

**PLEC DE CONDICIONS TÈCNiques QUE HAN DE REGIR EN EL CONCURS PÚBLIC PER L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI GLOBAL D'ALIMENTACIÓ DURANT ELS CURSOS ESCOLARS 2024-2025, I 2025-2026 PER A 42 ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS**

Expedient número: 51/24

Tipificació contracte: Serveis.

**CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL SERVEI**

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària amb criteris de sostenibilitat de les 42 escoles bressol objecte d'aquest contracte, durant els cursos escolars 2024-2025 i 2025-2026 dividides en els següents lots :

<b>Núm. Lot</b>	<b>Escoles bressol municipals</b>	<b>Valor licitació (sense IVA)</b>
1	EBM Can Bacardí, EBM Can Bruixa, EBM Can Canet, EBM Can Caralleu, EBM Can Novell, EBM Can Rosés, EBM El Fil, EBM Els Gats, EBM La Puput, EBM L'Oreneta, EBM Xiroi	1.993.919,56 €
2	EBM Casa dels Nens, EBM Caspolino, EBM El Putxet, EBM El Tramvia Blau, EBM Enxaneta, EBM Gràcia, EBM La Fassina, EBM La Fontana, EBM Londres, EBM Petit Univers, EBM Sant Medir	2.042.780,96 €
3	EBM Barrufets, EBM Alchemika (abans EBM Camp de l'Arpa), EBM Guinardó, EBM La Morera, EBM Leonor Serrano, EBM Manigua, EBM Marina, EBM Montserrat, EBM Trencadís, EBM Tres Turons	1.886.363,56 €
4	EBM El Clot de la Mel, EBM El Gronxador, EBM El Petit Príncep, EBM Els Patufets de Navas, EBM Icària, EBM La Filadora, EBM La Verneda de Sant Martí, EBM L'Estació, EBM Margallo, EBM Esquitx - EBM Pere Calafell	1.957.197,28 €
		7.880.261,36 €

**CLÀUSULA 2.- CONTRACTACIÓ RESPONSABLE.**

Per contractar amb l'Ajuntament les empreses hauran d'acreditar el compliment de la Llei 13/1982 d'integració social de minusvàlids o norma que la substitueixi, de la Llei orgànica 3/2007 per a la igualtat efectiva de dones i homes o norma que la substitueixi i de la legislació vigent en matèria de prevenció de riscos.

D'acord amb l'article 202 LCSP, s'estableix com a condició especial d'execució de caràcter social:

1.1. Contractació de persones en situació d'atur amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social.

En aplicació del decret d'Alcaldia de Contractació Pública Sostenible S1/D/2017-1271, de 24 d'abril el 50% de les baixes de personal superiors a tres mesos i noves contractacions de personal de cuina s'hauran de realitzar del col·lectiu que es troba en situació d'exclusió social o amb especial dificultat d'inserció laboral, per trobar-se en alguna de les circumstàncies següents, sempre que compleixin amb la capacitat i/o experiència adequada per a prestar el servei i disposin de certificació negativa del registre central de delinqüents sexuals).

- Persones perceptores de salaris socials.
- Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%.
- Dones víctimes de violència de gènere (física o psicològica) i persones en situació de violència domèstica.
- Persones refugiades o demandants d'asil.
- Persones trans.
- Persones integrants d'ètnies minoritàries.
- Persones participants en programes municipals d'inserció sociolaboral per a col·lectius en risc d'exclusió o amb dificultats especials.
- Persones que es trobin, segons informe dels serveis públics competents, en situació o en risc d'exclusió social (Per exemple: mare o pare de família monoparental, persones de famílies desnonades i persones sense sostre, persones en situació d'atur de llarga durada en sentit ampli, més grans de 45 anys, persones en situació d'atur que han exhaurit la prestació o el subsidi per desocupació, joves de menys de 25 anys amb dificultats particulars d'inserció, persones immigrants extracomunitàries, persones en situació d'atur amb tots els membres de la unitat familiar en situació de desocupació, persones que hagin exercit la prostitució, persones que hagin patit problemes de salut mental o d'altres en situació o risc d'exclusió).

L'empresa contractista ha de facilitar les dades acreditatives del compliment d'aquesta condició segons s'expressa en l'annex 2 del Decret d'Alcaldia de 24 d'abril de 2017 de contractació pública sostenible.

Barcelona Activa, SA (amb la col·laboració de l'Institut Municipal de Persones amb Discapacitat i d'altres àrees municipals, segons els seus propis programes d'intervenció), facilitarà a l'empresa contractista la informació i ajut que es requereixi per a la selecció i contractació laboral de les persones.

A tal efecte, s'annexarà al plec de clàusules administratives particulars el Protocol elaborat per Barcelona Activa SA que inclou el procediment d'aplicació de la clàusula social de contractació de persones en situació d'atur amb dificultats especials d'inserció laboral o d'exclusió social.

### **D'altra banda, cal fomentar la contractació de persones professionals coneixedores dels diversos contextos culturals i lingüístics.**

L'Ajuntament de Barcelona va fer pública el 25 de maig de 2022 l'aprovació de la Instrucció per al foment de la contractació laboral diversa per raons de representativitat i d'eficàcia dels contractes de serveis d'atenció a les persones.

L'objectiu principal d'aquesta Instrucció és fomentar en l'execució dels contractes públics municipals la incorporació de persones professionals coneixedores de contextos culturals diversos i llengües diferents i addicionals al català i castellà en aquells contractes d'atenció a les persones i contractes de serveis adreçats a la ciutadania per raons d'eficàcia i d'eficiència del servei i per assolir una adequada representació en els serveis públics respecte a la ciutadania i persones usuàries de col·lectius específics a les quals van adreçats.

Tanmateix cal tenir en compte l'existència de Subrogació. En cas que en els contractes sigui obligatòria la subrogació de personal que ja treballa en el servei per part del nou adjudicatari, la condició especial d'execució s'ha d'aplicar a personal no afectat per la subrogació (el 50% de les

baixes de personal superiors a tres mesos i noves contractacions de personal de cuina) de forma que el còmput global de treballadors i treballadores amb coneixement lingüístics i culturals diversos s'acosti progressivament a les obligacions de la condició especial d'execució.

Per tal de garantir l'execució d'un servei més eficient, amb una equivalència en la representativitat de la diversitat cultural i lingüística de les persones usuàries, l'empresa adjudicatària ha de garantir la contractació i incorporació en el servei d'un mínim de persones treballadores (amb coneixements lingüístics i d'origens culturals diversos).

En aquest sentit per calcular el % de professionals (en el present contracte es tracta de Cuiners i ajudants de cuiners) amb coneixement culturals i lingüístics de contextos culturals diversos ens atenem a la modalitat d'atenció a persones de col·lectius específics, que en aquest cas podem utilitzar com a indicador de referència el país de naixement dels progenitors dels infants de les escoles bressol.

Segons les darreres dades d'explotació de les matrícules, el % de tutors/es dels infants inscrits en el curs 2023/24 a les escoles bressols municipals, el 39,78% eren persones nascudes a altres països.

La instrucció determina que quan el percentatge de persones ateses en el servei objecte del contracte d'origen estranger estigui entre el 25% i el 40%, el nombre de persones treballadores amb coneixements, lingüístics i culturals diversos ha de ser com a mínim **del 20%**.

En aquest sentit disposem de dos barems per poder determinar una millor equivalència, per un cantó els països d'origen dels progenitors dels Infants de les escoles bressol (s'adjunta els 20 països més nombrosos) i per un altre la relació de les llengües maternes (més enllà del català/castellà) utilitzades per les famílies.

#### **Principals països d'origen dels progenitors/es.**

MARROC  
COLOMBIA  
HONDURES  
PERU  
EQUADOR  
BOLIVIA  
Argentina  
REP DOMINICANA  
VENEÇUELA  
ITALIA  
FRANÇA  
BRASIL  
PARAGUAI  
PAKISTAN  
FILIPINES  
RUSSIA  
INDIA  
UCRAINA  
GEORGIA  
RUMANIA

Font: IMEB. Explotació matrícules.

<b>Llengua materna</b>	<b>Tutors/ es</b>
Àrab	431
Anglès	368

Italià	349
Francès	293
Portuguès	236
Altres	190
Rus	186
Hindi/Urdú/Panjabí	148
Xinès	69
Alemanys	68
Tagalo	58
Romanès	56
Ucraïnès	54
Bengalí	53
Polonès	37
Neerlandès	35
Eusquera	28
Gallec	28

Font: IMEB. Explotació de les matrícules.

Atès que és obligatòria la subrogació de personal que ja treballa en el servei, la condició especial d'execució només s'aplicarà al personal no afectat per la subrogació (el 50% de les baixes de personal superiors a tres mesos i noves contractacions de personal de cuina) de forma que el còmput global de treballadors i treballadores amb coneixements lingüístics i culturals diversos s'acosti progressivament a allò que s'indica en aquesta clàusula.

L'entitat licitadora haurà de declarar responsablement el compliment d'aquests requisits lingüístics en la contractació de les persones exigides per la condició especial d'execució, i haurà de presentar, en els primers 10 dies posteriors a la contractació laboral, els documents acreditatius corresponents a la seva contractació i incorporació al servei, i dels coneixements dels contextos lingüístics i culturals diversos.

Les persones treballadores (Cuiners i ajudants de cuiners) amb coneixements lingüístics i/o d'origens culturals diversos que l'empresa ha de contractar i incorporar en l'execució del contracte, a més d'acreditar els coneixements professionals específics per ocupar el lloc de treball i el coneixement obligatori del català i castellà, han de complir amb algun dels següents requisits:

Possibles documents acreditatius de coneixements de contextos culturals diversos i/o llengües que es poden valorar de forma conjunta:

- Titulacions de coneixements de les llengües requerides (mínim nivell titulació B1 o equivalent del Marc Europeu Comú de Referència de coneixement de les llengües).
- Titulacions acadèmiques genèriques dels països d'origen (d'educació secundària, universitària...).
- Titulacions acadèmiques que acreditin el coneixement del context cultural del país d'origen.
- Acreditació documental d'experiència laboral en el país d'origen. (certificats, diplomes professionals, etc.).
- Acreditació documental d'estudis en països d'origen requerits.
- País de naixement acreditat en el document d'identitat.
- En el cas de coneixements sobre el Poble Gitano, documentació sobre coneixement de cultura del poble gitano, coneixements de la llengua romaní, experiència laboral relacionada, experiència en antigitanisme, etc.
- Altres documents acreditatius

### **CLÀUSULA 3.- DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA**

Les empreses adjudicatàries hauran de garantir els següents aspectes:

- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars.
- Realitzar la gestió global del servei alimentari, la neteja de la cuina i de l'espai de menjador i dependències annexes destinades al servei d'alimentació, així com la gestió del personal de cuina.
- Disposar d'una organització tècnico-econòmica i de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries la prestació objecte del contracte.
- Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i les dietes especials i/o adaptacions alimentàries a les especificitats de cada criatura, segons franja d'edat i indicacions mèdiques o les donades per l'IMEB. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi escrupolosament.
- Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran les relacions derivades d'aquest contracte i elaborar un pla de supervisió.
- Complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació durant tota la vigència del contracte. L'incompliment d'aquest extrem serà documentat en els controls de qualitat mensuals o amb la revisió d'albarans i podrà ser causa de penalització i/o resolució del contracte, d'acord amb allò establert al Plec de clàusules administratives particulars.
- Comunicar puntualment les incidències i implementar les mesures correctores immediates que es derivin de les avaluacions de la qualitat del servei

#### **CLÀUSULA 4.- NORMATIVES HIGIÈNICO-SANITÀRIES, MATÈRIES PRIMERES I ORGANITZACIÓ**

Les empreses adjudicatàries hauran de complir la normativa higiènic-sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent: Reial Decret 1021/22 (Normes en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall) i el Reglament 852/04 del Parlament Europeu i el seu Consell (Normes relatives a la higiene dels productes alimentaris) i tota la reglamentació que se'n derivi.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades periòdicament per les empreses adjudicatàries per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels productes subministrats.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'IMEB, la qual cosa no significa que aquest organisme es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.

Les fitxes tècniques de producció dels plats de les empreses hauran d'estar a les cuines de les escoles, poden ser consultades per l'IMEB i s'hauran d'adaptar a les especificitats de l'escola bressol (en el sentit de contemplar gramatges adequats per cada grup d'edat, no incloure sota cap concepte begudes alcohòliques, picants, carn de porc, etc.). Hauran de contemplar també quins ingredients han de ser procedents d'agricultura ecològica, així com els elements que cal evitar en el cas d'al·lèrgies i intoleràncies i els ingredients que s'han de substituir d'acord amb el quadre

d'adaptacions annex al menú d'aquest expedient. El personal de cuina haurà de confeccionar el menú atenent estrictament el que contempli la fitxa tècnica de producció de cada plat.

Periòdicament les empreses adjudicatàries hauran de facilitar a l'Institut Municipal d'Educació de Barcelona (IMEB) el **pla de control dels al·lèrgens a l'escola**, segons model establert per l'Agència de Salut Pública de Barcelona (veure l'**ANNEX 4**).

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els plans de control dels al·lèrgens romanen a l'escola, són coneguts i entesos pel personal de cuina, i aplicats deguda i estrictament durant tot el curs. Si cal l'empresa facilitarà formació específica ad-hoc en aquest aspecte.

Per tal de garantir el manteniment de l'equilibri nutricional, el control de qualitat dels subministradors de productes i la màxima cura sanitària, per tal d'assegurar la necessària uniformitat del servei en les diferents escoles bressol municipals, així com per facilitar el procés de distribució i control dels aliments, s'han establert en aquest plec per part de l'IMEB uns **menús d'ingredients estandarditzats per grups d'edat** (setmanal per al grup de 6 mesos a l'any i amb l'opció ovolactovegetariana, mensual per al grup a partir de l'any i amb l'opció ovolactovegetariana), **esmorzars i berenars dels grups amb horari reduït**, així com un **quadre de dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies** (indicant els aliments a substituir i aliments a consumir en casos de celiaquia, dieta sense carn, peix o cap proteïna animal, intolerància a la lactosa o al·lèrgia a la proteïna de llet de vaca, etc.) amb les recomanacions adients per als diferents grups.

**Aquests menús formen part de les condicions contractuals bàsiques d'aquest expedient.** Per això està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi dels menús o d'ingredients del mateix sense prèvia autorització escrita de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB.

Les eventuais sol·licituds de canvis que calgui introduir de manera general a tots els centres educatius continguts al contracte, hauran de canalitzar-se a través de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, la qual valorarà i proposarà la seva aprovació, si s'escau, a la Gerència de l'IMEB, prèvia comunicació i acord amb les empreses adjudicatàries. Els canvis autoritzats es comunicaran a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a les empreses adjudicatàries del contracte i a les escoles, i seran adoptats en totes les escoles adjudicades en aquest expedient.

Tanmateix, en aquests menús no s'especifica la forma de preparació dels mateixos per poder anar variant entre bullits, forn, guisats, estofats, saltejats, amanides, cremes fredes o calentes, etc., l'arròs caldós, amb tomàquet, en risotto, etc., l'ou en truita de diferents verdures, i/o patata, remenats, etc., encara que els fregits es limitaran a un cop al mes, preferentment fent pollastre arrebossat o peix arrebossat (o enfarinat).

En el menú estandarditzats tampoc **no s'especificuen concretament els tipus de verdures a cuinar, per poder fer una millor adaptació a la temporalitat de les mateixes**, però s'indica que **els plats que continguin verdures han d'incloure dos o tres varietats de verdures, segons el calendari estacional**, combinant les que es poden trobar tot l'any i les de temporada. (aquí no es compten els ingredients necessaris pel sofregit) – (veure documents en **ANNEX 1**).

Durant el curs els adjudicataris hauran d'anar variant els menús, seguint la pauta d'ingredients establert als nostres menús estàndard (**ANNEX 1**), elaborant un **menú mensual detallat, que serà el mateix per totes les escoles incloses al lot adjudicat. Aquest menú s'adaptarà a l'estacionalitat dels aliments tant pel que fa als productes com pel que fa a l'elaboració i presentació.** També s'hauran de facilitar en el mateix document propostes de sopars saludables i sostenibles que complementin la resta d'àpats del dia.

Abans que comenci el mes (un mínim de tres dies hàbils) **les empreses faran arribar a les direccions de les escoles, per via electrònica i en format PDF i amb còpia a l'IMEB**, les programacions de menús (setmanal per al grup de 6 mesos a l'any i amb l'opció ovolactovegetariana, mensual per al grup a partir de l'any i amb l'opció ovolactovegetariana), per tal que siguin distribuïts a les famílies de la forma que estimin més oportuna.

Per tal d'adaptar els menús a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Barcelona o altres autoritats competents, pel que fa a la reducció de consum de proteïna animal, increment de l'oferta de llegums, arròs, pa o pasta integrals, per minimitzar el malbaratament i o la reducció d'emissions de CO<sub>2</sub>, etc., l'IMEB es reserva el dret d'introduir canvis en els menús, prèvia prova pilot, si s'escau, per veure com funciona en termes d'acceptació per part dels infants a les escoles bressol.

El pas del menú d'infants de 6 mesos a l'any al de a partir de l'any es farà de forma progressiva, introduint poc a poc els nous aliments. Durant uns dies s'acompanyarà el triturat de verdures amb una petita ració del menú a partir de l'any trossejat, i unes petites postres com per exemple mig iogurt o una mica de fruita ratllada o a làmines fines.

En cas de produir-se alguna malaltia biliar o necessitar dieta astringent, caldrà adaptar aquests menús a les necessitats de l'infant. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant l'equip de pediatria de la criatura.

L'adjudicatària seguirà les indicacions que determini la Direcció de Seguretat Alimentària (DISAL), de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, i es sotmetrà a possibles inspeccions sanitàries, alhora que realitzarà periòdicament anàlisi de productes –tant en cru com en cuit– i d'espais, així com controls al personal manipulador d'aliments.

L'empresa adjudicatària, efectuarà l'anàlisi bacteriològic de:

- àpats preparats
- superfícies de cuina
- estris de cuina
- verificació de les mostres testimoni

Aquestes anàlisis es lliuraran a l'IMEB en el supòsit que les circumstàncies ho requereixin.

Per tal d'evitar possibles accidents i garantir la seguretat de tothom durant el trasllat del menjar des de la cuina a les aules, quan el carro és a l'exterior de l'aula i durant la seva manipulació a les aules, l'IMEB determina que l'empresa adjudicatària haurà de seguir el següent **protocol per a la preparació dels carros**:

- Els carros de menjar es prepararan a la cuina o a l'espai més proper a la cuina possible, garantint sempre que aquest espai no sigui accessible als infants. S'han de prendre les mesures pertinents pel maneig segur dels plats destinats a nens al·lèrgics o amb intoleràncies quant a protecció i identificació inequívoca.
- Els aliments s'hauran de dipositar a la safata superior del carro (si no hi hagués prou espai es dipositaran sempre a la safata superior els aliments líquids: sopes, pures, arròs caldós, etc.).
- Els coberts es transportaran també preferentment a la safata superior del carro.
- El personal de cuina, una vegada servit el menjar en les safates, soperes, etc., i previ a la sortida del carro de la cuina, remenarà els aliments líquids dipositats als recipients i prendrà la temperatura de cadascun d'ells per tal de garantir que aquesta no superi els 68 °C.
- La temperatura es prendrà a la part central del recipient i submergint el termòmetre fins la meitat de l'alçada del recipient, i esperant el temps necessari per tal que el valor del termòmetre quedi fix.

- Aquestes temperatures es registraran diàriament, anotant l'hora exacta per cadascun dels carros de servei, en el moment que aquests surtin de la cuina (o de l'espai on es preparin els carros) cap a les aules.
- Aquest control de temperatura de servei es realitzarà amb independència de la presa i registre de temperatures que per normativa higiènic-sanitària calgui prendre per part de l'empresa adjudicatària.

Seguir aquest protocol i suportar documentalment les mesures diàries de temperatures de tots els carros serà obligació contractual essencial. El suport documental ha de romandre a la cuina de l'escola per possibilitar la consulta per part del personal de l'IMEB. L'empresa ha de tenir descrit el pla de control de temperatures (tant dels àpats servits com d'equips de fred i calor).

## **CLÀUSULA 5.- CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI**

El nombre d'infants màxim per cada grup d'edat per als cursos 2023/2024 i següents en general és:

- grup d'infants petits (de 0 a 1 any) amb 8 places de capacitat màxima autoritzada
- grup d'infants mitjans (de 1 a 2 anys) amb 13 places de capacitat màxima autoritzada
- grups d'infants grans (de 2 a 3 anys d'edat) amb 20 places de capacitat màxima autoritzada

No obstant aquesta regla general, a cada escola varia el nombre d'infants per grup en funció de l'espai disponible, matrícula efectiva i altres variables, essent els ratis efectius de 8 de 0 a 1 any, entre 12 i 13 els d'1 a 2 anys i entre 18 i 19 els de 2 a 3 anys.

A aquest efecte, a l'**ANNEX 2 que s'adjunta, es detallen per a cadascuna de les escoles bressol on cal prestar el servei d'alimentació, la seva distribució per lots, adreces, districtes, capacitat del centre\*** (nombre de places d'alumnes existents) per centre, **assistència esperada\*\* pels cursos 2024/2025 i 2025/2026 sobre la capacitat del centre**, àpats que es preveu que s'hauran de fer al centre diàriament (inclosos els del personal educador— amb menú a facturar a càrrec de l'IMEB). Es detallen, així mateix, en aquests annexos el **preu de sortida de l'àpat de cada escola per als dos cursos** (import net), els dies lectius dels cursos 2024/25 i 2025/2026 i **els imports calculats per a cada escola com valor màxim o de sortida** de cada curs, el total per escola i el total per cada lot.

*\*Pel que fa a la capacitat del centre, aquesta ja s'ajusta a l'espai disponible i als ratis reals a cada escola. Aquest nombre de places per grup d'edat i per escola és susceptible de ser revisat i/o modificat per l'IMEB d'un curs a un altre (o durant el curs), ja sigui per la demanda efectiva de places en el centre durant la vigència del contracte, per l'eventual tancament d'algun grup per manca de demanda així com per l'obertura d'algun nou grup o per raons d'interès general.*

**\*\* Pel que fa a l'assistència esperada, aquesta és la base del càlcul del preu de sortida escola per escola.** S'ha calculat el percentatge d'infants que efectivament es van quedar a dinar de setembre a desembre en el curs 2023-2024 i de gener a juliol del curs 2022-2023 en relació a la capacitat de cada centre. Després s'han afegit els número d'àpats del personal educador assignats a cadascun dels centres (que depèn del número de grups autoritzats) i s'ha multiplicat aquestes quantitats resultants pels dies lectius de cada curs, considerant 70 dies lectius de setembre a desembre i 122 de gener a juliol. Així s'ha arribat a calcular el nombre total d'àpats que s'haurien de servir i a la previsió pressupostària total del contracte.



La facturació de les empreses adjudicatàries es realitzarà d'acord amb el nombre de criatures i personal educador de l'IMEB que efectivament dinin a l'escola.

#### **CLÀUSULA 6.- PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI I ÀPATS A SUBMINISTRAR**

El període global de contractació és de **setembre del 2024 a juliol del 2026 (dos cursos escolars), amb la possibilitat de pròrroga, fins a un màxim de dos cursos escolars més**, per acord de l'òrgan de contractació, adoptat tres mesos abans de la finalització de la vigència inicial del contracte o de les seves pròrrogues. Aquest acord de l'òrgan de contractació serà obligatori per a l'empresari.

El curs escolar, pel que fa a l'escola bressol, comença la primera meitat de setembre i finalitza mitjan juliol. Pel que fa a les vacances de Nadal i Setmana Santa les escoles bressol de Barcelona respectaran el calendari establert per l'autoritat educativa en aquesta matèria. Els dies festius seran els que s'indiquin oportunament per a la ciutat de Barcelona. Pel que fa als dies de lliure disposició aquests seran els que determini l'IMEB en cada calendari escolar (en línies generals cada curs té aproximadament 190-194 dies lectius segons com es distribueixin els festius). Els càlculs per al concurs que ens ocupa s'han fet amb **192 dies lectius per curs**.

Organització, neteja i arranjamant dels espais de cuina per a la posada a punt del curs.

L'empresa adjudicatària del servei garantirà a l'acabament del curs lectiu que es deixi la cuina en les condicions d'higiene i neteja adequades per tal de que aquesta pugui ser utilitzada eventualment per casals d'estiu o altres activitats.

A fi de condicionar els espais, aparells i estris, el personal de cuina (cuinera/cuiner i ajudant de cuina) començaran a treballar un mínim de **dos dies hàbils abans de l'inici del curs**.

**Pel que fa al número d'àpats a subministrar:**

Els àpats es subministraran diàriament de dilluns a divendres al llarg del curs escolar.

Veure l'**ANNEX 2**, que ofereix les dades detallades dels àpats a subministrar. El mètode per al càlcul està explicat en l'apartat anterior (clàusula 6).

**El nombre de menús a servir varia al llarg del curs en funció de l'assistència diària real efectiva al centre** (menor al setembre i octubre i major de març a juny).

**El nombre d'esmorzars i berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar** (normalment el nombre d'esmorzars és del 10% sobre el total de dinars servits, mentre que el nombre de berenars acostuma a ser el 90-95% sobre el total de dinars servits).

**En tot cas, l'empresa facturarà efectivament els àpats servits a l'hora de dinar a infants i personal adult màxim autoritzat diàriament segons preu ofert per pensió alimentària.**

Les factures hauran de ser mensuals (a mes tancat), indicant, a més dels requisits legals establerts, el número d'expedient i lot i número de contracte, el període (mes) que es factura, i separant el número d'àpats servits a infants i persones adultes, escola per escola, i indicant el preu de sortida sense IVA de cada escola. Sobre el total net de les escoles s'aplicarà el percentatge de baixa ofert. S'ha de presentar una única factura mensual per a cada lot.

#### **CLÀUSULA 7.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI A PRESTAR**

El tipus de servei alimentari a realitzar per l'empresa adjudicatària a cadascuna de les escoles bressol objecte d'aquest concurs és el que tot seguit es detalla:

- **Lliurar les matèries en cru i realitzar llur manipulació en el centre.**
- **Cuinar de les matèries en el mateix centre.**
- **Personal de cuina (cuiner/a) contractat per l'empresa adjudicatària.**
- **Personal auxiliar de cuina (ajudant/a) contractat per l'empresa adjudicatària.**

No obstant, hi ha un centre (EBM Can Bruixa) on l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte que l'auxiliar de cuina és personal propi de l'IMEB.

#### **CLÀUSULA 8.- RECURSOS HUMANS I HORARI**

L'empresa adjudicatària del servei cobrirà el servei de cuina de l'escola de 8 del matí a 5 de la tarda.

Les càrregues diàries de treball estimades del personal de cuina de les escoles licitades resten detallades a l'**ANNEX 3** (columna "Horari estàndard"). En el mateix annex consten les hores de treball informades per les actuals empreses adjudicatàries. L'horari estàndard setmanal és de 35 hores la cuinera i 30 hores l'ajudant de cuina. A les escoles de més de 7 grups aquest horari s'eleva a 40 hores la cuinera i 35 hores l'auxiliar de cuina. Per a les escoles de 7 grups en aquesta licitació es planteja com a causa prevista de modificació, previ anàlisi de l'assistència efectiva dels infants al menjador i quan aquesta superi el 90% de la capacitat del centre, un eventual augment de les hores de cuinera i ajudant a 40 i 35 setmanals.

Sempre que sigui requerida, l'empresa adjudicatària informará a l'IMEB de l'organització de l'equip humà, de les càrregues de treball per persona i l'horari de dedicació en detall i en global.

No està permesa la modificació a l'alça o la redistribució entre el personal de les hores de treball sense la prèvia aprovació expressa i per escrit de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, per causa d'interès general, amb un estudi de costos associat i dotat pressupostàriament. Per ser efectiva aquesta modificació, haurà d'estar ratificada pel Gerent i ser comunicada a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a l'empresa adjudicatària.

Qualsevol modificació a l'alça de les hores o la redistribució entre el personal de les hores de treball no autoritzada en un centre educatiu (hores de contracte per persona), serà considerat incompliment molt greu, i podrà comportar penalitzacions econòmiques i, fins i tot, la resolució del contracte, i serà nul·la als efectes de subrogació per canvi de titular del contracte.

Per als casos on les hores setmanals de contracte a subrogar són superiors a les estàndard, les contractacions de nou personal es faran sempre respectant les hores estàndard definides a l'**ANNEX 3** (adaptant si cal els horaris de l'altre personal de cuina a l'estàndard també, per tal de mantenir el servei). L'incompliment d'aquesta condició serà considerada falta molt greu.

Totes les baixes, substitucions superiors a tres mesos i noves contractacions s'hauran de realitzar mitjançant la contractació de persones amb dificultats particulars d'inserció al mercat laboral o coneixedores de diversos contextos culturals i/o lingüístics d'acord amb allò que determina la clàusula 2 d'aquest plec. En tot cas, les suplències s'hauran de cobrir amb personal amb experiència acreditada en cuines d'escoles bressol i buscar minimitzar les incidències que es puguin produir per aquestes baixes, per ex. posant l'auxiliar de cuina a substituir la cuinera en els casos que sigui possible, o establint pautes a seguir perquè la persona que arriba per primer cop a l'escola sàpiga el

seu funcionament i no hagi de ser el personal docent de l'escola qui se'n faci càrrec de les explicacions.

Tenint en compte que els costos salarials del contracte estan calculats amb el mateix horari des de dos dies hàbils abans de començar les escoles el calendari lectiu fins el darrer dia del curs escolar (a mitjans de juliol), durant els mesos de setembre i de juliol, es podran adequar els horaris de l'ajudant a les necessitats existents a l'escola, sempre respectant la cobertura horària que ofereixi el centre i sense que suposi una disminució del nombre d'hores efectives. Nogensmenys, si en el mes de juliol s'acorda amb l'AFA l'allargament de la jornada (de 15:00 a 17:00 hores) no es podrà fer canvi d'horaris dels ajudants de cuina.

La formació del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària i ha d'estar actualitzada en matèria d'higiene i seguretat alimentària.

#### Subrogació de personal de cuina

**En el cas que procedeixi la subrogació del personal de conformitat amb l'establert a l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors o per estar aquesta obligació establerta al conveni d'aplicació s'inclou a efectes informatius, i de conformitat amb el que preveu l'art. 130 del LCSP, a l'ANNEX 3 del plec de condicions tècniques, la relació de treballadors facilitades per les empreses adjudicatàries actuals, amb indicació de l'antiguitat, data de naixement, tipus de contracte, conveni aplicat, jornada, salaris i categoria professional dels que presten serveis en l'actualitat.**

En el moment d'efectuar la subrogació el cessant ha de realitzar i abonar la liquidació individual de les parts proporcionals i havers meritats a cadascun dels subrogats.

### **CLÀUSULA 9.- MENÚS A SUBMINISTRAR I TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT**

Els menús a subministrar per grups d'edat s'inclouen com a part integrant d'aquest plec de condicions en l'ANNEX 1.

Concretament s'adjunten els següents **menús a subministrar**:

- |  |                      |
|--|----------------------|
| 1.- Menú abans de l'any  | Programació setmanal |
| 2.- Menú ovolacteovegetarià abans de l'any                                   | Programació setmanal |
| 3.- Menú a partir de l'any   | Programació mensual  |
| 4.- Menú ovolacteovegetarià a partir de l'any                                | Programació mensual  |
| 5.- Quadre d'adaptacions per a dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies. |                      |

Recordem que en els mateixos documents han de constar propostes per completar el menú diari (sopars).

Pel càlcul de la facturació a l'IMEB, es tindran en compte tant els infants com les persones adultes autoritzades (directores, mestres i educadores d'escoles bressol treballadores de l'IMEB) que facin ús del servei a l'hora de dinar.

**Gramatges.** Els gramatges s'adequaran als grups d'edat i a les recomanacions que dictin les autoritats competents (veure la pàgina 23 de la guia [L'alimentació saludable a la primera infància](#)),

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

Aliment	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 6 a 12 mesos <sup>1</sup>	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 12 mesos a 3 anys <sup>2</sup>
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 (5 o M: de menys de 53-63 g)	1 unitat petita o mitjana (5 o M: de menys de 53-63 g)

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

i s'adaptaran a les necessitats dels infants seguint la seva evolució i creixement al llarg del curs, tenint cura que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Al menú d'a partir de l'any es donarà la possibilitat de repetir el primer plat, si cal, o de la guarnició del segon (hortalissa, farinaci o llegum), però no del tall (carn, peix o ou), per tal d'adaptar-nos a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de la Generalitat de Catalunya pel que fa a la reducció en el consum de proteïna d'origen animal en els nostres àpats.

Atesa l'organització del servei i per minimitzar el malbaratament d'aliments, no hi ha d'haver grans sobrants de menjar ja cuinat, però tanmateix, en el cas que aquests puntualment existeixin, cal seguir les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Barcelona, o **caixa d'eines per un aprofitament segur**, que es poden trobar en el següent enllaç:

<https://www.aspb.cat/documents/caixa-eines-aprofitament-segur-restauracio-social/>

Sense ànims de ser exhaustius, aquestes recomanacions estableixen que només es poden aprofitar aquells menjars que s'han elaborat a la cuina del centre, però que encara no s'han exposat ni servit en el menjador. Cal descartar de la donació aquells que són molt peribles microbiològicament, com per exemple les truites amb ou fresc, o aquells que resulta difícil mantenir-los a temperatures de conservació segures, per exemple la carn o el peix a la planxa, i és important portar un control de la temperatura dels menjars elaborats per garantir que s'han mantingut a temperatura correcta des de la seva elaboració fins al servei.

Cal ajustar-se al que vagin determinant les autoritats competents en relació a la reducció del malbaratament alimentari en centres educatius, com per exemple a la *Guia per a la prevenció del malbaratament alimentari als menjadors escolars*.

D'altra banda, cal recordar que dins un mateix grup/classe hi ha infants que fan ús d'un menú durant uns mesos del curs i que després, atenent el seu grau de maduració, canvien al menú següent. En els esmorzars i berenars és també important tenir cura que el gramatge de la fruita, llet, iogurts, pa, bastonets, etc., no siguin en cap cas insuficients.

**Dietes especials i específiques.** Es respectaran les variants alimentàries indicades per prescripció mèdica i d'altres que puguin sorgir fruit de les necessitats específiques dels infants del centre. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

A l'inici del curs, les famílies d'infants amb al·lèrgies alimentàries ho hauran d'acreditar amb un informe emès per la/el pediatra on s'especifiquin els al·lèrgens concrets, indicant com a mínim

l'índex d'IgE i els valors de referència considerats normals. Caldrà també especificar les mesures d'actuació recomanades, si fos el cas.

A aquests efectes, les empreses adjudicatàries serviran, conjuntament amb els menús bàsics els menús especials, és a dir, les adaptacions per els casos de intoleràncies i al·lèrgies (celiaquia, intolerància a la lactosa i al peix, menús sense carn, menús sense proteïna d'origen animal, al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca, etc) a totes les criatures que així ho requereixin.

Per tal de facilitar l'elaboració dels menús astringents (baixos en fibra), l'empresa adjudicatària subministrarà periòdicament al centre sèmola de blat de moro o d'arròs, de manera que sempre n'hi hagi disponible.

#### **TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT:**

Tots els **ingredients** que conformaran el menú dels infants de l'escola bressol han de garantir la **màxima qualitat i categoria**. Si al llarg del contracte es detectés que algun/s dels aliments proposats no compleixen els nivells de qualitat requerits pel servei, l'IMEB podrà instar les empreses adjudicatàries a canviar-los.

- A la cuina es farà servir sempre **oli d'oliva verge extra, tant per cuinar com per amanir**.
- La **verdura** serà **obligatòriament fresca i de temporada** per a tothom i es subministrarà a l'escola amb la periodicitat necessària per mantenir les seves propietats organolèptiques i nutricionals. Donada la curta temporalitat de la mongeta tendra de proximitat i ecològica (juny a setembre), i atesa l'acceptació que té als menús escolars, excepcionalment i només en aquest cas, es podrà subministrar ecològica i congelada fora de temporada. Els pèsols també poden ser congelats.
- L'escola ha de tenir disponible els següents **tipus de pasta**: macarrons, espaguetis, fideus i espirals, i per la sopa cabell d'àngel, pistons i galets petits.
- Els **cereals per esmorzar** hauran de ser **ecològics i preferentment de blat de moro o civada i sense sucres afegits**.
- D'entre les verdures, seran **obligatòriament ecològiques durant tot el curs** les següents: **les cebes, la carabassa, la pastanaga, els xampinyons, el tomàquet triturat o sofregit, la col i l'enciam**.
- També seran **obligatòriament ecològiques** les següents verdures en els períodes estacionals indicats: **els porros (de setembre a juny), el tomàquet per a l'amanida (de setembre a novembre), la mongeta tendra (de juny a setembre), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil, coliflor, bròcoli i romanescu (d'octubre a abril)**.
- A banda d'altre tipus d'acompanyament previst als menús, es servirà sempre en tots els àpats mitja **amanida**. Perquè els infants s'acostumin a diferents textures i sabors, per l'amanida s'hauran de donar diferents varietats d'enciam: romà, trocadero, iceberg, meravella, etc., acompanyats de tomàquet, cogombre, remolatxa o pastanaga mentre l'estacionalitat permeti la seva disponibilitat als mercats de proximitat.
- Després de dinar sempre s'oferirà fruita per a postres i ha de ser **el més variada possible** al llarg de la setmana i del curs (pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, raïm, meló, síndria, etc.). Tot i

així, si la direcció del centre ho estima oportú, **per fomentar el consum de fruita alhora que minimitzar el malbaratament, es pot oferir als infants una part de la fruita del migdia a mig matí i l'altra part després de dinar.** Pel que fa als dies que hi ha fruita per berenar, es subministrarà plàtan si l'escola ho estima oportú però, en aquests casos, la fruita que es subministri als infants a la franja de matí i migdia haurà de ser necessàriament una altra de diferent. Els plàtans hauran de tenir el segell d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP) *Plátano de Canarias*, per tal de minimitzar l'emissió de CO2 durant el seu transport atès que és la zona geogràfica productora més propera a Barcelona.

- Malgrat el plec valora únicament l'oferta ecològica de la taronja (de gener a maig), la poma (tot el curs) i la pera (de setembre a febrer), fora bo que la resta de fruita subministrada també ho fos sempre que sigui possible.
- **Tipologia de peix:** Per tal d'evitar el risc d'infecció per Anisakis la comissió d'alimentació de l'IMEB va acordar no donar peix fresc. Les empreses adjudicatàries hauran de subministrar als centres **peix congelat d'alta qualitat.** A aquests efectes, el peix ha de ser ultracongelat, no ha de tenir productes químics ni additius i cal garantir la cadena de fred en tot moment, donant cada setmana del curs, de forma consecutiva, **lluç i bacallà**, per tal que els infants provin tots dos tipus de peix amb la mateixa periodicitat.

Nota important: **no** es podrà subministrar cap altre tipus de peix (ni fletan filetejat, ni perca filetejada, etc.)

**El peix** que es subministrarà als centres sortirà sempre de cuina **sense espines.**

- El **pa** haurà de ser obligatòriament **del dia** (no congelat, no precuinat) i, si s'ha ofert com a millora i criteri d'adjudicació, haurà de ser ecològic. No obstant això, l'IMEB es reserva l'opció de variar la periodicitat en el subministrament (per minimitzar les emissions de CO2) i/o d'introduir a les escoles altres varietats de pa (integral, de pagès, etc.), ecològic o no, segons indicacions de l'Agència de Salut Pública de Barcelona i prèvia prova pilot per veure com funcionen a les escoles bressol.
- Per tal d'anar introduint consum més saludables, els **bastonets hauran de ser integrals, sense sal i amb oli d'oliva**, tenint en compte que sempre hi haurà a disposició dels infants que no puguin menjar gluten o blat, bastonets sense ou ni gluten.
- L'empresa adjudicatària facilitarà l'aigua embotellada de baixa mineralització per als infants del grup de lactants en garrafes de mínim 5 litres per tal de minimitzar la generació de residus. Per la mateixa raó caldrà subministrar el iogurt en el format més gran possible, i no en format individual.
- Per garantir la disponibilitat d'aliments per elaborar els menús, el primer dia després de vacances o després d'un dia festiu nacional o local, el menú per dinar, dels infants a partir de l'any i persones adultes, consistirà en: arròs amb tomàquet i truita (francesa o amb patates i ceba), amanida i fruita del temps.
- L'empresa adjudicatària del servei haurà de **resoldre la situació en modalitat alternativa** (línia calenta, refrigerat, ..... ) les incidències puntuals que puguin produir-se, per manca de subministraments d'aigua, llum o gas en els centres.

### **Tradicions i festes populars**

L'empresa licitadora facilitarà al centre una adaptació dels menús infantils i del personal educador al menú propi de les tradicions i festes populars que s'hi celebren: la Castanyada, Nadal, Carnestoltes, Sant Joan, etc. Aquesta adaptació no haurà de suposar un sobre cost desproporcionat per l'empresa.

### **Festes per a famílies i/o tutors/es**

L'empresa oferirà petits convits per a les famílies fins un total de tres ocasions al llarg del curs, dins del centre, i a elecció de l'escola (Nadal, Festa de la Primavera, Castanyada, Sant Jordi, Sant Joan...) amb un pressupost màxim de 140€ grup-classe/curs. Aquest servei, així com el cost corresponent, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

### **Sortides i Excursions**

Es cobriran amb menús adequats (pícnics), les sortides, excursions, etc., atenent l'edat i les característiques dels infants, els entrepans per les sortides i les excursions es faran amb pa sense sucre, normal o tou. El menú constarà de:

2 entrepans de formatge o truita francesa  
1 peça de fruita  
Aigua

L'empresa licitadora podrà presentar menús-aliments alternatius per a sortides i excursions, respectant en tot moment el nombre d'entrepans i els complements de postres i aigua.

En totes les sortides i excursions s'atendrà tot l'esmentat en aquesta clàusula referent a prescripcions mèdiques, al·lèrgies, intoleràncies, etc.

Les persones adultes també rebran l'alimentació per excursions i sortides (3 entrepans, 1 peça de fruita i aigua).

### **CLÀUSULA 10.- NETEJA I AIXOVAR**

Diàriament es lliurarà als adults un tovalló de paper de cel·lulosa 100% reciclat (els infants normalment fan servir els seus pitets/tovalló).

La neteja integral dels materials emprats, de la cuina (armaris, taulells, totes les superfícies horitzontals i verticals, vidrieres, campanes, filtres, forns, cremadors, plaques, etc.) i de les dependències annexes a la cuina (rebot, pati interior i/o entrada a cuina, etc.) van íntegrament a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació. Les superfícies de treball i els estris d'elaboració han de sotmetre's a l'acció de productes químics detergents i desinfectants per aconseguir una bona higienització i evitar riscos de contaminació creuada dels aliments. L'empresa adjudicatària ha de tenir descrit el pla de neteja i desinfecció i de manteniment de les instal·lacions.

També és funció de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació preparar i traslladar els carros de servir aliments a cada una de les classes o dependències (veure protocol de preparació de carros a la clàusula 4) i recollir-los; deixar les taules i l'entorn (mobles i terres inclosos) on els infants i adults hagin menjat nets i enlestits per continuar la dinàmica escolar després de cada àpat.

Tant la neteja com la reposició de tot l'aixovar propi de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària; la seva qualitat serà sempre similar o superior a l'existent.

Per raons de seguretat no es farà servir el vidre a les cuines i les aules. Els gotes, plats, gerres, bols, etc. que s'hagin de reposar seran de policarbonat d'ús alimentari.

**Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:**

#### I- Limitació d'ús de determinats productes de neteja

- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sols es podran utilitzar en la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües, i en les escoles on correspongui, en la neteja de vàters, piques, plats de dutxa i altres desaigües dels espais propis del personal de cuina, la neteja del qual formi part de servei.
- S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.
- Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

#### II- Qualitat Ambiental dels productes de neteja habituals

Es consideren productes bàsics habituals els següents: producte per terres i enrajolats, producte per netejar superfícies (per mostradors, taulells, prestatgeries, mobiliari de menjador, cambra frigorífica, etc), anti-greix (campanes extractores, fregidores, forns, fogons, graelles, planxes, carros de transport), rentavaixelles de rentat automàtic (vaixelles, cristalleria i coberteria) i rentavaixelles a mà (olles, cassoles, paelles, etc.).

Serà obligatori que aquests productes compleixin amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte:

- exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides,

tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de Tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea<sup>1</sup>, el Cigne nòrdic<sup>2</sup> o equivalent.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació.

#### III- Retirada selectiva de residus

Els residus produïts pel servei es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient, d'acord amb el contingut del Pla de Residus recollit a la clàusula 7 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

---

<sup>1</sup> Segons la Decisió de la Comissió Europea de 23 de març de 2005 (2005/344/CE) en la que s'estableixen els criteris ecològics per la concessió de l'etiqueta ecològica comunitària als productes de neteja d'ús general i als productes de neteja de cuines i banys. Trobareu una relació de productes existents al següent vincle: [http://mediambient.gencat.cat/web/.content/home/ambits\\_dactuacio/empresa\\_i\\_produccio\\_sostenible/ecoproductes\\_i\\_ecoserveis/etiqueta\\_ecologica\\_i\\_declaracions\\_ambientals/etiqueta\\_ecologica\\_de\\_la\\_ue/productes\\_i\\_serveis\\_amb\\_etiqueta/encartatiqueta.pdf](http://mediambient.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/empresa_i_produccio_sostenible/ecoproductes_i_ecoserveis/etiqueta_ecologica_i_declaracions_ambientals/etiqueta_ecologica_de_la_ue/productes_i_serveis_amb_etiqueta/encartatiqueta.pdf)

<sup>2</sup> Els criteris del Cigne Nòrdic es poden trobar a: <http://www.svanen.nu/Default.aspx?tabName=StartPage&menuItemID=7055>



La retirada de residus hauran de contemplar totes aquelles fraccions de residus que en el moment d'iniciar el contracte i en l'emplaçament de cada centre siguin objecte de recollida selectiva en el model de recollida selectiva municipal, i que en general són les següents:

- Paper i cartró (contenedor blau)
- Residus de plàstic i metall: plàstic, llaunes i brics (contenedor groc)
- Vidre (contenedor verd)
- Matèria orgànica (contenedor marró)
- Rebuig (contenedor gris)

Les bosses industrials grises o negres que l'adjudicatari utilitzi per a la retirada de residus hauran de ser d'un mínim del 80% de plàstic reciclat post consum.

L'adjudicatària estarà obligada a subministrar bosses de colors per a la recollida selectiva de les diferents fraccions i bosses compostables per la recollida de la fracció orgànica.

#### **CLÀUSULA 11.- MAQUINÀRIA, ESTRIS I EINES. INFRAESTRUCTURA**

A les escoles bressol, tant la maquinària com el parament, estris i eines que hi ha actualment són propietat de l'IMEB.

Les escoles disposen de maquinària, parament (safates, plats, gots i coberts reutilitzables, olles, paelles, etc.), útils i eines per a portar a terme el servei. La reposició del parament, útils i eines aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, i els mateixos restaran propietat de l'IMEB en finalitzar el contracte. Les reposicions de gots, plats, gerres, bols, etc. seran de policarbonat d'ús alimentari. Aquest material ha d'estar certificat conforme a la normativa europea sobre materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments (Reglament 10/2011). Quan s'hagin de reposar els recipients per servir la sopa, purés, i altres aliments de textura més líquida es faran servir aquells amb la base més ampla possible per garantir-ne l'estabilitat.

Pel que fa a la reposició, manteniment i reparació de maquinària (rentaplats, cuina, forns, nevera, microones, campanes, descalcificadors, contenidors per a la recollida selectiva de residus ..., etc.) aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Les reparacions s'hauran de fer en el màxim de temps d'una setmana. En el cas de reposició de maquinària per part de l'empresa que té adjudicat el servei, aquests hauran de ser aparells nous i classificats en la categoria de màxima eficiència energètica i estalvi d'aigua disponible al mercat, i la maquinària reposada romandrà a l'escola una vegada finalitzat el contracte.

La despesa de llum, gas, aigua i telèfon va a càrrec de l'IMEB - Ajuntament de Barcelona.

#### **CLÀUSULA 12.- EDUCACIÓ PER A LA SALUT I FORMACIÓ DE PERSONAL**

Les empreses adjudicatàries hauran de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuació de la dinàmica endegada amb l'alumnat, en relació al tema d'educació per a la salut, i estar obertes en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut i innovacions alimentàries, de conformitat i sota les directrius de l'organisme gestor, així com ser sensibles a les peticions dels centres.

D'altra banda, per garantir la bona execució dels aspectes d'ambientals considerats en el servei, l'empresa adjudicatària els haurà d'incloure en els plans de formació del personal de l'empresa, en especial en relació a:

- Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
- L'alimentació infantil a la primera infància
- Origen i qualitat ambiental dels aliments
- Vaixel·la, coberteria i parament de taules
- Maquinària eficient, estalvi energètic i consum responsable d'aigua
- Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus:
  - o L'eficiència del consum de productes (transvasament i dosificació de productes)
  - o El correcte ús dels productes per a cadascuna de les tasques de neteja
  - o Les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus propis
  - o La correcta retirada de residus recollits selectivament.

### **CLÀUSULA 13.- INSPECCIÓ I SEGUIMENT DEL CONTRACTE**

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'IMEB, d'acord amb allò expressat al Plec de Clàusules Administratives Particulars (Clàusula 26). El tècnic designat, revisarà l'actuació de les empreses i li seran facilitades les dades que pugui precisar respecte a la prestació d'aquests serveis.

Del resultat d'aquestes actuacions, el tècnic designat sol·licitarà per escrit a l'òrgan de contractació que realitzi les actuacions adients per requerir a l'empresa el compliment del contracte i de la normativa legal que s'escaigui.

**Mensualment** Les direccions de les escoles lliuraran a l'empresa de cuina i a la Direcció de Recursos i Serveis Generals:

- **Resum** dels àpats consumits en cada centre, (Clàusula 6 d'aquest plec) desglossada per dies (infants i adults autoritzats) conformat i signat per la direcció del centre.
- **Control de qualitat**, complimentat i signat per la direcció del centre. (**ANNEX 5**)

Les direccions mensualment puntuaran tots els apartats del full de control de qualitat, valorant entre un 1 i un 5 els aspectes avaluats. Tota puntuació igual o inferior a 3 punts haurà d'acompanyar-se del comentari justificatiu dels motius de dita puntuació. També indicaran si hi han hagut baixes de personal i si aquestes s'han cobert satisfactòriament.

Les incidències urgents seran comunicades per les directores per correu electrònic de forma immediata a la responsable del servei (incloses les relacionades amb el personal de cuina).

Les empreses que hagin obtingut una puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, han de realitzar un informe signat per a la supervisió amb el vist i plau del cap responsable del departament, expressant les mesures correctores preses al respecte. La no presentació d'aquest informe per part de l'empresa, comportarà la no tramitació de la factura fins a la presentació de la corresponent

documentació. L'endarreriment en el pagament per causes imputables a l'adjudicatari no reportarà en cap cas interessos de demora.

Tot això sense perjudici que l'IMEB pugui iniciar un expedient sancionador en cas de no aplicació de les mesures correctores o insuficiència de les mateixes.

#### **Cada vegada que l'IMEB ho requereixi:**

- Factures i/o albarans que acreditin la traçabilitat del producte i el compliment de l'oferta presentada pel que fa a productes ecològics. S'entendrà com agricultura ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats en el Reglament (UE) 2018/848, del Parlament Europeu i del Consell, de 30 de maig de 2018, sobre producció ecològica i etiquetat dels productes ecològics. Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.
- Documentació que acrediti la traçabilitat del producte i el compliment de l'oferta presentada i valorada respecte a la valoració dels criteris mediambientals i de proximitat, aportada per l'empresa distribuïdora del producte.
- Factures que acreditin la compra de productes procedents d'empreses d'economia social segons les ofertes presentades i valorades.
- Còpia de les relacions nominals de les treballadores i del treballadors conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social.

#### **A l'inici del Contracte i sempre que es produeixi algun canvi**

- Llistat de treballadores i treballadors per centre adjudicat
- Condicions contractuals
- Nombre d'hores de dedicació i horari (veure clàusula 8 d'aquest plec)
- Certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals vigent de cadascuna de les persones que executaran el contracte (segons clàusula 20.4.b i c del Plec de Clàusules Administratives Particulars).

#### **CLÀUSULA 14 .- PRODUCTES PROVINENTS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.**

L'IMEB ha mostrat des de fa anys l'interès per fomentar el consum de productes provinents d'agricultura ecològica en les escoles bressol de titularitat municipal. Per fer un pas més, en els dos contractes anteriors licitats es van passar unes determinades verdures a ecològiques obligatòriament perquè el mercat ens ha confirmat la viabilitat d'aquesta exigència (veure clàusula 9, Tipologia d'obligat compliment), mentre que altres productes figuren com a criteri d'adjudicació.

Així, a totes les escoles serà d'obligat compliment el següent:

- Els cereals per esmorzar hauran de ser ecològics.

- D'entre les fruites i verdures, seran **obligatòriament ecològiques durant tot el curs** les següents: **les cebes, la carabassa, la pastanaga, els xampinyons, el tomàquet triturat o sofregit, la col i l'enciam.**
- També seran **obligatòriament ecològiques** les següents verdures en els períodes estacionals indicats: **els porros (de setembre a juny), el tomàquet per a l'amanida (de setembre a novembre), la mongeta tendra (de juny a setembre), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil, coliflor, bròcoli i romanescu (d'octubre a abril).**

**A més, els licitadors poden oferir com a millora en la fase de licitació els següents productes ecològics: patates, pasta, arròs, cigrons, lleties, mongeta seca, pa, taronja, poma, pera, pollastre, vedella i llet.** Aquesta oferta implica per a l'adjudicatari que el producte procedent d'agricultura ecològica s'haurà de subministrar en tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat en aquest plec i per a tot el producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús del centre).

**Tant el que figura com obligatori com l'oferta adicionalment passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu** (veure clàusula 26 del plec administratiu)

Si per un problema aliè a l'adjudicatari derivat d'inclemències climàtiques (onades de calor o fred inusuals, riuades, sequeres, ventades, incendis o d'algun altre imponderable) provoqués la impossibilitat de subministrar algun dels productes ecològics obligatoris o oferts, s'haurà d'informar per escrit al servei d'alimentació de l'IMEB de les causes que s'estan produint, la solució que es pot donar i el temps previst fins retornar a la normalitat i l'IMEB valorarà la situació i la solució proposada.

#### **CLÀUSULA 15 .- PRODUCTES DE PROXIMITAT I CRITERIS MEDIAMBIENTALS**

Amb la voluntat de promoure els aliments de circuits curts de comercialització i la reducció de les emissions de diòxid de carboni (CO<sup>2</sup>) i de gasos d'efecte hivernacle (GEH), així com una millor garantia de la qualitat del producte (millor conservació, frescor, sabor), hem seleccionat de la llista de productes que s'utilitzen en els menús de les escoles, aquells amb una important presència en els mateixos, tant per freqüència com per volum de consum i pes, i, per tant del grau de contaminació en el transport que se'n deriva. A més, s'han seleccionat productes no tractats, per tal de fer possible la traçabilitat des de l'origen.

Amb aquests criteris s'han seleccionat divuit productes entre verdures, fècules, llegums i fruites i s'ha establert una puntuació proporcional al seu volum de consum en els menús escolars. Aquests productes són: el bròquil, la coliflor, el bròcoli, el romanescu, la col, l'enciam (les diferents varietats que es troben segons estacionalitat), la pastanaga, les cebes, la carabassa, la mongeta tendra, la patata, l'arròs, els cigrons, les lleties, la mongeta seca, la taronja, la poma, la pera (cadascun d'aquests productes té una puntuació màxima per proximitat en funció del pes i volum de consum).

Per cadascun d'aquests productes s'ha establert com a procedència una distància màxima acceptada de 150 a 200 quilòmetres per a tots els productes (excepte per les patates (300 km), la taronja (350 km), les cebes (400 km) i els llegums (800 km)), per assegurar el subministrament) i s'han buscat zones amb suficient potencial productiu per abastir els aliments que confeccionen el menú. Per comprovar el compliment es calcularà la distància des del codi postal del lloc de producció a la seu de l'IMEB (08014 de Barcelona) prenent com a referència la ruta més curta que doni la Guia Michelin.

Durant el període de vigència del contracte, l'IMEB podrà requerir de manera aleatòria les factures i/o els albarans i/o traçabilitat dels lots on es justifiqui el compliment d'aquesta oferta i en el cas d'incompliment s'aplicaran les sancions determinades en la clàusula 26 del Plec de Clàusules Administratives.

Si per un problema aliè a l'adjudicatari derivat d'inclemències climàtiques (onades de calor o fred inusuals, riuades, ventades, incendis o d'algun altre imponderable) provoqués la impossibilitat de subministrar el producte en la distància indicada en la seva oferta, s'haurà d'informar per escrit al servei d'alimentació de l'IMEB de les causes que s'estan produint, la solució que es pot donar i el temps previst fins retornar a la normalitat i l'IMEB valorarà la situació i la solució proposada.

#### **CLÀUSULA 16.- PRODUCTES SUBMINISTRATS PER CENTRES ESPECIALS DE TREBALL O EMPRESES D'INSERCIÓ SOCIAL.**

Serà criteri d'adjudicació el subministrament de productes alimentaris procedents d'empreses d'inserció social o centres especials de treball, oferts durant tot el període del contracte. El licitador haurà de determinar el producte concret ofert, indicant l'empresa proveïdora, i acreditant que aquesta és un CET o una empresa d'inserció social. **A aquests efectes s'atorgaran 5 punts en aquest apartat.**

No s'admetran productes (o derivats) que no estiguin inclosos en els menús de les escoles bressol (per exemple: iogurts ensucrats o de gustos, natilles, mel...). Si el producte està a la llista de producte ecològic i el producte procedent de CET's o Empreses d'Inserció no ho és, es donaran els punts d'aquest apartat (i zero en el corresponent subapartat del producte ecològic), i si reuneix les condicions de les dues clàusules se sumaran els punts corresponents per cada una d'elles. Si durant la vigència del contracte fos impossible el subministrament del producte ofert, s'hauran de comunicar al servei d'alimentació de l'IMEB les causes d'aquesta incidència i oferir immediatament un altre producte de les mateixes característiques demanades que el substitueixi.

Durant el període de vigència del contracte, l'IMEB podrà requerir de manera aleatòria les factures i/o albarans on es justifiqui el compliment d'aquesta oferta i en el cas d'incompliment s'aplicaran les sancions determinades en la clàusula 26 del Plec de Clàusules Administratives.

**Tant el que figura obligatòriament com ecològic en aquest plec, com l'oferta que addicionalment realitzi l'empresa per productes provinents d'agricultura ecològica, productes de proximitat o provinent de centres especials de treball o empreses d'inserció passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a falta molt greu (veure clàusula 26 del plec administratiu).**

Barcelona, a 25 de març de 2024.

Dolors González Muñoz  
Recursos i Serveis Generals

Teresa Salvadó i Aparicio  
Directora de Recursos i Serveis Generals