persones cuineres i l'auxiliar de cuina. Els/les treballadors/es hauran de tenir la roba abans de l'inici del curs escolar.



6. SEGUIMENT DELS CONTRACTES

Lot 1 SUPORT EDUCATIU

Mensualment una persona representant de l'empresa farà el seguiment in situ amb la persona de suport que fa tasques de coordinació i la direcció per valorar el funcionament.

Trimestralment, es reuniran una persona representant de l'empresa, la directora de l'escola i una persona representant municipal, si s'escau, per tal de fer el seguiment del servei.

Lot 2 CUINA

Mensualment una persona representant de l'empresa farà el seguiment in situ tant de la cuina i del servei prestat per valorar el funcionament.

Trimestralment, es reuniran una persona representant de l'empresa, la directora de l'escola i una persona representant municipal, si s'escau, per tal de fer el seguiment del servei.

7. CESSIÓ D'ESPAIS

L'Ajuntament podrà cedir la utilització de la cuina i els estris necessaris fora de l'horari escolar a associacions i entitats que ho sol·licitin i que l'Ajuntament determini, per a realitzar tallers i activitats, tot això sense perjudicar el servei de cuina de l'escola bressol.

L'Ajuntament es compromet a que les instal·lacions i estris quedaran en perfecte estat per poder ser utilitzats al dia següent per la elaboració del dinar i berenar de l'escola bressol.

La cessió d'ús de l'espai s'haurà de tramitar conforme a allò establert en el Decret 336/1988, de 17 d'octubre, pel qual s'aprova el Reglament de patrimoni dels ens locals.

Clara Granados Mauri
TÈCNICA DE GESTIÓ DE L'ÀREA DE
SERVEIS A LA PERSONA

Sant Just Desvern, en la data de la signatura electrònica
Ref.: SEC 2023 121 2