



Ajuntament de Lleida

Aprobat per Junta de Govern Local
en sessió de data 21 de febrer de 2024
En dono fe,
El Vicesecretari de l'Ajuntament de Lleida,
en funcions de Secretari General

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR I ACOLLIDA DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE LA REGIDORIA DE JOVENTUT, EDUCACIÓ I OCUPACIÓ DE L'AJUNTAMENT DE LLEIDA

Primera L'objecte del contracte és la gestió mitjançant CONTRACTE DE SERVEIS PER PROCEDIMENT OBERT del SERVEI DE MENJADOR I D'ACOLLIDA DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE LA REGIDORIA DE JOVENTUT, EDUCACIÓ I OCUPACIÓ DE L'AJUNTAMENT DE LLEIDA

Segona El servei inclou la gestió del Servei de menjador i d'acollida de les Escoles Bressol Municipals a Lleida.

Les característiques del **SERVEI DE MENJADOR DE LES ESCOLES BRESSOL** durant el curs escolar preveu els següents **centres i places**:

ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE LLEIDA	Infants	personal Ajuntament setembre-juny	monitor responsable setembre-juny	monitors ratio 1/8 setembre-juny	monitors ratio 1/8 octubre-juny	monitors nadons 1/4 setembre-juny	monitors nadons 1/4 octubre-juny	monitors suport NESE A 1/1 octubre-juny
Albarés	66	1	1	2	3		1	
Balafra	72	1	1	2	3	1	1	1
Bordeta	18	1	1	0	0			
Capponet	27	1	1	0	1			
Centre Històric	20	1	1	0	0			
Gargot	21	1	1	0	0		1	
Llivia	8	0	1	1	0			
La Mitjana	68	1	1	2	3	1	1	1
Magraners	8	0	1	1	0			
Parc de Gardeny	38	1	1	1	1		1	
Pardinyes	14	1	1	0	0			
Raimat	8	0	1	1	0			
Relletge	25	1	1	1	0			
Ronda	40	1	1	1	2			
Secà	46	1	1	1	1		1	1
Sucs	8	0	1	1	0			
TOTAL	487	12	16	14	14	2	6	3

Aquestes previsions d'usuaris s'han fet d'acord amb la utilització del servei durant els 12 mesos anteriors a l'inici de la licitació, però es concretaran cada inici de curs i segons la inscripció en cadascuna de les Escoles Bressols Municipals.

Pel que fa al servei es prestarà en totes les Escoles Bressol d'acord amb els infants inscrits. Per tal de complir la ràtio s'aniran incorporant el personal de monitoratge en funció de la ràtio 1:8 en infants per les aules I1 i I2. En el cas d'I0 la ràtio és 1:4. El personal de suport per a infants NESE la ràtio serà 1:1.

El servei de menjador es realitzarà en la modalitat de cuina in situ i en les cuines de modalitat de càtering es podrà servir en línia freda o en línia calenta i/o transportat.

A requeriment de l'Ajuntament o per iniciativa de l'empresa es podrà modificar la modalitat de prestació en benefici del servei sense cost per l'Ajuntament i amb l'autorització corresponent per part de l'Ajuntament.



Ajuntament de Lleida

El servei s'iniciarà al setembre quan s'iniciï el curs escolar, es contractarà el personal necessari ja que solament iniciaran el servei l'alumnat ja escolaritzat el curs passat.

El servei de menjador inclou els següents aspectes:

1. La cura dels infants durant el període del menjador pel que fa a l'alimentació, el descans i la higiene.
2. La gestió i contractació del personal de cuina necessari per a la preparació en cuina in situ.
3. En els centres que l'adjudicatari opti per la línia freda o calenta, haurà d'assegurar el personal necessari per tal que en el temps necessari es preparin els aliments per tal que puguin ser escalfats de la forma correcta.
4. La gestió i contractació dels monitors/es necessaris en funció de la ràtio 1:8 en infants per les aules I1 i I2. En el cas d'I0 la ràtio és 1:4. El personal de suport per a infants NESE la ràtio serà 1:1.
5. La gestió de la compra de matèries primeres i auxiliars pel que fa a cuina in situ
6. Elaboració de menús d'acord amb les necessitats d'edats, al·lèrgies, etc...en les cuines de càterring i en les cuines in situ d'acord amb la programació establerta i/o transportat als diferents centres
7. L'aportació i manteniment de la maquinària necessària per a la prestació del servei segons característiques de cada centre.
8. La neteja diària d'estris, cuina, menjador i rebost.
9. L'elaboració específica dels menús per a **nadons** segons els ritmes individualitzats d'introducció d'aliments d'acord amb les indicacions de les famílies aportant els productes necessaris (llet de formula, farinetes de cereals, triturats de verdures de llegums amb carns, peix, fruita i làctics) respectant l'horari dels lactants . Caldrà aportar a més a més també la fruita variada pel triturat de fruites de la tarda.
10. El subministrament de menú de nadons amb llet maternitzada o la llet materna que les famílies porten a l'escola bressol per a les famílies que ho desitgin.
11. Una xerrada a les famílies sobre l'alimentació i les característiques del servei de l'empresa adjudicatària.
12. Una activitat d'assistència al menjador de l'escola per part de les famílies(Dinars familiars), amb un preu no superior a 6 € per comensal.
13. El control del nombre d'usuaris amb relació nominal dels infants donats d'alta al servei així com els que fan l'ús diari confirmat amb la direcció de l'escola.
14. El control diari del nombre de monitors amb relació dels infants que estan donats d'alta al servei de menjador amb la direcció de l'escola.

El servei d'acollida de les escoles bressols:

El servei d'acollida de les Escoles Bressols Municipals s'ha de prestar de dilluns a divendres durant el curs lectiu, segons la previsió màxim de grups i les característiques dels usuaris. El servei es prestarà a cada escola on hi hagi l'acollida per part d'una professional de l'Ajuntament (TSEI) i 1 d'empresa (monitor/a).

En cada grup hi haurà un monitor/a que complementarà el personal de l'Ajuntament amb una ràtio inclòs el personal de l'Ajuntament d'1 a 10. Mínim a cada espai hi ha d'haver 2 persones a càrrec de l'acollida (1 de l'Ajuntament i 1 d'empresa). Quan se superi el 20% de la ràtio es contractarà un nou monitor.

Els grups reals es podran definir a l'adjudicatari un cop realitzades les matrícules, abans d'iniciar-se el curs.



La previsió màxima de grups a cobrir durant el curs escolar i sobre els quals s'ha calculat el cost del servei, és la següent:

PREVISIÓ DE GRUPS D'ACOLLIDA	Grups Matí ¾ h	Grups Tarda ½ hora	Total
	9	6	15

Les actuacions necessàries a realitzar són:

1. La cura dels infants durant el període d'acollida.
2. La gestió i contractació dels monitors/es necessaris

Tercera Horari del servei:

Servei de menjador:

L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament del servei, i serà establert per l'empresa adjudicatària, tenint en compte els temps requerit per la confecció dels menús, preparació del menjador així com la neteja dels espais de cuina, office i menjador. En qualsevol cas no pot ser inferior al temps de funcionament del menjador de 12'00h a 15'00h.

L'horari de prestació de servei serà de dilluns a divendres en dies lectius entre 12 h i 15 h. (3 hores diàries). Els monitors responsables tenen l'horari d'11 h a 15 h. (4 hores diàries). L'organització del servei haurà de garantir la flexibilitat d'horaris dels àpats dels grups de nadons.

L'Adjudicatari realitzarà els treballs derivats del contracte a les instal·lacions Municipals que es detallen en la clàusula segona.

Servei d'acollida:

El servei d'acollida de matí es prestarà de 7'45h a 8'30h (3/4 hora).

El servei d'acollida de tarda es prestarà de 16'30h a 17'00h (30 minuts). Si es produeix alguna situació excepcional en alguna escola que requereixi augmentar l'horari del servei d'acollida es farà amb personal de l'empresa.

Quarta L'Adjudicatari ha de contractar el personal necessari que es detalla a continuació:

MENJADORS ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS

La característiques i distribució personal/jornada/ràtios:

1. En cada escola l'empresa nomenarà un responsable de menjador entre els monitors/es de l'empresa que haurà d'estar al centre 1 hora abans de l'inici del servei. En les cuines amb servei de càterin en línia freda i/o calenta serà necessari que el/la monitor/a responsable pugui preparar els aliments, les taules, els carros i hamaques abans d'iniciar el servei. En les escoles amb cuina in-situ aquesta tasca la faran les cuineres.
2. L'Ajuntament adscriurà en 12 de les seves 16 escoles bressol al servei un/a educador/a durant el període de menjador que comptabilitzaran pel que fa a la ràtio de monitoratge/grup d'infants i no faran les tasques de neteja aquestes tasques aniran a càrrec de les monitores de l'empresa.
3. L'empresa contractarà un coordinador/a del projecte amb una atenció diària d'1 hora. Caldrà fixar el seu horari d'atenció a les famílies.



Ajuntament de Lleida

4. En cada escola la ràtio de monitors serà el següent : 1:8 en infants per les aules I1 i I2. En el cas d'I0 la ràtio és 1:4.. Quan es superi el 50 % de la ràtio es contractarà un nou monitor.
5. En les escoles on els usuaris de menjador siguin nadons s'incorporarà un monitor específic, sempre que el total d'usuaris fixes en l'escola sigui superior a 16. S'estableix la ràtio de nadons 1 monitor/a per a 4 infants.
6. En les escoles amb infants amb NESEA que es consideri necessari s'adscriuran monitors de suport a criteri dels informes de l'EAP de les Escoles Bressol Municipals que prioritzaran quins casos són més prioritaris. En aquelles escoles on no hi hagi monitor NESE A o hi hagi més d'un infant NESE A el càlcul de la ràtio monitoratge/infants serà el següent: per cada infants fixe amb NEE A es comptabilitzarà com a 3 ordinaris.
7. La distribució d'hores de personal es realitzarà per part de la responsable del contracte per part de l'empresa amb la conformitat de la Cap de Secció de centres i la Cap d'Unitat tècnica de les Escoles Bressol de l'Ajuntament d'acord al nombre d'infants inscrits al servei de forma mensual per tal que s'acompleixi la ràtio no superior 1/8 i la ràtio 1/4 en les escoles amb nadons . No serà necessari esgotar el total d'hores de monitoratge previst en el contracte cada curs.
8. Tenir contractat/da dins de la totalitat del contracte 1 persona com a monitor/a de suport a la tasca ordinària dels monitors que estigui en situació d'especial dificultat. Es considerarà que un treballador/a està en situació d'especial dificultat per la seva inserció en el món laboral si es troba inclòs en algun dels col·lectius següents:
 - a) Persones amb disminució física, psíquica o sensorial que tinguin possibilitats d'inserció laboral en les diferents categories laborals del contracte.
 - b) Persones destinatàries de la renda garantida.
 - c) Persones que no puguin accedir a la renda mínima d'inserció, perquè no compleixen els requisits establerts per l'article 6.1 de la Llei 10/1997, del 3 de juliol, de la renda mínima d'inserció.
 - d) Joves majors de divuit anys i menors de trenta provinents d'institucions de protecció de menors.
 - e) Dones víctimes de violència de gènere
 - f) Persones que no puguin accedir a la renda garantida, però que es trobin, segons el parer dels serveis socials competents, en situació de risc d'exclusió.
9. Per al desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball que li proporcionarà l'empresa. En les cuines in situ el personal de cuina serà l'encarregat d'atendre als proveïdors.

Cinquena El perfil del personal, les seves funcions i la seva formació:

El personal contractat de l'empresa haurà de tenir un comportament correcte amb els infants, les famílies i la resta de la comunitat educativa i atendre totes les necessitats dels infants i amb especial cura els que tenen necessitats educatives especials o els que tenen malalties o intoleràncies alimentàries. L'empresa haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs tret de causes de força major.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball que li proporcionarà l'empresa.

L'empresa ha de comunicar en tot moment a l'Ajuntament de Lleida quin personal hi ha contractat i el seu horari laboral i facilitar en el moment d'iniciar la prestació del servei objecte del contracte, relació nominal del personal així com les altes i baixes successives.

L'empresa ha de preveure un pla de formació obligatòria i permanent del personal de cuina i dels monitors/es referent a primers auxilis, gestió ambiental (reducció del malbaratament alimentari, gestió de



Ajuntament de Lleida

residus, ús eficient de l'aigua i l'energia), coneixement de protocols i procediments en cas d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries contractat per a la prestació del servei.

El personal ha de tenir un coneixement suficient de la llengua catalana.

Els **PERFILS PROFESSIONALS** a adscriure al servei seran els següents:

MENJADORS DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS:

MONITOR/A COORDINADOR/A DE PROJECTE:

Experiència: en els serveis amb infants de 0 a 3 anys

Funcions:

- * Coordinació dels centres
- * Recollida d'incidències de funcionament
- * Resolució de conflictes
- * Organització i control del personal
- * Gestor d'equips i lideratges
- * Coordinació amb els responsables municipals

Formació :

(preferentment) amb formació en alimentació i atenció a la primera infància. Així com en la gestió de RRHH, resolució de conflictes i gestió d'equips.

MONITOR/A MENJADOR:

Experiència: en els serveis amb infants de 0 a 3 anys

Funcions:

Fer-se càrrec del grup assignat durant la franja de dinar i el temps de descans.
Fer-se càrrec dels hàbits de neteja i dels canvis higiènics necessaris
Fer-se càrrec de la neteja del mobiliari, dels estris i dels espais utilitzats en el menjador i l'office a nivell de manteniment de forma diària

Formació :

(preferentment) mestre/tècnic superior en educació infantil /monitor de lleure
Manipulador d'aliments i primers auxilis primera infància
Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
Atenció a la primera infància i en especial a infants amb necessitats educatives especials

MONITOR/A MENJADOR NESE A:

Experiència: en els serveis amb infants de 0 a 3 anys

Funcions:

Fer-se càrrec del grup assignat durant la franja de dinar i el temps de descans.
Fer-se càrrec dels hàbits de neteja i dels canvis higiènics necessaris
Fer-se càrrec de la neteja del mobiliari, dels estris i dels espais utilitzats en el menjador i l'office a nivell de manteniment de forma diària

Formació :

(preferentment) mestre/tècnic superior en educació infantil /monitor de lleure
Manipulador d'aliments i primers auxilis primera infància
Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
Atenció a la primera infància i en especial a infants amb necessitats educatives especials
Formació en vetllador escolar

MONITOR RESPONSABLE DE MENJADOR :

Experiència: en els serveis de 0 a 3 en els serveis amb infants de 0 a 3 anys

Funcions:

Responsabilitzar-se del funcionament general del menjador, incloent els aspectes de funcionament correcte de la maquinària utilitzada i de la neteja del mobiliari i les instal·lacions de cuina i menjador
Organitzar i preparar l'espai de menjador
Gestionar la distribució de l'equip de monitores i resoldre incidències imprevistes



Ajuntament de Lleida

Organitzar l'espai de migdiada
Realitzar el control d'assistència infants i monitors informant de forma diària a la direcció del centre realitzant buidats mensuals
Informar de les incidències que es puguin produir a la direcció

Formació :

(preferentment) mestre/ tècnic superior en educació infantil /monitor de lleure
Manipulador d'aliments i primers auxilis primera infància
Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
Atenció a la primera infància i en especial a infants amb necessitats educatives especials

PERSONAL DE CUINA IN SITU

Funcions:

Encarregat d'atendre als proveïdors.
Elaboració de menús diaris segons les diferents necessitats i preparació de tot el material necessari pel servei diari de la franja de dinar.
Neteja de la cuina i dels magatzems de cuina
Neteja del la vaixela, gots i coberts utilitzats en el menjador

Formació:

El personal adscrit a la cuina in situ tindrà la formació adequada al seu lloc de treball, especialment en cuina d'infants de 4 mesos a 3 anys, que serà degudament justificada per l'empresa a l'inici del contracte.

L'empresa haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball.

MONITOR/A D'ACOLLIDA

Experiència: en els serveis amb infants de 0 a 3 anys

Funcions:

Fer-se càrrec del grup assignat durant el servei d'acollida
Fer-se càrrec dels hàbits de neteja i dels canvis higiènics necessaris

Formació :

(preferentment) mestre/tècnic superior en educació infantil /monitor de lleure
Manipulador d'aliments i primers auxilis primera infància
Intoleràncies i al·lèrgies alimentàries
Atenció a la primera infància i en especial a infants amb necessitats educatives especials

Sisena L'empresa ha de realitzar les mesures diàries del nivell de clor de l'aigua de cuinar i de beure i facilitar-la als responsables que l'ajuntament designi a tal efecte. En cas que no s'arribi a les mesures correctes caldrà que faciliti aigua embotellada.

Consideracions tècniques referents als productes i l'elaboració dels menjars:

1. L'empresa ha d'introduir de forma setmanal 3 productes de l'horta de Lleida, 2 productes de proximitat (màxim de 50 Km. de distància de la ciutat de Lleida), 2 de producció integrada, 2 d'ecològics en tots els tipus de menú. Caldrà que s'especifiquin en els menús que es faciliten a les famílies. L'empresa ha de tenir a disposició de l'Ajuntament els comprovants de la facturació corresponent a la certificació dels productes ecològics, de producció integrada, de proximitat i de l'Horta de Lleida, que es podrà sol·licitar en qualsevol moment del contracte.
2. L'empresa ha de facilitar a les famílies les programacions alimentàries el primer dia de cada torn del servei, especificant el tipus de preparació i els ingredients que els componen. També caldrà especificar el tipus de carn i de peix



Ajuntament de Lleida

3. L'oli en cru emprat ha de ser d'oliva extraverge. No es pot fer servir oli de palma en l'elaboració dels menjars. No es serviran productes fregits. Com a làctics es serviran iogurts naturals sense ensucrar.
4. L'empresa en el menú basal servirà peix blanc dos cops per setmana i no podrà servir ni panga ni tilàpia.
5. L'empresa vetllarà per la cura en la presentació dels menús.
6. Es obligació de l'empresa seguir en el subministrament d'aliments les recomanacions de l'Organització de consumidors i usuaris, i recomanacions per a l'alimentació de la primera infància, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Seguint aquestes recomanacions els menús no han de contemplar ni sal, ni sucre, ni mel, ni melmelades, ni cacau, ni xocolata.
7. Els menús es fixaran a l'inici del període del contracte. La composició dels menús, haurà de ser certificat i supervisat per un tècnic en alimentació de la petita infància (metge, pediatre o nutricionista infantil)
8. La cuina elaborarà els diferents menús:
 - Segons les necessitats dels infants: menú basal ,tritursats , astringent, restringent.
 - Per a infants que certifiquen alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celíaca, lactosa, sense sal,) una vegada consultades les famílies sobre la prescripció mèdica indicada. Des de la data de presentació del certificat en una setmana l'empresa ha de servir el menú d'acord a la prescripció mèdica.
 - Per atenció a la diversitat cultural i religiosa, així com a infants de famílies vegetarianes o veganes.
9. Els menús i el servei de cuina hauran de complir tota la normativa vigent sanitària i alimentària.
10. Posar a disposició dels usuaris un expert/a en nutrició infantil per resoldre dubtes dels menús.
11. L'escola posarà a disposició de la direcció del centre i d'un representant de l'AFA de cada escola provar els menús una vegada durant el curs.
12. Acomplir qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat, en les inspeccions periòdiques per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la/les cuina/es, ja sigui a l'inici del curs o bé durant tota la vigència del contracte, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada.
13. En cas de sortida de l'escola de tot el dia l'empresa ofertarà a les famílies usuàries del menjador el servei de pícnic d'acord a les edats dels infants.

Setena. Instal·lacions, maquinària i estris de cuina

1. Les instal·lacions dels menjadors, cuines in situ i cuines-office són propietat de l'Ajuntament. El manteniment d'aquestes instal·lacions durant el període del contracte hauran de ser sufragats directament per l'empresa. A la finalització del contracte les instal·lacions hauran d'estar en perfecte estat de conservació i funcionament.
2. Durant la durada d'aquesta contracte l'empresa haurà de realitzar el servei en les noves escoles bressol que s'obrin amb les mateixes condicions que s'estableixen en el contracte objecte d'aquesta licitació.
3. L'Ajuntament aporta la maquinària que es detalla, propietat de l'Ajuntament i que cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària durant la durada del contracte.

EBM	MODALITAT	EQUIP. CUINA IN SITU PROP. DE L' AJUNTAMENT	RENTADORA	SECADORA	RENTAPLATS	NEVERA PETITA O GRAN	MICROONES	FORN REGENERADOR	BATEDORA ELÈCTRICA	FORN MICROONES INDUSTRIAL
ALBARÉS	CUINA IN SITU	X	X	X	X	X	X		X	
BALAFIA	CUINA IN SITU	X	X	X	X	X	X			
BORDETA	CATERING		X	X	X		X		X	
CAPPONT	CATERING		X	X	X	X	X	X	X	
CENTRE HISTÒRIC	CATERING		X	X	X	X	X	X	X	
GARGOT	CATERING		X		X	X	X	X	X	
LA MITJANA	CUINA IN SITU	X	X	X	X	X				
LLIVIA	CATERING		X		X	X	X	X	X	
PARC DE GARDENY	CATERING		X	X	X	X	X		X	
PARDINYES	CATERING		X	X	X	X	X	X	X	
RAÏMAT	CATERING		X	X	X	X				X
RELLOTGE	CATERING		X		X	X	X			
RONDA/LA MERCÈ	CATERING		X	X	X	X	X		X	
SECÀ	CATERING		X		X	X	X		X	
MAGRANERS	CATERING		X		X	X			X	X
SUCS	CATERING		X		X	X				X

- Durant la vigència d'aquest contracte aniran a càrrec de l'empresa les accions de reparació i conservació necessàries per garantir el normal funcionament de la maquinària per al servei diari , inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, que restarà propietat de l'Ajuntament de Lleida a l'acabament del contracte.
- En la línia freda l'empresa ha de facilitar , en aquelles escoles que no en disposen, la nevera i el retermalitzador necessaris per poder refrigerar i escalfar els àpats que es serveixin. En les escoles que les neveres no compleixen els requeriments de fred de la línia freda l'empresa haurà de subministrar una nevera específica. En aquelles escoles que no disposin de rentaplats i/o microones ha de facilitar el rentaplats i el microones que a l'acabament del contracte seran de propietat municipal.
- L'empresa utilitzarà la rentadora/assecadora per a la neteja del material del menjador i cuina (estovalles, etc.). Durant el període del contracte serà l'encarregat del manteniment així com de fer la reposició en cas que l'averia no és pugui resoldre. Al finalitzar el contracte la rentadora/assecadora quedarà en propietat de l'Ajuntament.
- Pel que fa a les neveres s'hi podran dipositar medicament necessaris pels infants i personal, degudament protegits i identificats.



Ajuntament de Lleida

8. En el moment de la finalització del contracte l'adjudicatari haurà de retornar a l'Ajuntament de Lleida la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en que el va rebre.
9. L'empresa s'ha de comprometre a reposar els complements alimentaris així com tots els estris de cuina tant els que utilitzen els infants com el que s'utilitzen per servir els menjars i els necessaris per la neteja i manteniment del servei de menjador:
 - complements alimentaris per l'elaboració dels aliments
 - estris per servir: recipients adients, pinces, cullera gran amb mànec llarg, cullerot, espàtula, tisoires de cuina, ganivet de serra (pel pa), ganivet (per la fruita), carros de transport petits, estovalles de roba per les taules
 - estris per menjar: coberts mida cadet, culleres soperes i de postres, forquilles, gots, una gerra i una panera per taula, una plata per servir, reposar plats fondos, plans i de postres
 - material d'higiene: sal per rentavaixelles, abrillantador per rentavaixelles, sabó per rentavaixelles, sabó per rentar plats, sabó per a la rentadora, suavitzant per la roba, lleixiu per la roba, guants de làtex, tovallons de paper, paper de cel·lulosa, baïetes.

Vuitena Neteja

1. La neteja de l'espai de cuina, office, rebost i menjador serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària.
2. La neteja dels espais serà:

Com a mínim es mantindrà les següents freqüències de la cuina, office i rebost :

Diària: rentat i desinfecció d'olles, cassoles, recipients i estris. A la cuina, neteja i desinfecció de fogons, baixos de taules, terres i parets. Al rebost, escombrat i desinfectat del terra. Al marge de l'anterior, després de cada ús: neteja i desinfecció de taules, piques, superfícies de treball, estris, maquinària (talladora, picadora, peladora).

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

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

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

Aquestes freqüències es modificaran sempre que ho requereixin les necessitats del servei.

3. Com a mínim es mantindrà la següent freqüència de neteja del **Menjador:**
 - Diari:** neteja de taules i cadires, escombrat i fregat del terra
 - Setmanal:** vidres de finestres i portes.
4. Al finalitzar cada trimestre i al finalitzar cada curs l'empresa haurà de realitzar una neteja a fons de tot el servei.
5. El material de neteja que es farà servir pel servei de cuina, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.
6. La neteja de la roba de la cuina i el menjador (draps, davantals, manyoples, estovalles, etc.) anirà a càrrec de l'empresa.
7. Els cubells de les deixalles hauran de ser canviats pel personal de la cuina i deixar-los en el lloc que es concretarà.
8. L'empresa en les seves obligacions haurà de presentar a l'inici de curs un pla de reducció de residus i de de recollida selectiva del residus de la cuina i el menjador, per tal que els residus siguin els mínims possibles. L'empresa serà l'encarregada d'assegurar que els residus es dipositen selectivament en els contenidors corresponents i de lliurar-los a l'empresa de recollida de residus de la ciutat en la forma i manera que l'Ajuntament estableixi per a cada centre.



Novena Utilització dels/de les educadors/es de l'escola del servei de menjador de les escoles bressol.

Els/les educadors/es de l'escola podran fer ús del servei de menjador abonant el preu que fixi l'empresa i que en cap cas podrà superar els 6 €

La primera setmana d'inici del menjador per tal d'afavorir el procés de familiarització a l'escola l'empresa assumirà el cost del dinar dels/de les educadors/es que es quedin a l'escola.

Desena Sistemes de control d'incidències i avaluació del servei

L'empresa establirà sistemes de control d'incidències del servei, avaluacions dels diferents aspectes i canals de comunicació amb les famílies .

Els responsables de l'empresa hauran d'assistir a les reunions de coordinació i seguiment trimestral que es convoquin des de la responsable del contracte i sempre que es consideri necessari.

Al finalitzar cada curs l'empresa ha de presentar a l'Ajuntament una memòria tècnica i una memòria econòmica.

Onzena

L'adjudicatari s'obliga a complir amb la normativa vigent estatal i autonòmica en matèria de protecció de menors i tenint en compte el que preveu la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència publicada en el BOE de 29 de juliol de 2015. L'adjudicatari haurà de presentar a la Regidoria de Joventut, Educació i Ocupació de l'Ajuntament els certificats corresponents de tot el personal relacionat amb l'execució d'aquest contracte. Aquesta obligació s'estendrà a qualsevol tipus de persona que presti els serveis (remunerats o no) directa o indirectament, en l'execució d'aquest contracte.

Lleida, a data de la signatura electrònica
Cap de Secció de gestió de centres