



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT, NETEJA I MANTENIMENT DE LA CUINA DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS, I SERVEI DE CUINA, NETEJA I MANTENIMENT DE LA CUINA I MONITORATGE DE MENJADOR DE L'ESCOLA SALVADOR LLOBET A TRAVÉS DE PROCEDIMENT OBERT DES DEL SETEMBRE DE 2024 A L'AGOST DEL 2026.

Aquest plec té per objecte fomentar una alimentació saludable i sostenible, impulsant la incorporació d'aliments de proximitat, de temporada i de producció ecològica en l'àmbit de la restauració col·lectiva on els usuaris i usuàries són infants.

L'Ajuntament de Granollers des de l'any 2017 està adherit a la "Red de Municipios por la Agroecología" i al "Pacte de Milà". Aquesta licitació és una acció directa per fomentar el coneixement de l'agricultura periurbana i la comercialització de circuits curts garantint així una agricultura ecològica i de proximitat. Es vol desenvolupar un model inclusiu i resilient per assegurar menjar sa i accessible a les escoles per mitjà de l'elaboració de menús fets a partir d'una matèria prima de qualitat, entesa com a tal, la que cuida el medi ambient i assegura el màxim de nutrients.

1. CONTEXTUALITZACIÓ I VALORS DEL SERVEI

Els primers anys de vida són clau per a un creixement i un desenvolupament adequat. A més de facilitar un bon estat nutricional, aquest període és transcendental en l'adquisició d'hàbits alimentaris saludables, en l'establiment de les preferències alimentàries i en la creació d'una bona relació amb els aliments i l'acte alimentari en general, tots ells aspectes molt importants per a les etapes posteriors de la infància i de l'edat adulta.

Les pautes nutricionals, dietètiques i alimentàries segueixen les recomanacions i informes tècnics de l'Organització de les Nacions Unides per a l'Agricultura i l'Alimentació (FAO), l'Organització Mundial de la Salut (OMS), la Direcció General de Salut Pública i Avaluació de Recursos de la Comissió Europea i l'Agència de Salut Pública de Catalunya, així com l'evidència científica més recent.

L'alimentació infantil durant el període 0-3

0 – 6 mesos: lactància materna

La llet materna és el millor aliment per al nadó i es recomana l'alletament matern exclusiu durant els primers 6 mesos de vida de l'infant. A partir d'aquest moment, i mantenint l'alletament matern fins als 2 anys d'edat o més, o bé fins que mare i infant ho decideixin, s'aniran incorporant nous aliments a l'alimentació de l'infant.

Inici de l'alimentació complementària

El procés de diversificació alimentària, que idealment s'ha d'iniciar als 6 mesos (i mai abans dels 4 mesos), és el període en què d'una manera progressiva es van incorporant diferents aliments a l'alimentació del lactant. Fins l'any d'edat, la llet materna (o artificial) ha de ser la principal font d'energia i nutrients, i els nous aliments que es van oferint han de permetre a l'infant conèixer nous gustos, aromes, aspectes i textures.

L'ordre d'incorporació dels nous aliments no és transcendental. A partir dels 6 mesos els infants poden prendre:

- Cereals integrals: pa, arròs, pasta, mill, melca, blat de moro, fajol, civada, espelta, etc.– (amb o sense gluten) i tubercles (patata, moniato, etc.).
- Fruïtes: qualsevol, de temporada.



- Hortalisses: qualsevol, de temporada (excepte els espinacs i les bledes abans dels 12 mesos; si se'n donen, que no suposin més de 35 grams al dia, pel seu contingut en nitrats. A partir de l'any i fins als 3 anys, cal que aquestes hortalisses no suposin més de 45 grams al dia. S'ha de garantir la presència diària de verdures i hortalisses al menú.
- Llegums: qualsevol varietat. Es pot començar per les que tenen menys pell. No cal barrejar-les amb cereals. Cal garantir la seva presència 1-2 vegades/setmana.
- Ous: es pot servir un ou, en substitució de la carn, i el peix
- Carn: qualsevol varietat, prioritzant la carn blanca (pollastre o gall dindi) i reservant la carn vermella (porc o vedella) a un màxim d'1 vegada per setmana. Les quantitats diàries recomanades, tant de carn blanca com de vermella és de 30-35g i per a criatures de 6 mesos a 3 anys. Veure especificacions al punt 4.2.6
Cal evitar les carns processades (embotits, pernil, salsitxes, hamburgueses, etc.).
- Peix: qualsevol varietat, sense espines, i procurant servir tant peix blau com blanc, en total una vegada per setmana. Pel seu contingut en mercuri, en infants menors de 10 anys, cal evitar el consum de peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina. És important limitar la quantitat servida a un màxim de 35 g per a criatures de 6 mesos a 3 anys. Veure especificacions al punt 4.2.6
- Oli d'oliva verge, tant per cuinar com per amanir.
- Fruïtes seques aixafades o en pols, o en forma de crema a partir dels 6 mesos.
- No s'han d'oferir sucres, mel, melmelades, cacau i xocolata, flams i postres làctiques, galetes, brioixeria, embotits, pernil.
- Aigua: mentre el nadó només pren llet materna (o adaptada) a demanda no necessita beure aigua. A partir del sisè mes, sí que es recomana oferir aigua a l'infant i que aquest en begui segons la seva sensació de set. Durant la infància, l'aigua ha de ser la beguda principal (els suc i les altres begudes ensucrades s'hauran d'evitar). Si l'aigua de l'aixeta de la zona és potable, es recomana utilitzar-la tant per cuinar com per beure.

Veure punt 4.2.6 de recomanacions de gramatge i consum de llegums, carn, peix i ous per a infants de 6 mesos a 3 anys.

En el cas de les fruites, verdures, hortalisses, llegums, pasta, arròs, pa, etc., cal que les quantitats que s'ofereixin s'adaptin a la sensació de gana que manifesta l'infant. En canvi, pel que fa als aliments que configuren el segon plat (carn, peix i ous), és important limitar-ne les quantitats a les necessitats nutricionals dels infants, ja que en el nostre entorn se'n consumeixen en excés, i això s'associa a un risc més elevat de desenvolupar obesitat infantil.

6 – 12 mesos Menú introducció (triturat o sòlid -a trossets-): aquest menú inclou verdures i hortalisses, cereals o patata i aliments proteics (carn, peix, ous o llegums). S'ofereixen els menús triturats, aixafats o sòlids en funció de les capacitats de l'infant i la demanda de les famílies. En qualsevol cas, a mesura que l'infant va familiaritzant-se amb els nous aliments, és aconsellable incorporar preparacions diferents dels triturats i oferir els aliments sencers (o a trossets, segons el tipus d'aliment), per permetre que l'infant pugui menjar de forma autònoma i que gaudeixi dels diferents gustos, textures, olors i colors dels aliments.

12 mesos – 3 anys Menú sòlid: A partir dels 12 mesos els infants que encara no ho hagin fet, haurien de menjar sencer. Resta prohibit servir carns amb tendrum, peixos amb espines i afavorir coccions amb textures suaus i poc eixutes.

En els menús que no siguin triturats s'oferiran guarnició/accompanyament en els segons plats. Aquestes hauran de ser habitualment verdures crues (mínim 3 per setmana) i cuinades (2 dies per setmana). D'aquestes, màxim 1 quinzenal seran patates, sempre acompanyades de verdures cuites.



L'alimentació infantil durant el període 3 anys als 12 anys

El dinar sol ser l'àpat més important del dia quant a quantitat i varietat d'aliments. Com veurem més endavant, és recomanable que inclogui, en diferents proporcions, hortalisses, aliments farinacis, proteics, fruita i oli d'oliva verge, i que s'utilitzin tècniques culinàries variades al llarg de la setmana. Les quantitats han d'anar d'acord amb les necessitats pròpies de l'edat i han de respectar la sensació de gana expressada.

L'estructura tipus de l'àpat del dinar és la següent:

Primer plat: hortalisses, farinacis integrals, llegums o tubercles

Segon plat: aliment proteic (llegums, peix, ous o carn)

Guarnició: hortalisses i/o farinacis integrals, llegums o tubercles

Postres: fruita fresca

Pa integral i aigua

Oli d'oliva verge per cuinar i amanir.

Veure la guia " La alimentació saludable en l'edat escolar". Edició 2020.

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

2. PRESTACIÓ OBJECTE DEL CONTRACTE

2.1 L'objecte del contracte és la prestació del servei de cuina in situ, monitoratge, neteja de l'espai utilitzat i manteniment de l'equipament de cuina de l'**Escola Municipal Salvador Llobet**, situada al carrer de Roger de Flor núm. 64, amb criteris ecològics i de proximitat i amb el detall següent:

- a) Confeccionar, elaborar i subministrar els àpats diaris amb criteris ecològics i de proximitat pels infants i els professors usuaris del servei de menjador de l'Escola Municipal Salvador Llobet.
- b) El servei de confecció de menús es realitzarà en cuina in situ a l'escola municipal Salvador Llobet situada al carrer de Roger de Flor núm. 64.
- c) Donar suport a les tasques auxiliars relacionades amb el servei de menjador: manipular i distribuir els aliments als infants, recollir i netejar els plats i els estris de cuina, etc.
- d) Vetllar perquè les activitats vinculades al menjador escolar i al temps de lleure posterior als àpats, esdevinguin un espai educatiu que afavoreixi el desenvolupament i el reforç d'hàbits higiènics i alimentaris saludables, fomenti els aspectes socials i de convivència vinculats als àpats i promogui un bon ús del material i dels estris del menjador.
- e) Coordinar amb l'equip directiu de l'escola les activitats complementàries en l'horari posterior als àpats que s'hauran de dissenyar tenint en compte les diferents franges d'edat dels infants.
- f) Netejar l'espai de cuina (paviments, revestiments, tancaments, etc.) així com els estris i els aparells utilitzats per a la confecció dels àpats, fer la retirada d'escombraries després de cada servei i netejar els contenidors.
- g) Netejar l'espai de menjador i els elements que l'integren (taules, cadires, paviments, mobiliari, finestres, etc.)
- h) Fer el manteniment correctiu de la maquinària i electrodomèstics de la cuina i reposar els estris i l'utillatge necessaris per a la prestació del servei. A l'annex 1 d'aquest plec es relaciona el material actual que s'haurà de revisar i actualitzar a l'inici de la prestació del servei. En cas de requerir inversions per renovació o nova adquisició de material seran a càrrec de l'Ajuntament de Granollers.

2.2 També és objecte del contracte la prestació del servei de menjador, amb criteris ecològics i de proximitat de les **escoles bressol municipals**, amb la neteja i el manteniment de l'equipament de cuina de l'escola bressol El Teler i amb el detall següent:



- Confecció, elaboració i subministrament diari dels àpats pels infants usuaris del servei de menjador de les Escoles Bressol Municipals El Teler, Tortuga i Giravoltes.
- Confecció, elaboració i subministrament diari dels dinars per a les educadores usuàries del servei de menjador de les Escoles Bressol Municipals El Teler, Tortuga i Giravoltes.
- El servei de confecció de menús es realitzarà en cuina in situ a l'escola bressol municipal El Teler situada al carrer Corró, 349.
- Transport dels menús elaborats a la cuina de l'EBM El Teler a l'EBM Giravoltes situada a la carretera de Caldes, 52 i a l'EBM Tortuga situada al carrer Garrotxa, 2
- Suport a les tasques auxiliars relacionades amb el servei de menjador: manipulació i distribució dels aliments a les diferents aules, recollida i neteja de plats i estris de cuina, etc.
- Neteja de la cuina del centre i els estris utilitzats diàriament i retirada d'escombraries després de cada servei i neteja de contenidor.
- Fer el manteniment correctiu de la maquinària i electrodomèstics de la cuina i reposar els estris i l'utillatge necessaris per a la prestació del servei. A l'annex 1 d'aquest plec es relaciona el material actual que s'haurà de revisar i actualitzar a l'inici de la prestació del servei. En cas de requerir inversions per renovació o nova adquisició de material seran a càrrec de l'Ajuntament de Granollers.

3. SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT: PROGRAMACIÓ I NIVELL DE QUALITAT DELS MENÚS

3.1 Programació de menús

L'adjudicatari presentarà una proposta de menús dissenyats i supervisats per un/a pediatre/a, dietista o nutricionista diferenciat per les EBM (menú de 6 a 12 mesos i de 12 mesos a 3 anys) i per l'escola Salvador Llobet tenint en compte el compliment de les freqüències i gramatges de consums d'aliments recomanades per els infants de 0-3 anys i de 3-12 anys, per l'Agència de Salut Pública i la seva estructura serà la següent:

3.1.1 Estructura menú fred (roda de sis setmanes):

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Pasta	Patata/moniato	Arròs	Patata
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Ou	Carn vermella	Llegum	Carn blanca	Peix
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Arròs	Patata	Patata/moniato/amanida	Pasta	Llegum
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Carn blanca	Llegum	Peix	Ou
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Fruita
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Pasta	Patata/moniato	Arròs	Patata
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Ou	Carn vermella	Llegum	Carn blanca	Peix
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa



	Arròs	Patata	Patata/moniato/amanida	Pasta	Llegum
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Carn blanca	Llegum	Peix	Ou
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Fruita
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Pasta	Patata/moniato	Arròs	Patata
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Ou	Carn vermella	Llegum	Carn blanca	Peix
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Arròs	Patata	Patata/moniato/amanida	Pasta	Llegum
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Carn blanca	Llegum	Peix	Ou
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Fruita

3.1.2 Estructura menú calor (roda de quatre setmanes):

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Pasta	Patata/moniato	Arròs	Patata
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Ou	Carn vermella	Llegum	Carn blanca	Peix
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Arròs	Patata	Patata/moniato/amanida	Pasta	Llegum
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Carn blanca	Llegum	Peix	Ou
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Fruita
	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Pasta	Patata/moniato	Arròs	Patata
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Ou	Carn vermella	Llegum	Carn blanca	Peix
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	logurt
1er plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Arròs	Patata	Patata/moniato/amanida	Pasta	Llegum
2n plat	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa	Hortalissa
	Llegum	Carn blanca	Llegum	Peix	Ou
Postres	Fruita	Fruita	Fruita	logurt	Fruita



3.1.3 Atesa l'edat dels infants de les escoles bressols i de la seva conseqüent evolució, els menús sofriran canvis setmanalment o quinzenalment fins arribar a l'edat que reben el menú sencer. Cal atendre les indicacions del/de la pediatre/a de l'infant, i la confecció del menú tindrà en compte la necessària adaptació d'aquests als seus progressos.

3.1.4 En la confecció dels menús s'atendran les variants alimentàries per malaltia i/o prescripció mèdica, intoleràncies i al·lèrgies, i particularitats culturals que hauran de ser el més semblants possibles a la proposta general, així com altres menús que puguin sorgir fruit de la programació del centre: sortides i excursions, activitats relacionades amb la celebració de festes populars, etc.

3.1.5 Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus com a les quantitats d'aliments.

3.1.6 Atenent a criteris nutricionals i sanitaris, no es poden fer canvis de menús o ingredients, sense justificació. S'hauran de comunicar prèviament a les direccions dels centres subjectes d'aquest contracte perquè el canvi sigui valorat i autoritzat. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

3.2 Qualitat de les matèries primeres

L'empresa vetllarà en tot moment perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries i la qualitat dels menús que es serveixen sigui òptima, i compleixin les obligacions que s'estableixen en aquest Plec Tècnic, tant des del punt de vista nutricional, com sanitari i de respecte al medi ambient. Els menús respondran a la especificitat dels centres (escoles bressols i centre d'educació infantil i primària) i al projecte educatiu, tant en la qualitat com en la presentació adequada i això es revisarà segons les necessitats i d'acord a la direcció de l'escola.

3.2.1. En la tria de les matèries primeres, dels menús i dels mètodes de preparació culinària, es seguiran les recomanacions sanitàries i dietètiques de les que es té una evidència que contribueixen a adquirir hàbits de dieta saludable o que tenen una repercussió positiva per a la salut i el medi ambient alguna de les quals s'indiquen seguidament:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada i 100% de producció ecològica.

Verdures i hortalisses: Verdura variada, fresca i de temporada i 100% de producció ecològica juntament amb les hortalisses patata i el moniato.

Cereals i farines: Ús de cereals ecològics i integrals, la pasta i l'arròs integral serà 100% de procedència ecològica.

Llegums. Els cigrons, les llenties i la mongeta seran 100% de procedència ecològica.

Ous: Ús d'ou fresc i ecològic seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva, i que el primer dígit del codi que indica la forma de cria sigui el zero.

Làctics: Naturals sense edulcorants i iogurts de procedència ecològica.

Oli: Ús d'oli d'oliva verge.

Carns: S'optarà per la carn fresca, de pollastre i de vedella.

Peixos: Prioritàriament peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.

Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran -peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina-).



Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic (E-621), concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva verge.

Aliments precuinats: No s'admetrà cap tipus d'aliment precuinat.

3.2.2 L'empresa estarà obligada a que les matèries primeres que tot seguit s'enumeren siguin de procedència ecològica acreditada i certificada conforme als segells del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalents de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 834/2007.

- FRUITA DE TEMPORADA
- VERDURES DE TEMPORADA
- PATATA
- MONIATO

- ARRÒS INTEGRAL
- PASTA
- CIGRONS
- MONGETES
- LLENTIES
- OU FRESC
- IOGURT

3.3. Compliment de les Normatives Higienico-Sanitàries

L'adjudicatari i el personal adscrit al servei haurà de complir la normativa higiènico sanitària quan a la recepció, l'elaboració, la manipulació i el transport d'aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària-alimentària vigent, en concret el RD 1012/2022 i Reglament 852/2004 i tota la que del servei se'n derivi.

3.3.1 L'empresa adjudicatària haurà de disposar del Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i/o el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), clau 26, com a empresa d'elaboració de menjars preparats per a col·lectivitats sense instal·lacions pròpies.

3.3.2 L'empresa adjudicatària tindrà desenvolupat i aplicarà un pla d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control del servei que presta. Tota la documentació que hi està relacionada (plans d'autocontrol i registres) estarà en el centre a disposició de la direcció o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti. Com a mínim ha de constar:

- a) Pla de control de temperatures dels aparells de fred o de conservació del calor
- b) Pla de control de proveïdors on hi constarà el registre de proveïdors homologats per l'empresa, les especificacions de compra, els albarans de lliurament i el registre de comprovació del lliurament dels productes (si s'escau, amb comprovació de temperatura). En el Pla de proveïdors, l'empresa també haurà de certificar l'origen del producte, la seva qualitat, el tipus d'envasat, si els productes arriben a l'escola manipulats i/o tallats i el sistema de conservació emprat en el transport. Pel que fa als productes no peribles, el Pla de proveïdors especificarà el producte, la qualitat, l'envàs i el pes del producte per a cada unitat (paquet, llauna, etc.)
- c) Pla de formació del personal de cuina i dels monitors de menjador del centre i acreditació de les activitats formatives en que ha participat.
- d) Registre de comprovació de la cloració de l'aigua (diària)



- e) Pla de neteja i desinfecció de la cuina i el menjador
- f) Pla d'expedició i transport amb els punts que indica la clàusula 4.2.2
- g) Registre de control de qualitat de l'oli de fregir (en cas d'utilitzar fregidora): registre dels canvis d'oli que es realitzen i acreditar un contracte amb un gestor autoritzat de recollida de residus.
- h) Pla de control de plagues: mesures paral·leles (si s'escau) al pla de control de plagues que du a terme el centre.
- i) Pla de control dels al·lèrgens. Es recomana tenir en compte el manual de bones pràctiques "Els al·lèrgens alimentaris en la restauració col·lectiva" que es pot consultar a l'enllaç següent: <https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/documents-de-bones-practiques/els-allergens-alimentaris-en-la-restauracio-collectiva/index.html>
- j) Pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari tal i com estableix la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris
- k) Registre d'incidències i mesures correctores.

3.3.3 Segons el RD 191/2011 de 18 de febrer Registre General d'Empreses Alimentàries i Aliments els establiments de restauració sense instal·lacions pròpies d'elaboració, cuines centrals, càtering i menjars preparats per a subministrament en mitjans de transport estan subjectes a inscripció al RGSEAA. Del que se'n deriva l'obligació del compliment de la següent normativa:

- Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris i les modificacions establertes pel Reglament (UE) 2021/382 de la Comissió de 3 de març de 2021 pel que se modifiquen els annexos del Reglament (EC) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris pel que respecte a la gestió dels al·lèrgens alimentaris, la redistribució de aliments i la cultura de la seguretat alimentària.
- Reglament C.E. 1935/2004, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb els aliments.
- Reglament C.E. 1169/2011, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
- RD 191/2011 de 18 de febrer Registre General d'Empreses Alimentàries i Aliments modificat pel Reial decret 682/2014, de 27 d'agost
- Llei de Catalunya 17/2011, de seguretat alimentària.
- RD 1012/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i la comercialització de productes alimentaris en establiments de venda minorista.
- Real Decreto 1086/2020 de flexibilització en matèria de higiene alimentaria.
- RD 3/2023, de 10 de gener, pel que s'estableixen els criteris tecnicosanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.
- Reial decret 42/2010, de 30 de desembre, per la qual es modifica la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries davant del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes de tabac.
- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

3.3.4 L'Ajuntament de Granollers mitjançant el Servei d'Educació així com les direccions de les Escola Municipal Salvador Llobet, Escola Bressol Giravoltes, Escola Bressol Tortuga i Escola Bressols El Teler podran instar al Servei de Salut pública municipal a que efectui inspeccions sanitàries i anàlisis de productes tant en cru com en cuit, així com controls al personal manipulador i superfícies de treball.

3.3.5 Menú Testimoni

En compliment de l'article 30 del Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre i del Reial Decret, 1021/2022, de 13 de desembre, l'empresa adjudicatària guardarà diàriament a l'escola un menú o una quantitat suficient de cadascun dels plats (mínim 125 g) que s'hagin preparat perquè pugui ser realitzada una investigació davant la sospita d'una toxinfecció alimentària o d'un problema de qualitat de l'àpat. Aquestes mostres han



d'estar degudament protegides i etiquetades amb el nom del plat, dia que s'ha elaborat i el dia que s'ha servit. S'hauran de conservar a temperatura de congelació (<-18°C) durant un mínim de 7 dies.

3.3.6 Malbaratament Alimentari.

D'acord amb el que estableixen els articles 5 i 6 de la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, l'empresa adjudicatària haurà de presentar i aplicar un Pla de Prevenció de Pèrdues i de malbaratament alimentari que haurà de contemplar el disseny i aplicació en el servei de cuina que contempli l'assoliment dels objectius següents:

- Reduir, mesurar i informar anualment sobre la quantificació de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Comptabilitzar els productes alimentaris que es destinin a la distribució gratuïta o a l'alimentació animal.
- Adoptar les mesures pertinents per a aplicar a les pèrdues i el malbaratament alimentaris la jerarquia de prioritats que estableix l'article 11 de la Llei 3/2020.
- Evitar actuacions orientades a deixar els aliments en condicions no aptes per al consum o la valorització.
- Promoure el consum de productes de temporada i de proximitat.
- Promoure i potenciar l'establiment de programes d'educació i de sensibilització en la reducció del malbaratament alimentari.

4. ORGANITZACIÓ DE LA CONFECCIÓ I DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS

Els menús es serviran diàriament de dilluns a divendres d'acord amb el calendari lectiu de les Escoles Bressol Municipals (uns 190 dies per curs escolar) i Salvador Llobet (uns 176 per curs escolar). 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 corresponents a cadascuna de les tipologies a les modificacions donades per les direccions dels centres.

4.1. Àpats a l'Escola Salvador Llobet

4.1.1 Sense que es puguin definir amb exactitud els àpats a confeccionar diàriament ja que estaran condicionats a la demanda d'aquest servei que facin les famílies del centre, s'estableixen d'entrada unes previsions aproximades, diàries de 269 àpats d'usuari fixes que per l'any 2024 partir de setembre en resulten 18.830, per tot l'any 2025 en resulten 47.344 i pel 2026 de gener a juny 28.514. A aquests si hauran de sumar els àpats dels esporàdics i dels mestres

4.1.2 S'estableixen tres torns per a l'organització dels àpats en els horaris que s'indiquen a continuació. L'organització dels grups d'alumnes podran ser modificats de forma consensuada amb la direcció del centre i el responsable del contracte:

- 12:30 h pels alumnes d'educació infantil (I-3 a I-5) i de 1r fins a 2n d'educació primària
- 13:30 h pels alumnes d'educació primària (de 3r fins a 6è)
- 14 h pel professorat

4.1.3 El nombre total d'àpats a servir diàriament podrà variar respecte a les previsions inicials que es faran a l'inici de la setmana. La direcció del centre, bé directament o mitjançant la secretaria administrativa,



comunicarà les variacions dels àpats a servir que podran afectar bé a la seva confecció (dietes especials) o bé al nombre total degut a les absències o als increments de menús esporàdics.

4.1.4 El nombre d'àpats, així com els àpats corresponents a cada tipologia es confirmaran diàriament, abans de les 9:15 h. Les sortides i excursions dels infants que afectin el servei de menjador, s'avisaran a l'empresa adjudicatària amb una antelació mínima de 48 hores.

4.2 Àpats a les Escoles Bressol Municipals

4.2.1 Cuina Central a l'Escola Bressol El Teler

La cuina de l'escola bressol El Teler farà de cuina central elaborant un total de 118 menús diaris aproximadament de menjars preparats per a col·lectivitats en línia calenta in situ i transportada. Un 52 % aproximadament seran menjars transportats a les escoles bressol Tortuga i Giravoltes.

4.2.2 Transport a l'EBM Tortuga i EBM Giravoltes

Els menús a les escoles bressol de La Tortuga i Giravoltes seran entregats no més tard de les 11:30 hores i la indicació horària concreta vindrà donada per les Direccions de les escoles.

La distància-temps estimats havent més d'una ruta possible és la següent:

- Escola bressol el Teler a escola bressol La Tortuga de 5 a 7,5 quilòmetres el que suposen uns 10-14 minuts.
- Escola bressol el Teler a escola bressol Giravoltes de 2,6 a 3,5 quilòmetres el que suposen uns 7-8 minuts.

Les condicions necessàries pel transport són:

Segons text consolidat de l'Acord sobre transports internacionals de mercaderies peribles i sobre vehicles especials utilitzats en aquests transports (ATP) fet a Ginebre l'1 de setembre de 1970, actualitzat el 23 de setembre del 2013, la normativa ATP per la distribució considera els plats preparats "mercaderies no peribles" pel que estan exempts de les transportats en vehicles ATP.

L'elaboració de menjars preparats pel seu posterior transport és una activitat regulada al RD 3484/2000 que estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç. Sent imprescindible mantenir unes condicions sanitàries i de temperatura és recomanable utilitzar un vehicle acondicionat i receptacles isotèrmics que mantinguin la temperatura adequada amb plaques de fred, de calor o resistències. Per aquest motiu es demana a l'empresa establir un Pla d'expedició i transport com a prerrequisit al Pla d'autocontrol incorporant:

- Pla de neteja del vehicle i dels recipients isotèrmics.
- Pla de mediació de temperatura en el moment d'expedició de la cuina i en el moment de la recepció en la cuina del servei.
- Assegurament del manteniment de la temperatura del menjar fins el moment del servei a la cuina receptora amb taula calenta o isotherm endollable.



4.2.3 Els estris que s'utilitzen per la preparació de carros (plats, gots, coberts...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat pels diferents grups d'infants, així com protegit pel salvaguardar els aliments i totalment preparat per ser traslladat de la cuina a les estances. Per l'organització dels carros i la quantitat d'estrís a utilitzar es seguirà els criteris pedagògics del centre.

4.2.4 Sense que es puguin definir amb exactitud els àpats a confeccionar diàriament ja que estaran condicionats a la demanda d'aquest servei que facin les famílies i les educadores del centre, s'estableixen d'entrada les següents previsions que s'han calculat d'acord amb l'evolució registrada l'any 2023.

Escola Bressol Giravoltes El nombre estimat en any lectiu és de 5.130 dinars infants, amb un promig diari de 27 àpats. Aquesta escola actualment té dos grups d'infants de 1-2 anys i dos grups d'infants de 2-3 anys.

Escola Bressol Tortuga El nombre estimat any lectiu és de 6.460 dinars infants amb un promig diari de 34 àpats. Aquesta escola actualment té dos grups d'infants de 1-2 anys i tres grups d'infants de 2-3 anys.

Escola Bressol El Teler El nombre estimat any lectiu és de 10.830 dinars infants amb un promig diari de 57 àpats. Aquesta escola actualment té dos grups d'infants de 4 mesos a 1 any, dos grups d'infants de 1-2 anys i tres grups d'infants de 2-3 anys.

A tots aquests àpats s'ha de sumar els possibles menús pels mestres.

4.2.5 El nombre total d'àpats a servir diàriament podrà variar respecte a les previsions inicials que es faran a l'inici de la setmana. Les direccions dels centres comunicaran les variacions dels àpats a servir que podran afectar bé a la seva confecció (dietes especials) o bé al nombre total degut a les absències o als increments de menús esporàdics.

4.2.6 Recomanacions de gramatge i consum de llegums, carn, peix i ous per a infants de 6 mesos a 3 anys.
Font: Guia ASPC «L'alimentació saludable a la primera infància» Edició 2022.



Gramatge habitual i mesures recomanades de llegums, carn, peix i ous

Aliment	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 6 a 12 mesos ¹	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 12 mesos a 3 anys ²
Llegums	30 g en cru (60-70 cuits)	30 g en cru (60-70 cuits)
Pollastre o gall dindi	30-35 g	30-35 g
Carn de porc o vedella	30-35 g	30-35 g
Lluç, besuc, rap...	30-35 g	30-35 g
Ous	1 unitat petita o mitjana (S o M: de menys de 53-63 g)	1 unitat petita o mitjana (S o M: de menys de 53-63 g)

¹ Quantitats recomanades d'aliment per cobrir els requeriments proteics diaris assumint un consum de 500 ml de llet materna al dia sense comptar l'aportació proteica d'altres aliments com els cereals, els làctics diferents a la llet, etc.

² Quantitats recomanades d'aliment per cobrir els requeriments proteics diaris assumint un consum de 250 ml de llet de vaca al dia sense comptar l'aportació proteica d'altres aliments com els cereals, els làctics diferents a la llet, etc. Si no es pren llet de vaca ni materna, o bé si només se segueix amb llet materna (assumint 250 ml diaris de llet materna), les quantitats de llegums, carn, peix i ous es podrien doblar.

5. ORGANITZACIÓ I FORMACIÓ DEL PERSONAL

5.1 La contractació dels recursos humans necessaris per a la realització de la prestació serà a càrrec de l'adjudicatari.

5.2 L'empresa adjudicatària organitzarà sota la seva responsabilitat el personal encarregat dels treballs de programació dels menús, el proveïment dels ingredients, la preparació i elaboració dels menús així com els sistemes de gestió i d'organització del treball perquè la prestació del servei sigui eficaç i eficient.

En el cas de l'escola Salvador Llobet caldrà que l'empresa adjudicatària contempli la figura d'un coordinador / ora del servei de menjador que s'encarregarà de l'atenció a les famílies i els alumnes en el control del nombre d'àpats diaris, de les possibles dietes i de comunicar-ho al servei de cuina amb una dedicació horària mínima d'unes 5 hores aproximadament, entre les 8.30 h i les 10:30 h i les 12 h i les 15.30 h. Tanmateix la figura del coordinador / ora organitzarà els monitors que faran tasques auxiliars i d'acompanyament durant el servei de menjador, es coordinarà amb l'equip directiu de l'escola per programar l'atenció i el servei als alumnes durant l'estona de lleure després del menjador. L'empresa també assumirà els costos i la reposició dels jocs i el material necessari per prestar aquest servei.

5.3 L'empresa adjudicatària cobrirà el servei de cuina i de monitoratge en el cas de l'Escola Salvador Llobet, amb personal preparat i amb un perfil adient per aquests tipus de centres.

5.4 Abans d'iniciar la prestació del servei l'empresa adjudicatària haurà d'acreditar que els monitors que faran el servei a l'escola Salvador Llobet disposin del diploma i del carnet de monitor/ora d'activitats d'educació en el lleure infantil i juvenil que expedeix la Direcció General de Joventut de la Generalitat de Catalunya, o organisme equivalent, o el certificat de professionalitat i la qualificació professional de Dinamització d'Activitats de lleure educatiu infantil i juvenil que expedeixen el Servei d'Ocupació de



Catalunya (SOC) i el Departament d'Educació, o organisme equivalent, així com també la de manipulació d'aliments. També haurà d'acreditar que el personal contractat està en possessió del certificat negatiu del Registre Central de delinqüents sexuals, d'acord amb allò establert a la Llei 26/2015, de 28 de juliol de modificació del sistema de protecció a la infància i a l'adolescència.

5.5 Els monitors es responsabilitzaran d'un grup de nens d'edats similars i les ràtios mínimes que s'hauran de contemplar seran les següents:

- 1 monitor /ora per cada 12 alumnes o fracció de P-3:
- 1 monitor /ora per cada 15 alumnes o fracció de P-4 i P-5
- 1 monitor /ora per cada 25 alumnes o fracció de 1r a 6è d'Educació Primària

5.6 L'adjudicatari garantirà la correcta prestació dels serveis de forma ininterrompuda, i es compromet a garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. Les substitucions necessàries per tal de garantir la prestació del servei, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària i s'hauran de cobrir de forma immediata. L'adjudicatari serà el responsable de traspassar la informació a la persona que realitza la substitució i ho comunicarà al responsable del contracte.

5.7 No existirà cap relació laboral entre l'Ajuntament de Granollers i el personal de l'empresa adjudicatària adscrita al servei.

5.8. L'horari bàsic a les escoles bressol serà el necessari per garantir el funcionament del servei, tenint en compte el temps requerit per la confecció dels dinars, la preparació dels carros i trasllat a les aules, així com per la neteja dels espais, estris i material utilitzat.

5.9 L'adjudicatari té la responsabilitat de resoldre les incidències que puguin produir-se amb el personal de la cuina i de monitoratge del servei adjudicat.

5.10 La formació del personal de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Presentarà el pla de formació per als seus treballadors, així com documents acreditatius d'haver-la realitzat immediatament després d'haver-ho fet (personal nou i permanent).

El personal del servei de cuina i neteja haurà de rebre formació en reducció dels residus al mínim, gestió i recollida selectiva de residus, informació sobre el producte origen, qualitat ecològica i social dels productes, i sobre propostes per prevenir i evitar el malbaratament d'aliments.

https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/consells_recomanacions/consells_contra_el_malbaratament/

5.11 L'uniforme dels treballadors és obligatori i serà a càrrec de l'adjudicatari, qui vetllarà per a que aquest sigui sempre correcte i es mantingui net. L'empresa informarà al centre de l'uniforme que s'ha d'utilitzar.

5.12. L'empresa adjudicatària haurà de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuïtat de la tasca educativa amb els infants, referent al tema d'educació per a la salut i estar oberta en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, innovacions alimentàries, etc d'acord i sota les directrius de les direccions dels centres.

6. GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS D'ESTALVI I SOSTENIBILITAT

6.1. L'Ajuntament de Granollers disposa d'una Política ambiental municipal aprovada per la Junta de Govern Local de 31/07/2018 (expedient 1/2018/477). L'empresa adjudicatària s'ha de comprometre a complir durant la vigència del contracte amb tots els requisits de gestió ambiental que contempli l'administració municipal i que poden ser consultats a la seu electrònica de Granollers via: <https://bit.ly/3t9lwtZ>



6.2 Per tal de generar menys residus, els aliments i les begudes se serviran amb cobrateria, cristalleria, vaixel·la, tovalles i tovallons reutilitzables, o bé amb altres estris de restauració a base de materials compostables. Tampoc es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic d'un sol ús. L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri, i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.

6.3 Els productes de paper que s'hagin d'utilitzar en la prestació del servei seran de paper 100% reciclat o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible. L'empresa haurà de presentar els certificats d'una etiqueta Tipus I (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Distintiu de garantia de qualitat ambiental, FSC, PEFC o equivalent.) o bé una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.

6.4 S'utilitzaran productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat. L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes i el seu embalatge.

6.5 . Evitar la compra de productes en envasos unitaris optant per la compra a granel. L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes que s'adquiriran a granel.

6.6 . Utilitzar envasos reutilitzables, preferiblement de vidre en comptes de plàstic, i quan sigui possible, utilitzar envasos secundaris/de transport, amb continguts elevats en matèries primeres renovables. En cas d'utilitzar envasos de plàstic aquests han de ser d'un material apte per a ús alimentari.

6.7 L'empresa adjudicatària ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament. L'empresa haurà d'informar sobre la correcta gestió dels residus que durà a terme. Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques. Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte. Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

7. EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I INSTAL·LACIONS DEL SERVEI DE CUINA

7.1 L'aigua, l'electricitat i el gas seran subministrats mitjançant les instal·lacions existents als centres educatius i els costos seran assumits per l'Ajuntament de Granollers

7.2 . L'empresa ha de tenir un protocol d'actuació per resoldre incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministrament d'aigua, llum o gas, a les cuines.

7.3 Els vehicles que s'utilitzaran per realitzar el servei han de disposar de distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit. L'empresa haurà de presentar un llistat de les matrícules dels vehicles que s'utilitzaran amb el distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit que disposen.



7.4. La tipologia d'estris i utensilis que s'utilitzi durant el menjar a les aules a les escoles bressol es farà d'acord a principis pedagògics que l'equip educatiu hagi decidit.

7.5 L'adjudicatari serà responsable del manteniment i reparació de la maquinària, la reposició del parament de taula i l'utilatge inventariats a l'annex 1, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat i per acord de les dues parts, que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte. En aquest cas l'Ajuntament haurà d'autoritzar la compra tenint en compte criteris d'eficiència energètica

7.6 Abans d'iniciar l'activitat l'adjudicatari haurà de comprovar l'inventari que s'adjunta com a annex núm. 1 a aquest plec conjuntament amb la direcció dels centres educatius i/o els responsables del contracte, indicant en les condicions que es troba.

7.7 En finalitzar el contracte, l'adjudicatari haurà de retornar a l'Ajuntament la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en que els va rebre. Una vegada finalitzada l'adjudicació del servei es realitzarà, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, l'inventari dels estris i equipament de la cuina.

7.8 Els estris, utensilis, productes, maquinària i utilatge de la cuina podran ser utilitzats pel personal de l'escola en el moment que es cregui necessari per realitzar activitats educatives, o per necessitats del personal del centre i també en l'organització d'activitats extraescolars, sempre de comú acord amb l'adjudicatari que n'haurà d'estar informat. El material que es trenqui fora de l'ús del servei adjudicat, serà a càrrec de l'Ajuntament.

7.9 L'Ajuntament de Granollers decidirà i realitzarà les inversions de compra de material necessàries pel bon funcionament del servei de cuina i que actualment no formen part de l'annex 1. A l'inici d'aquest contracte l'Ajuntament invertirà en un forn de convecció i un armari calent per l'EBM El Teler que actua com a cuina central de les escoles bressol.

8. NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS DEL SERVEI DE CUINA

8.1 La neteja de la cuina, totes les seves instal·lacions (inclou les finestres, persianes i portes que corresponguin a la cuina,...), l'espai de rebost, així com el parament aniran a càrrec de l'adjudicatari. En el cas de l'escola Salvador Llobet, l'adjudicatari també haurà de netejar la zona del menjador (mobiliari, terres). Les operacions de neteja es realitzaran de forma que es minimitzi al màxim el consum d'aigua i energia, i la generació de residus. Es prioritzarà que els horaris de neteja maximitzin l'ús de llum natural, o bé que s'il·luminin exclusivament els espais que s'han de netejar.

8.2 Les empreses licitadores aportaran un llistat amb tots els productes de neteja, higiene, paper i bosses a utilitzar en les tasques d'execució del servei. Qualsevol canvi en els productes utilitzats requerirà una comunicació prèvia i s'haurà de garantir la qualitat del servei i el compliment de totes les prescripcions tècniques que li siguin d'aplicació. A tal efecte, la comunicació del canvi haurà d'anar acompanyada d'una justificació del canvi i de tota la documentació requerida en la licitació que garanteixi que es manté el compliment dels requisits corresponents.

Productes químics de neteja

Aportar per cada producte:

Fitxa de dades de seguretat del producte.

Fitxa tècnica que inclogui les instruccions d'aplicació, d'ús i de dosificació.

Es prohibeix l'ús de vaporitzadors amb propel·lents, ambientadors i pastilles per a urinaris.



Dels productes químics de neteja es diferenciarà entre els productes bàsics de neteja (neteja general de terres i paviments; neteja general de superfícies- taules, prestatgeries, portes, mampares, etc.- ; neteja general de vidres; neteja general de superfícies ceràmiques) i la resta de productes de neteja d'ús específic (decapants de sòls, abrillantadors, netejadors de moquetes, parquets, productes per a la neteja de superfícies especials, altres productes per a la neteja de vidres; altres productes per a la neteja de banys i cuines com desembussadors, desinfectants, etc.; rentavaixelles, detergents, etc.).

Els productes de neteja bàsics hauran de complir amb els criteris d'ecotoxicitat (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes, tal com es descriuen en alguna etiqueta ecològica Tipus I. Als efectes de verificació del compliment d'aquest requisit, les empreses licitadores hauran de presentar, bé el certificat d'etiqueta ecològica Tipus I del producte que inclogui aquest requisit (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Cigne Nòrdic, etc.), o bé una altra evidència documental equivalent amb referències específiques de cadascun dels criteris.

Els productes de neteja d'ús específics hauran d'indicar si el producte compleix amb el següent requisit: "No conté com a ingredient cap substància de les referides en l'article 57 del Reglament (CE) 1907/2006 (Reglament REACH) i modificacions posteriors, ni concentracions superiors al 0,01% de cap substància identificada com a extremadament preocupant i que com a tal estigui inclosa a la llista de l'article 59 del Reglament REACH".



Per als productes que compleixin amb el requisit, els licitadors ho acreditaran mitjançant l'aportació d'una declaració del fabricant on s'especifiqui que la formulació del producte no conté cap d'aquestes substàncies (trobareu el llistat a les adreces web *1 i 2, respectivament). Per als productes que disposin d'una etiqueta ecològica Tipus I (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Cigne Nòrdic, etc.), els licitadors podran acreditar-ho amb el certificat de l'etiqueta ecològica corresponent.

Sabó rentamans

No podrà contenir com a ingredient cap substància de les referides en l'article 57 del Reglament (CE) 1907/2006 (Reglament REACH) i modificacions posteriors, ni concentracions superiors al 0,01% de cap substància identificada com a extremadament preocupant i que com a tal hagi estat inclosa a la llista de l'article 59 del Reglament REACH. Als efectes de verificació del compliment dels requisits anteriors, les empreses licitadores hauran de presentar una declaració del fabricant on s'especifiqui que la formulació del producte no conté cap d'aquestes substàncies (trobareu el llistat als web *1 i 2 respectivament). Per als productes que disposin d'una etiqueta ecològica Tipus I (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Ecocert, etc.), els licitadors podran acreditar-ho amb el certificat de l'etiqueta ecològica corresponent.

8.3 L'adjudicatari aportarà els productes de neteja sense cap cost afegit per l'Ajuntament del pressupostat inicialment.

8.4 Els productes de desinfecció hauran de ser aptes per indústria alimentària.

8.5 L'adjudicatari s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus. En aquest sentit caldrà que faci la separació i el dipòsit dels residus de forma adequada en els contenidors per a cada tipus de matèria i que els transporti diàriament al destí adequat de conformitat al model de recollida municipal a la ciutat (punts de recollida selectiva, deixalleria, etc.). Els contenidors hauran d'estar equipats amb bosses que permetin un bon transport dels residus sense que degotin ni tinguin un pes excessiu.

8.6 La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir que les condicions higiènico- sanitàries dels espais i estris utilitzats siguin les òptimes. En el pla de neteja s'haurà de contemplar també la freqüència de neteja dels contenidors de recollida selectiva i en especial els de la matèria orgànica.

8.7 L'empresa adjudicatària presentarà una planificació de neteja i desinfecció que inclourà els elements a netejar, la freqüència, els productes utilitzats i la persona responsable. Aquesta planificació estarà supeditada als controls sanitaris pertinents i serà visible a l'escola.

8.8 La neteja de la roba de la cuina (draps i davantals, manyoples, estovalles, etc.) i d'altres, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

9. CONTROL, SEGUIMENT I VALORACIÓ DEL SERVEI

9.1 L'empresa adjudicatària realitzarà el seguiment i la supervisió que garanteixi la correcta prestació del servei i en donarà compte periòdicament a la direcció de l'escola. S'establiran circuits per a la detecció, mediació i resolució de conflictes que es puguin produir en la gestió del servei i especialment, en el cas de l'escola Salvador Llobet, en les incidències amb els alumnes que caldrà comunicar a la direcció de l'escola i al tutor/ora del grup-classe.



9.2 Es crearà una comissió de servei, en la qual participaran l'empresa, la direcció del centre, el tècnic o tècnica del Servei d'educació i un membre de l'AMPA, en el cas de l'escola Salvador Llobet. Pel que fa a les escoles bressols aquesta comissió estarà formada per l'empresa, les directores dels centres, i el tècnic o tècnica del servei d'educació referent de les escoles bressols. Es reunirà ordinàriament dues vegades a l'any, i també sempre que sigui necessari. La seva finalitat serà fer el seguiment i aportar suggeriments i propostes per millorar el funcionament del servei de menjador de les escoles

9.3 A l'escola Salvador Llobet l'empresa facilitarà informes periòdics a les famílies, redactats pels monitors/ores de menjador, en els que es reflectiran aspectes d'hàbits i actituds al menjador, participació a les activitats, tallers i pati, relació amb companys/es i monitors/ores. Aquest informe serà diari per a P3, setmanal per a P4 i P5 i mensual o trimestral per a l'alumnat d'educació primària.

9.4 Durant el mes de juliol, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i presentar als responsables del contracte i a les direccions dels centres una memòria final econòmica i de gestió del servei prestat.

9.5 La fiscalització de la gestió de l'adjudicatari és una facultat de l'Ajuntament que podrà efectuar la inspecció dels serveis a través del Servei municipal d'Educació i del director/a del centre docent

10. PROGRAMA FUNCIONAL

L'adjudicatari farà un programa funcional per a la correcta realització de la prestació encarregada que respongui a les necessitats del centre objecte d'aquest contracte, el qual s'inclourà amb la resta de la documentació que es presenta per optar a l'adjudicació del contracte

El programa funcional haurà d'estar estructurat i indexat obligatòriament seguint l'ordre i els apartats que s'especifiquen en el quadre següent:

SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT: PROGRAMACIÓ I NIVELL DE QUALITAT DELS MENÚS. Atenent el punt 3 del Plec.	Fitxes tècniques de composició dels menús detallant gramatges, ingredients, valoració nutricional i les tècniques de cocció utilitzades
	Relació de proveïdors i procedència dels productes (excepte ou fresc, iogurt, pa)
	Proposta de gestió i qualitat de les matèries primeres.
	Pla de Prevenció de Pèrdues i de malbaratament alimentari
ORGANITZACIÓ I FORMACIÓ DEL PERSONAL Atenent el punt 5 del Plec.	Pla de cobertura de baixes
	Pla de formació del personal
GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS D'ESTALVI I SOSTENIBILITAT Atenent el punt 6 del Plec	Indicació de paràmetres i accions per aplicar mesures de sostenibilitat ambiental (productes ecològics, de proximitat i temporada, estalvi energètic i d'aigua, recollida selectiva, prevenció i reducció de residus, etc.) Declaracions signades de compliment dels criteris que s'especifiquen en punt 6 del Plec.
EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I INSTAL·LACIONS DEL SERVEI DE CUINA Atenent el punt 7 del Plec.	Protocol d'actuació per resoldre incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministrament d'aigua, llum o gas, a les cuines.
	Pla de manteniment i reparació de la maquinària, la reposició del parament de taula i l'utillatge inventariats a l'annex 1
	Detecció de necessitats d'inversió de nou maquinari i utillatge.



NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS DEL SERVEI DE CUINA. Atenent el punt 8 del Plec.	Pla d'organització de la neteja i desinfecció dels espais de cuina i les estances que inclourà els elements a netejar, la freqüència, els productes utilitzats i la persona responsable
	Relació dels productes de neteja, higiene, paper i bosses a utilitzar
	Descripció de les tasques de recollida selectiva, de gestió dels residus produïts durant la prestació del servei i de neteja dels contenidors
	Pla de neteja dels materials tèxtils del servei (draps, davantals, manyoples, estovalles, etc)
ANNEXOS. Compliment de les Normatives Higienico- Sanitàries	Pla d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punt crítics de control (APPCC), atenent l'article 3.3

ANNEX I:

**PERSONAL A SUBROGAR DE L'ESCOLA MUNICIPAL SALVADOR LLOBET I DE LES ESCOLES
BRESSOL MUNICIPALS**

ANNEX II: EQUIPAMENT DE LES CUINES

Ester Cruz Casals
Cap del servei d'educació i responsable del contracte