

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
PER A L'ADJUDICACIÓ DEL
CONTRACTE DE SERVEI DE CÀTERING
PER A LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS**

INDEX

1. DISPOSICIONS GENERALS	2
1.1. Objecte del contracte	
1.2. Objectiu general	
1.3. Objectius específics	
1.4. Àmbit d'actuació	
2. DEFINICIO DEL SERVEI	2
2.1. Capacitat mínima i màxima	
2.2. Horaris	
2.3. Calendari de comandes	
2.4. Procediment de comandes	
2.5. Trasllat i recepció	
2.6. Refús	
3. CARACTERÍSTIQUES DEL CÀTERING.....	6
3.1. Característiques dels menús (dinars)	
3.2. Característiques dels berenars	
3.3. Tipologia de menús i berenars	
3.4. Format	
3.5. Elaboració i regeneració dels menús i berenars	
4. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATARIA	10
4.1. Mitjans materials	
4.2. Mitjans personals	
4.3. Altres obligacions	
5. COORDINACIÓ.....	13
6. GESTIO DEL CONTRACTE.....	13
6.1. Control i seguiment	
6.2. Informes de gestió	
7. NORMATIVA.....	15

1. DISPOSICIONS GENERALS

1.1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la contractació del **servei de càtering** per a les escoles bressol municipals de Rubí: La Bruna, Lluna i Sol Solet.

1.2. OBJECTIU GENERAL

L'objectiu general del servei es resumeix en:

Els subministrament diari de menjars elaborats (dinar i berenar per a infants), i el dinar (per a adults) a les escoles bressol municipals de Rubí. Aquests àpats hauran d'estar adientment elaborats, envasats, conservats i transportats en les condicions de ser servits en els horaris i condicions establertes per a cada centre d'escola bressol.

1.3. OBJECTIUS ESPECÍFICS

L'objectiu genèric es concreta en els següents objectius específics:

- Subministrament diari de dinars en **línia freda**:
 - a) El subministrament dels menús diaris, adequadament elaborats, envasats i transportats, amb aliments frescs de temporada i de circuit curt.
 - b) El subministrament dels menús als infants usuaris de cada escola bressol, amb l'objectiu de la cobertura de les necessitats nutritives diàries adequades segons l'edat, incloent les necessitats específiques de cada alumne.
 - c) El subministrament dels menús al personal adscrit a les escoles bressol (a excepció de la Bruna).
 - d) La regeneració dels aliments en la pròpia escola.
- Subministrament diari de berenars:
 - a) El subministrament dels berenars als infants usuaris de cada escola bressol i el seu transport adaptats a la seva edat.

1.4. ÀMBIT D'ACTUACIÓ

Així doncs, l'àmbit d'actuació en el que es prestaran els serveis objecte d'aquest contracte s'estableix a:

- Escola bressol municipal Lluna, ubicada al carrer de Barcelona núm. 67-69 de Rubí. Eb.lluna@ajrubi.cat
- Escola Bressol municipal Sol Solet, ubicada al carrer de Joaquim Blume núm. 30 de Rubí. ebsolsolet@ajrubi.cat
- Escola Bressol Municipal La Bruna, situada al c/ Calderón de la Barca núm. 4 de Rubí. eb.labruna@ajrubi.cat

2. DEFINICIÓ DEL SERVEI

Els menjars seran preparats i elaborats diàriament en les instal·lacions pròpies de l'empresa adjudicatària. Les escoles bressol posaran a disposició de l'empresa adjudicatària els espais de la cuina per a que s'instal·lin els frigorífics i els regeneradors necessaris per poder escalfar els menús adequadament i que puguin ser servits en les estances en les condicions adients per a la seva ingestió.

2.1. CAPACITAT MÍNIMA I MÀXIMA

2.2.1 Capacitat mínima i màxima en el servei de menjador dels infants usuaris de les escoles bressol.

- a) La capacitat mínima del servei de menjador (dinar) en el servei escolar ordinari és de 20 alumnes en cada centre i, en el servei escolar complementari (segona quinzena de juliol), serà la fixada per l'Ajuntament de Rubí abans del dia 1 de juny de cada any.
- b) La capacitat mínima no s'estableix per grup/estança, sinó que és per a tot l'alumnat de cada centre.
- c) L'Ajuntament de Rubí podrà acordar la no iniciació de la prestació d'aquest servei si en algun centre no s'assoleix la capacitat mínima total corresponent.
- d) La capacitat màxima coincidirà amb la totalitat d'infants matriculats en el servei escolar de què es tracti de cada centre.

2.2.2 Capacitat mínima i màxima en el servei de menjador (dinar per adults).

- a) No existeix capacitat mínima.
- b) La capacitat màxima coincidirà amb la totalitat del personal adscrit a cada escola bressol que treballi a jornada completa.

2.2.3 Capacitat mínima i màxima en el servei de berenar dels usuaris de les escoles bressol.

- a) No existeix capacitat mínima.
- b) La capacitat màxima coincidirà amb la totalitat de d'infants que siguin usuaris de la franja horària de 15:00 a 17:00 hores del servei escolar ordinari, en la que el berenar és de recepció obligatòria.

2.2. HORARIS

2.2.1 Horari del servei de menjador (dinar) dels infants usuaris del servei escolar ordinari (dinar)

- a) En el servei escolar ordinari (mitjans de setembre fins el 14 de juliol) el servei de menjador es prestarà durant els dies lectius de 12:00 a 15:00 hores.
- b) En el servei escolar complementari (segona quinzena de juliol), el servei de menjador es prestarà en horari de 12:00 a 15:00 hores.
- c) L'Ajuntament de Rubí podrà acordar la variació de l'horari de menjador en funció de les necessitats que puguin derivar-se del pla anual que aprovi el consell escolar del centre. Per exemple es podrà fixar el servei de menjador en la franja horària de 12:00 a 13:00 hores, sense incloure el descans del migdia.

2.2.2 Horari del servei de menjador (dinar) per personal del centre.

Els adults dinen, fent torns alternatius, entre les 13:00 i les 15:00 hores, perquè en l'altra franja horària fan vigilància del descans dels infants.

2.2.3 Horari en el servei de berenar dels infants usuaris del centre.

Els infants berenen entre les 15:45h i les 16:15 h.

2.2.4 Estimació de menús a subministrar diàriament per escola.

Tipus de menjar a servir diàriament	EBM LA BRUNA	EBM LLUNA	EBM SOLSOLET	Totals
Menú infantil	80	80	80	240
Menú adults	0	23	23	46
Menú berenar	0	45	45	90

Aquestes dades estan calculades en base a la mitjana dels darrers cursos

	MENUSINFANTILS					
	2018-19 (març)	2019-20 (març)	2020-21 (març)	2021-22 (març)	2022-23 (març)	Mitjana
LA BRUNA	79	79	78	84	85	81
LLUNA	80	80	70	82	84	79
SOL, SOLET	81	81	72	83	82	80
TOTAL	240	240	220	249	251	240

	BERENARS					
	2018-19 (març)	2019-20 (març)	2020-21 (març)	2021-22 (març)	2022-23 (març)	total mitjana
LLUNA	37	38	40	45	50	42
SOL, SOLET	56	40	44	43	55	48
TOTAL						90

Respecte al nombre de menús per a adults correspon a la plantilla existent a l'escola bressol Lluna i Sol solet.

2.3. CALENDARI DE LES COMANDES

L'Ajuntament de Rubí aprova cada any el calendari del curs escolar de les escoles bressol municipals; indicant els dies lectius per a cada servei que es presta: el període d'adaptació, el servei escolar, el servei complementari (segona quinzena de juliol), el servei menjador amb dinar, el servei de menjador amb dinar i berenar, el servei d'acolliment, els dies festius de lliure disposició, els dies de festa local, etc.

El servei de menjador (dinar d'infants i dinar d'adults) i el servei de berenar, són els que és realitzen, amb caràcter general, durant el període lectiu de cada curs escolar.

L'Ajuntament facilitarà aquest calendari escolar lectiu a l'empresa, abans d'iniciar la prestació efectiva del servei i, en tot cas, abans d'iniciar cada nou curs escolar.

2.4. PROCEDIMENT DE LES COMANDES

a) Proposta de menús (infants i adults) i berenars mensual

L' empresa adjudicatària està obligada a presentar el dia 15 de cada mes o, si aquest és festiu, el dia hàbil immediatament anterior, una proposta de menús (dinars) per al mes següent (una per a infants i una altra per a adults), com també una proposta de berenars per al mateix mes, acompanyada del Pla de Traçabilitat de cada plat, llevat que aquest l'hagi facilitat amb anterioritat.

Aquestes propostes, que seran confeccionades i signades per la persona amb titulació tècnica superior en Dietètica que l'empresa adjudicatària s'hagi compromès a dedicar o adscriure a l'execució del contracte, hauran de ser entenedores i de fàcil lectura, doncs un cop aprovades per la persona responsable del contracte es lliuraran a les famílies.

La primera comanda del contracte es farà sobre la base de la proposta presentada a la licitació. Es presentaran propostes de menús i de berenar per a infants i de dinars per adults. Només es valoraran els menús d'infants respecte als criteris d'adjudicació.

Les referides propostes s'enviaran a la vegada als director/a de cada escola bressol i a la responsable del contracte, per tal validar el contingut i donar la conformitat o aprovació.

Cada escola bressol podrà modificar puntualment i excepcionalment aquestes propostes, comunicant-lo a l'adjudicatària amb una antelació mínima de 72 hores prèvies a cada subministrament. Aquest canvi puntual no implicarà cap sobre cost per l'adjudicatària, la petició sempre es farà de forma justificada i motivada; per exemple, si es comprova que la manera d'elaborar d'algun aliment provoca el rebuig dels usuaris, es demanarà un canvi que faciliti la seva acceptació. Es tractarà sempre de procurar un servei de qualitat i de vetllar per reduir el malbaratament d'aliments.

b) Encàrrec setmanal

La comanda de la quantia aproximada de menús (dinars) i de berenars setmanals a subministrar la realitzarà cada escola bressol el dilluns anterior a la setmana de què es tracti, i aquesta quantia podrà ser modificada en funció dels canvis puntuals que es puguin produir en la utilització dels serveis per part dels alumnes i del personal del centre, com a màxim, a les 9:30h del dia lectiu anterior al subministrament. Aquestes possibles variacions no són significatives ja que la gran majoria d'infants usuaris són fixes, i només afectaria als esporàdics.

2.5. TRASLLAT I RECEPCIÓ

El trasllat dels menjars (menús i berenars) a cada escola bressol, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària a través d'un transport adaptat refrigerat que haurà de garantir les temperatures de la línia freda exigida. Per tant, aquest transport es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

L'empresa adjudicatària farà el lliurament dels menús i berenars en els propis centres, com a màxim, a les 10:00 hores del mateix matí. Aquest lliurament serà diari.

Al ser un subministrament en línia freda, cal seguir el següent procediment per garantir el subministrament diari:

El primer dia lectiu de cada setmana es portarà la comanda de menús a consumir del mateix dia i també la comanda del dia següent. I el darrer dia de la setmana lectiu no es subministraran menús, per tal de no deixar menjar en les cuines i magatzem de les escoles bressol, durant el cap de setmana.

La recepció dels menús i berenars es farà a cada escola bressol municipal. Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària entrar els aliments fins a la cuina de l'escola bressol, i entre l'auxiliar de cuina i el transportista verificaran les temperatures dels aliments en línia freda. Si la temperatura no és l'adequada s'aplicarà el previst en la següent clàusula 2.6.

2.6. REFÚS

Cada escola bressol municipal de referència podrà refusar tot o part dels productes subministrats per defecte en la quantitat o en la qualitat o en qualsevol de les característiques fixades en la clàusula 3.

En cas de refús, l'adjudicatària haurà d'esmenar el defecte i fer el nou subministrament, com a màxim, a les 12:00h hores del mateix matí, ja que l'horari d'inici del servei de menjador a les escoles és a partir de les 12:00 hores. Aquest límit horari (12:00 hores) també és aplicable al subministrament dels berenars d'esmena, perquè fer-ho amb posterioritat alteraria l'organització del servei.

El complement o la reposició dels menús (dinars) es podrà fer en línia calenta, donat que si fos en línia freda no donaria temps a fer la regeneració del menú.

Respecte als berenars en cas de reposició, mantindran el format inicial.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL CÀTERING

L'empresa adjudicatària elaborarà menús en funció dels requeriments nutricionals de cadascuna de les edats dels infants de 0 a 3 anys, i els presentarà de forma detallada per gramatge, productes, periodicitat i variació estacional.

Serà necessari elaborar diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. Per tant, l'empresa adjudicatària proposarà un menú basal segons els nivells d'edat i segons tipus de triturat així com les derivacions (modalitat dieta, al·lèrgia i intolerància).

En aspectes generals els menús han d'oferir:

- Un servei de càtering que contempli una adequada diversificació alimentària.
- Proporcionar un menjar de qualitat des del punt de vista nutricional.
- Generar la confiança de les famílies en l'alimentació que s'ofereix en els centres.
- Estimular l'aprenentatge d'hàbits sans i saludables dels infants davant l'alimentació amb la progressiva introducció de nous aliments.
- Potenciar la dieta i gastronomia mediterrània.

3.1. *Característiques dels menús (dinars)*

Els destinataris dels menús (dinars) seran infants usuaris de les escoles bressol, tant en la modalitat de fixe com esporàdic, així com també el personal adult de les escoles que tinguin jornada completa i vulguin utilitzar el servei de menjador.

a) Matèries Primeres

Dues de les matèries primeres que es descriuen a sota, hauran de ser de circuit curt.

El Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes

agroalimentaris, defineix, al seu article 2, la venda de circuit curt com aquella realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.

L'empresa proposada com adjudicatària, per tal d'acreditar que els seus proveïdors utilitzen les matèries primeres de circuit curt, haurà de presentar l'acreditació o una declaració del proveïdor certificant que disposa d'aquest document recollit al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre la venda de proximitat de productes agroalimentaris (articles 7 al 10), tant de les obligatòries com de les que ofereixi.

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

Fruita: ha de ser variada, fresca, i de temporada. Amb una presència de 4 dies per setmana com a postres.

Verdures i Hortalisses: Variada, fresca, i de temporada.

Carns: s'optarà per la carn fresca i blanca (pollastre, gall d'indi, conill).

Ous: seguir la normativa alimentària establerta en aquests productes.

Oli: d'oliva.

Cereals i farines, tant fines com integrals.

Llegums i arròs: Per la seva composició nutricional rica en hidrats i proteïnes, podrà constituir un plat únic, sempre acompanyat d'arròs o amb varietat de verdures.

Llet i derivats làctics, sense edulcorants, en cas de derivacions aquestes matèries s'adaptaran als menús d'al·lèrgics/ intoleràncies.

Altres Productes i prescripcions tècniques:

El peix: adequat a l'edat dels infants de 0-3 anys (preferentment blanc com el lluç i el rap) també s'admet el salmó, la rosada i el bacallà, tot sense espines). Aquest producte en el menú d'adults no tindrà distinció, és a dir, al menú adult es podrà oferir peix blau, o altres variants.

Les amanides estaran elaborades amb un mínim de tres aliments frescs sigui de verdures, d'hortalisses, de fruita, etc.

Organismes modificats genèticament: per garantir la qualitat ambiental i social dels menús, s'evitarà l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament o que contingui ingredients modificats genèticament en l'elaboració dels menús.

Es convenient evitar la sal afegida en la preparació del àpats. En qualsevol cas si es fa servir sal, cal que sigui iodada.

No s'admetran **els aliments precuinats** en la programació.

No es subministraran **productes processats** com són les salsitxes, mandonguilles, croquetes i hamburgueses, encara que aquestes siguin vegetals.

Aigua: envasada (s'estableix la quantitat per dia de 25 cl per infant i 33 cl per adult).

Els productes envasats no podran ser consumits el mateix dia de la seva caducitat, com a mínim es subministraran i es consumiran un dia abans de la seva data final de caducitat.

3.2. Característiques dels berenars

El berenar estarà format pels aliments que es descriuen en la clàusula 3.4 d'aquest plec. L'empresa adjudicatària el podrà subministrar dos/tres vegades per setmana, per tal que la cuinera gestioni aquest àpat, que s'oferiran alternativament al llarg de les propostes setmanals.

Es convenient evitar el sucre en aquests aliments.

Els destinataris dels berenars són els infants usuaris de les escoles.

3.3. Tipologia dels menús (dinars) i dels berenars

Els menús destinats als alumnes no inclouran aliments especialment greixosos com, per exemple, mantegues, xai, porc i els seus derivats. Respecte als menús d'adults no tindran aquesta excepció.

Respecte dels menús d'infants, és aconsellable incorporar preparacions diferents: com són els triturats, i que incloguin alguns aliments sencer o a trossets, segons el producte.

Seràn menús :

- Adequats: els que són apropiats a l'edat dels infants (de 0 a 3 anys), respecte a les postres la fruita apareixerà quatre vegades per setmana. Les proporcions seran adients a l'edat dels infants i dels adults, tenint en compte les calories que aporta cada plat i cada nutrient (proteïnes, hidrats de carboni, etc.) per satisfer les necessitats. Proporcionar un menjar de qualitat tant des del punt de vista de qualitat com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- Equilibrats: amb una correcta proporció dels diferents nutrients que necessiten els infants d'aquesta edat (de 0 a 3 anys), així com per a la resta d'usuaris. Els plats presentaran unes proporcions equilibrades entre els seus productes. Per exemple en un plat de mongeta amb patates, les proporcions estaran presentades a parts iguals.

Es tindrà com a referència el gramatge habitual i mesures recomanades d'aquest aliments publicats a la guia: *Recomanacions per a l'alimentació saludable en la primera infància de l'Agència de salut pública de Catalunya 2016*.

- Variats: presentats en diferents formats i amb suficient alternança per a que siguin més atractius i motivadors pel consum. No es podrà incloure un tipus de carn o peix, més de dues vegades per setmana, ni tampoc en dies consecutius.

Un mateix aliment haurà de ser cuinat de formes diferents amb acompanyaments diferents. Es garantirà la introducció d'aliments nous oferint als nens i nenes la possibilitat de conèixer nous sabors i textures.

Aquestes característiques seran d'aplicació a tots els menús inclosos els de derivacions.

Respecte als menús aquests hauran de ser equilibrats, saludables, i variats per a que resultin atractius i suggerents és a dir, que la presentació del plat convidi a menjar el contingut del plat, combinar colors diversos d'aliments, amb diversos formats.

Tots els menús estaran formats per un primer plat, segon plat amb guarnició, postres, pa i aigua.

La quantitat de les racions dels menús ha de variar en funció de l'edat dels infants, per tal que s'adeqüi a les necessitats i característiques de cada edat, inclòs els adults.

Totes les tipologies de menús hauran d'estar elaborades d'acord amb les pautes pediàtriques d'introducció d'aliments i les indicacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, recollides en els documents : "Recomanacions per a l'alimentació a la primera infància (0-3 anys)" i la " Guia d'Alimentació saludable".

3.4. Format

a) El format dels menús (dinars) serà :

El basal en format sencer i triturat

Les derivacions: de règim, al·lèrgic (proteïna de la llet, cel·líac, etc.) i les intoleràncies, segons les necessitats, que seran comunicades prèviament per l'escola bressol municipal de referència. Amb la documentació acreditativa de cada consumidor/a.

La quantitat s'adaptarà al nombre d'usuaris, sobretot en els primers mesos d'inici de curs, i a les seves necessitats. Els menús de derivacions també s'adaptaran al format de sencer i triturat en funció de la necessitat de l'infant.

Els postres no inclouran productes amb sucre afegit..

b) El format dels berenars :

Podrà incloure: fruita, llet, pa, bastonets, carn cuïta i freda de gall d'indi i pollastre, derivats lactis, compota de fruita, cereals, etc. i les combinacions possibles.

Pels alumnes amb al·lèrgia i/o intolerància, s'adequarà el format i la tipologia a les seves necessitats.

La quantitat s'adaptarà al nombre d'usuaris, sobretot en els primers mesos d'inici de curs, i a les seves necessitats.

Resum:

DINAR ALUMNES				DINAR ADULTS			BERENAR ALUMNES		
sencer	triturat	règim	al·lèrgic/ intoleràncies	sencer	règim	al·lèrgic/ intoleràncies	Fruita, cereals	Lactis,	al·lèrgic/ intoleràncies

c) El tastet de fruita:

d)

Les escoles bressol tenen implementat el projecte "esmorzar saludable" que consisteix en què a mig matí, s'ofereix als infants un petit tastet de porció de fruita de temporada.

Per a poder servir aquest tastet, les escoles bressol faran una comanda extra setmanal que consisteix en uns 2 kg de fruita extra diària de temporada cadascuna. En total 10 kg de fruita per setmana a cada escola.

e) El format dels menús de sortida.

Com a màxim es farà una sortida per curs escolar.

Per tal de garantir la correcta prestació del servei, per part de cada escola bressol s'haurà d'avisar a l'empresa amb una antelació suficient (com a mínim dos dies hàbils abans) de quina és la data de la sortida, així com el nombre d'usuaris que utilitzaran el menú de sortida. El menú s'adaptarà a l'edat i característiques dels infants i se servirà en format pícnic. No es podran servir entrepans en tant que no es consideren adequats a l'edat d'aquests infants, i s'optarà per menjar elaborat que es pugui consumir en fred, com per exemple: truita de patates, amanida de pasta, etc.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar l'entrega dels menús de sortida en el lloc de destí que li sigui comunicat prèviament. Aquest trasllat no implicarà cap cost afegit, donat que les possibles sortides programades no superen una distància de 10 km respecte el centre escolar.

El menú de sortida només es servirà als infants que facin l'activitat, per tant caldrà que l'empresa mantingui el servei normal per a la resta dels usuaris que romandran en el centre. L'empresa adjudicatària garantirà que el trasllat no perjudica les condicions òptimes de qualitat del menjar.

El menú pícnic inclourà també l'aigua, la fruita natural i tovallons. Els coberts, gots i plats reciclables aniran a càrrec de cada escola bressol, sense que impliquin un cost afegit per a l'empresa adjudicatària.

El preu unitari del menú de sortida no es considera un extra sinó que està dintre de la mateixa comanda de menús diaris.

f) Celebracions populars i tradicionals:

Les escoles bressol municipals fomenten la participació de les famílies en les festes populars i tradicionals. En cas de festes o celebracions (Castanyada, Nadal, Carnaval i la festa final de curs) es podrà fer alguna variació en els menús infantils, o alguna comanda extra, sempre adaptant-se a les necessitats dels infants, tenint en compte els infants amb intoleràncies i al·lèrgies.

La concreció de la comanda extra segons les festes serà amb aquest productes:

- La Castanyada: castanyes i moniatos (com a màxim per a cent usuaris per escola).
- Nadal: neules i xocolata desfeta (com a màxim per a cent usuaris per escola).
- Carnaval: melindros, pa i xocolata desfeta (com a màxim per a cent usuaris per escola).
- Festa final de curs al juliol: fruita d'estiu (com a màxim per a cent usuaris per escola).

La facturació d'aquestes comandes es faran per separat de la comanda de menús i berenars diaris.

3.5. Elaboració dels menús (dinars) i dels berenars

El subministrament dels menús (dinars) es farà en *línia freda*.

El subministrament dels berenars es farà a temperatura ambient, són exemple: la fruita, el pa, i els cereals. En els productes com: carn freda i cuïta de gall d'indi, els iogurts o derivats s'adequarà la temperatura al que indiqui el proveïdor.

L'Ajuntament de Rubí planteja promoure de mica en mica, en els menjadors de les escoles bressol el consum de productes de proximitat, per tant l'empresa adjudicatària haurà

d'incorporar en l'elaboració dels seus menús i dels berenars, aliments i productes d'aquesta tipologia. La incorporació de més de dues matèries primeres de proximitat, es valorarà en els criteris d'adjudicació automàtics.

Es seguirà estrictament tota la normativa alimentària vigent.

La regeneració dels aliments es durà a terme a cada escola.

Els menús (dinars) i berenars seran regenerats i preparats per l'auxiliar de cuina que hi ha a cada escola bressol. El personal educatiu de cada escola s'encarregarà de servir als alumnes.

4. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

4.1. Mitjans Materials

- a) L'empresa adjudicatària facilitarà la maquinària necessària (escalfadors/ regeneradors, taules de suport pels regeneradors, termòmetres per prendre temperatura, etc.) a cada escola bressol per escalfar els menús i que puguin ser consumits en òptimes condicions. En concret serà necessària la següent maquinària:

Per a l'EBM La Bruna: 1 regenerador amb 1 taula de suport i 1 frigorífic amb capacitat suficient per desar les mostres i les safates dels menús. 1 termòmetre per prendre les temperatures de les safates.

Per a l'EBM Lluna: 1 regenerador amb 1 taula de suport i 1 frigorífic amb capacitat suficient per desar les mostres i les safates dels menús. Atès que a Lluna hi ha dos edificis, a l'edifici B (Titànic) també serà necessari 1 regenerador amb 1 taula de suport . 2 termòmetres un per a cada edifici per prendre les temperatures de les safates.

Per a l'EBM Sol solet: 1 regenerador i 1 frigorífic amb capacitat suficient per desar les mostres i les safates dels menús. 1 termòmetre per prendre les temperatures de les safates.

L'entrega d'aquesta maquinària es farà amb caràcter previ a l'inici de l'execució efectiva del servei. En el moment de l'entrega es procedirà a la posada en marxa de les màquines per comprovar el seu correcte funcionament. Es formalitzarà una acta de recepció que signaran la persona representant de l'empresa i la responsable del contracte. Una vegada finalitzat el contracte l'empresa adjudicatària retirarà la maquinària de les escoles bressol.

Durant la vigència del contracte el manteniment i posada en marxa de la maquinària necessària serà a càrrec de l'empresa adjudicatària (regeneradors, frigorífics i termòmetres)

- b) Aquests aparells elèctrics seran trifàsics per garantir l'eficiència energètica, segons normativa vigent.
- c) L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures i de menjar cuinat (calents i freds) que garanteixin el compliment de la normativa sanitària i la cadena de fred.
- d) L'empresa adjudicatària transportarà els menús i els berenars, utilitzant recipients reciclables per al seu subministrament. La gestió d'aquest envasos reciclables van a càrrec de l'empresa adjudicatària que diàriament s'encarregarà de la seva retirada.

- e) L'empresa adjudicatària haurà de comprovar les fonts d'abastament per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministren els seus proveïdors. L'adjudicatària disposarà d'un sistema d'autocontrol amb anàlisis de la qualitat de la matèria primera.

L'empresa haurà de comptar amb un xarxa de proveïdors homologats.

- f) L'empresa adjudicatària haurà d'aportar el material necessari per a la realització de l'objecte del contracte i oferir garanties de qualitat a la prestació del servei.

4.2. Mitjans Personals

- a) L'empresa adjudicatària haurà de disposar dels mitjans personals necessaris per a la correcta prestació de l'objecte del contracte. En concret d'un/a professional amb la titulació tècnica superior en Dietètica o titulació equivalent com a persona encarregada de l'elaboració i signatura de les propostes de menús i berenars.
- b) El personal de l'empresa adjudicatària, quan estigui prestant els serveis objecte d'aquest contracte, ha d'anar correctament uniformat i identificat, oferint una imatge de pulcritud i correcció. Així mateix ha de mantenir un tracte correcte en tot moment vers el públic, el personal dels centres i les persones usuàries del servei.
- c) Tot el personal que presti els serveis objecte d'aquest contracte dependrà de l'adjudicatària a tots els efectes, sense que entre aquest personal i l'Ajuntament de Rubí existeixi cap vincle de dependència laboral.
- d) L'empresa adjudicatària està obligada al compliment de les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social i Seguretat i Higiene en el treball, sense que l'incompliment per la seva part d'aquestes obligacions impliqui responsabilitat alguna per a l'Administració.

4.3. Altres obligacions de l'empresa adjudicatària

- a) L'adjudicatària haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris definits a la clàusula 2.5 d'aquest plec, ajustant el nombre d'àpats totals i els de derivacions (al·lèrgics, règim, etc.) i, si escau, els d'al·lèrgia/intolerància a les modificacions donades per cada escola bressol municipal. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi.
- b) Facilitar a l'Ajuntament un informe mensual sobre les incidències ocorregudes durant l'execució del servei i el mode de resolució d'aquestes.
- c) Es portarà a terme reunions de seguiment amb l'empresa adjudicatària cada vegada que la persona responsable del contracte o la unitat encarregada del seu seguiment i execució ordinària (Servei d'Educació) ho requereixin. Aquestes reunions acostumaran a ser bimensuals.
- d) L'empresa adjudicatària està obligada a realitzar totes les actuacions necessàries per l'adequat compliment del contracte i, en particular, garantirà el compliment de les obligacions recollides en els plecs.
- e) L'empresa adjudicatària prestarà el servei sota la direcció organitzativa de la persona designada com a responsable del contracte conjuntament amb les direccions de les escoles bressol municipals que són les referents de cada escola bressol i diàriament veuen la recepció del càtering. En cas d'incidències diàries detectades per les direccions de les tres escoles bressol municipals, els/les directors/es comunicaran per via telefònica, electrònica o

altre canal prèviament acordat a l'empresa adjudicatària i de manera immediata al Servei d' Educació.

- f) L'empresa adjudicatària, en cas de detectar qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es puguin produir durant el normal funcionament de la prestació del servei ho informará per via telefònica, electrònica o altre canal prèviament acordat amb la màxima immediatesa possible a les direccions de les escoles i simultàniament a la persona responsable del contracte o a la unitat encarregada del seu seguiment i execució ordinària (Servei d'Educació).
- g) En cas que la persona responsable del contracte o a la unitat encarregada del seu seguiment i execució ordinària (Servei d' Educació) decideixin de forma justificada i per raó de salvaguardar l'interès general l'eliminació d'un producte alimentari concret, l'adjudicatària restará obligada a eliminar-lo dels menús. Exemple: un àpat està elaborat amb uns aliments que de forma reiterada en les tres escoles els infants no l'han ingerit.
- h) L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei amb continuïtat i regularitat donant resposta al llarg de tot l'any, sense períodes d'interrupció per motiu de baixes, vacances o similars.
- i) Assumir amb caràcter immediat les ampliacions i modificacions del servei que li ordeni l'Ajuntament, sempre justificades i proporcionades, respectant i executant les directrius que aquest li doni.
- j) Prestar el servei amb la diligència deguda i assegurar el manteniment de la màquina que s'utilitza per prestar el servei.
- k) Permetre en tot moment a l'Ajuntament de Rubí exercir el control i la fiscalització sobre la prestació del servei i els productes utilitzats, facilitant al respecte tota la informació i documentació que se li requereixi.
- l) El Servei d'Educació podrà encarregar la revisió de l'actuació de l'empresa adjudicatària quan cregui oportú i aquesta haurà de facilitar tota la informació i documentació que li sigui requerida pel personal inspector. De la/les visites s'aixecará acta d'inspecció i si s'observessin incompliments de les normes higièniques i sanitàries d'aplicació i de les obligacions contractuals es procedirà a obrir expedient sancionador, si s'escau.
- m) L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un protocol d'actuació davant al·lèrgies alimentàries. Per elaborar aquest protocol podrà tenir com a referència la "Guia per gestionar correctament els aliments en centres educatius i altres menjadors socials per a persones amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries i/o malaltia celíaca" que va editar l'Agència de Salut Pública de Catalunya al maig del 2017. També s'ha publicat en el 2019 la Guia per a gestionar correctament els aliments que contenen al·lèrgens en el sector de la restauració i comerç al detall.

5. COORDINACIÓ

Per tal de garantir la bona marxa del servei, l'empresa s'haurà de coordinar amb l'Ajuntament de Rubí. A tal efecte, l'empresa adjudicatària haurà de designar un representant que tingui assignades les funcions de coordinar o supervisar el subministrament, mantenir les relacions contractuals i de control que s'han de tenir amb la persona responsable del contracte i la unitat encarregada del seu seguiment i execució ordinària (Servei d' Educació).

6. GESTIÓ DEL CONTRACTE

Per a l'Ajuntament de Rubí és important la gestió i la qualitat del càtering que es vol contractar donat que es un servei molt valorat per les famílies usuàries de les escoles bressol.

El sistema de control que exercirà l'Ajuntament de Rubí serà, entre d'altres, a través del responsable del contracte sobre el subministrament serà quantitatiu i qualitatiu. És per això que, entre d'altres objectius, la persona responsable del contracte i/o el Servei d' Educació realitzaran el seguiment d'aquest contracte en quant a compromisos, fites, nivell de qualitat, etc. i la seva execució en general.

L'Ajuntament es reserva la potestat de contractar a una empresa per a col·laborar en la realització d'aquesta funció.

6.1. Control i seguiment

Es realitzaran reunions periòdiques amb:

- La unitat responsable del contracte, la Cap del Servei d' Educació, el/ la responsable del contracte, el/la representant de l'empresa adjudicatària (responsable de la coordinació i supervisió del subministrament), així com les tres persones directors/res de les escoles bressol.
- La periodicitat d'aquesta reunió serà com a mínim de dues vegades al curs.

En funció de les necessitats operatives, es realitzaran les reunions de control i seguiment de:

- Compliment dels horaris.
- Tipologia o format de menús (dinars) i dels berenars.
- Menús (dinars) i berenars subministrats.
- Qualitat de l'execució dels serveis prestats.
- Incidències: Notificació, seguiment i resolució (si s'escau).
- Reunions de propostes de millora, etc.

6.2. Informes de gestió

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar mensualment, el dia 15 de cada mes, la informació necessària del mes anterior, en format electrònic acordat per ambdues parts, les dades necessàries per a poder comprovar el compliment dels acords de nivell de servei descrits en la clàusula 6.1. d'aquest Plec.

Com a mínim, els informes de gestió hauran de contemplar:

- Horari diari de subministrament dels menús i berenars del període d'anàlisi.
- Pressa de temperatures dels menús subministrats.
- Quantitat diària de menús i berenars subministrats ajustats a la comanda.
- Detall de la tipologia o format dels menús i berenars subministrats diàriament en comparació a la comanda.
- Detall de les matèries primeres subministrades diàriament en comparació a la proposta mensual de menús.
- Detall de les incidències en el període d'anàlisi:
 - Data i hora de la incidència.
 - Afectació.

- Resolució.
 - Data i hora de resolució.
- Avaluació de la qualitat dels menús i berenars i mesures correctores (si s'escau).
 - Seguiment pressupostari.

7. NORMATIVA

En el desenvolupament de totes les prestacions derivades dels treballs objecte d'aquest contracte, l'adjudicatària resta obligada a complir la normativa sanitària específica del sector, relativa especialment al procés d'elaboració dels menjars elaborats i al transport dels aliments.

Reial Decret 895/2013, de 15 de novembre, pel qual es modifica el Reial Decret 1431/2003, de 21 de novembre, pel qual s'estableixen determinades mesures de comercialització en el sector dels olis d'oliva i de l'oli de pinyolada d'oliva (BOE núm. 275, de 16/11/2013).

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, pel qual es regula diversos requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al por menor.

Reglament (UE) núm. 1308/2013 del Parlament Europeu i del Consell, de 17 de desembre de 2013, pel qual es crea l'organització comuna de mercats dels productes agraris i pel qual es deroguen els Reglaments (CEE) núm. 922 / 72, (CEE) núm. 234/79, (CE) núm. 1037/2001 i (CE) núm. 1234/2007.

Reglament (CE) núm. 589/2008 de la Comissió, de 23 de juny de 2008, pel qual s'estableixen les disposicions d'aplicació del Reglament (CE) núm. 1234/2007 del Consell, referent a les normes de comercialització d'ous (DOUE L núm. 163, del 24/06/2008).

Reial Decret 226/2008, de 15 de febrer, pel qual es regulen les condicions d'aplicació de la normativa comunitària de comercialització d'ous (BOE núm. 56, del 05/03/2008).

Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004).

Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).

Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004).

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, capítol IV de l'annex II (DOUE L núm.139, del 30/04/2004).

Reial Decret 237/2000, de 18 de febrer, pel qual s'estableixen les especificacions tècniques que han de complir els vehicles especials pel transport terrestre de productes alimentaris a temperatura regulada i els procediments de control de conformitat amb les especificacions (BOE núm. 65, del 16/03/2000).

DECRET 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i agraris.

El Reglament General de les Escoles Bressol Municipals de Rubí, aprovat definitivament pel Ple de la corporació en sessió de 25 de febrer de 2010. Modificat puntualment pel Ple de la corporació el 25 de juliol de 2023 i publicat en fase definitiva tant el BOBP i DOGC el 19 de desembre de 2023.

En la redacció del Plec s'ha tingut en compte l'Acord de govern de la Generalitat de Catalunya, de data 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministraments de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

I tota aquella que resulti d'aplicació en la prestació del servei.

La cap del Servei d'Educació

La tècnica del Servei

Ariadna Caveró Cayuelas

Manuela Martín Muro

