



Ajuntament de  
Torrelles de Llobregat

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CUINA A L'ESCOLA BRESSOL "EL SERRALET" DE TORRELLES DE LLOBREGAT, EN RÈGIM D'AUTOFACTURACIÓ, CURSOS 2024-2025**

### **ÍNDEX**

1. Objecte del servei
2. Especificitats del servei
3. Durada del contracte
4. Definició i característiques del servei
  - 4.1. Servei de cuina
5. Elaboració, manipulació i trasllat d'aliments
  - 5.1. Redacció dels menús
  - 5.2. Característiques dels menús
  - 5.3. Elaboració dels menús
  - 5.4. Nivell de qualitat de les matèries primeres
  - 5.5. Autocontrol i anàlisi de perills de control crític (APPCC)
6. Despeses de primer establiment
7. Adscripció de béns al servei
8. Neteja i manteniment de les instal·lacions
9. Recursos humans del servei
  - 9.1. Subrogació del personal i substitucions
10. Interlocució Ajuntament – contractista
11. Control de la prestació i del funcionament del servei
12. Avaluació del servei
13. Criteris de valoració de l'oferta

## 1. Objecte del servei

---

L'objecte del servei és la prestació del "Servei integral de cuina a l'escola bressol "El Serralet" de Torrelles de Llobregat, en règim d'autofacturació", és a dir, remunerant-se directament dels usuaris, als usuaris que ho sol·licitin, d'acord amb les especificitats contingudes en el present Plec de Condicions Tècniques i que comprèn les prestacions següents:

- El subministrament de productes d'alimentació i articles de neteja de cuina necessaris per al funcionament del servei al centre escolar.
- La confecció dels menús diaris i la seva elaboració a la cuina del centre per part de personal especialitzat de l'adjudicatari.
- La gestió dels possibles impagats que es poguessin generar.

El servei de monitoratge i assistència al menjador serà realitzat per les mateixes educadores de l'escola bressol "El Serralet".

## 2. Especificitats del servei

---

L'escola Bressol "El Serralet" compta amb cuina pròpia i els aliments s'hauran de preparar en aquesta dependència.

L'Adjudicatari haurà de netejar, desinfectar i mantenir les instal·lacions i el material de la cuina per garantir les òptimes condicions higièniques sanitàries.

L'adjudicatari haurà d'establir un pla de gestió del servei de cuina i menjador, i del seu personal, i presentar-lo a la Regidoria d'Educació.

També haurà de responsabilitzar-se de la confecció de menús, la compra dels aliments i la seva preparació, i haurà de vetllar pel seu bon estat i per la cura de la preparació i manipulació, sempre d'acord amb la normativa vigent pel que fa a les mesures higièniques sanitàries.

En la confecció dels menús es tindran en compte les situacions dels infants que per malaltia o altres necessitats especials requereixin dieta específica.

Aquests serveis es realitzaran a:

Escola Bressol "El Serralet" de Torrelles de Llobregat



Ajuntament de  
Torrelles de Llobregat

Frederica Montseny núm. 1  
08629- Torrelles de Llobregat

### **3. Durada del contracte**

---

La durada de l'execució d'aquest contracte serà d'un any coincidint amb el curs escolar: 2024-2025, podent-se prorrogar pel curs 2025-2026.

### **4. Definició i característiques del servei**

---

#### **4.1. Servei de cuina**

1. El servei de cuina de l'escola bressol "El Serralet" consisteix en:
  - L'adquisició dels aliments i matèries primeres i la seva conservació i emmagatzematge.
  - La confecció dels menús i l'elaboració dels àpats destinats als infants usuaris del servei menjador i al personal del centre que l'utilitza.
  - La neteja del parament utilitzat pel servei, els espais, el mobiliari i equipament de la cuina i el rebost.
2. L'adjudicatari haurà d'utilitzar les instal·lacions de la cuina del centre per l'elaboració dels àpats.
3. El servei es prestarà segons el calendari escolar que per cada curs escolar s'aprovi. La Direcció de l'escola bressol farà arribar el calendari escolar previst per al curs següent abans de finalitzar el curs (juliol).

Orientativament, l'escola bressol "El Serralet" obre 11 mesos a l'any, de setembre a juliol, realitzant tres períodes de vacances l'any: vacances de Nadal, Setmana Santa i els dies de lliure disposició del centre.

4. L'horari de prestació del servei serà:
  - Dinar a les 11.30 i 12 hores, depenent del grup.
  - Berenar a les 16 hores (els petits, els berenars a les 15.30 hores)

5. L'adjudicatari ha d'estar en disposició d'oferir el servei des del primer dia d'inici de curs, ajustant la dotació de personal a la mitjana de comensals inicial i augmentant-la progressivament a mida que augmenti el nombre de comensals.

En tot cas, el personal mínim ha de ser el que actualment està prestant el servei. Qualsevol canvi pel que fa al personal, ha d'estar autoritzat per la direcció del centre i l'ajuntament. Entenent com a canvi, qualsevol trasllat, incorporació, substitució o ampliació de personal.

6. Amb la finalitat de condicionar els espais, material i maquinària, l'empresa adjudicatària iniciarà el servei 7 dies abans de l'inici del curs i finalitzarà el servei 4 dies després de l'acabament del curs, per la neteja de la cuina, els aparells i les eines utilitzades.
7. Els àpats es subministraran diàriament, de dilluns a divendres, durant el curs escolar. Hauran d'estar degudament preparats segons es detalla en l'apartat 5 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques i en condicions de ser servits en els horaris establerts pel centre.

El servei de menjador es realitzarà dins de les aules que estan distribuïdes segons el següent quadre:

<b>Nombre d'aules</b>
2 aules de 0 - 1 any
2 aules de 1 - 2 anys
2 aules de 2 - 3 anys
<b>TOTAL 5 aules</b>

La previsió diària d'àpats s'ha calculat en base a la demanda actual del servei. El nombre aproximat de menús diaris fixos és de 30 a 65. El nombre d'usuaris és orientatiu, per la qual cosa, l'adjudicatari haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i haurà d'acceptar les variacions en el nombre d'usuaris, amb independència que el nombre total sigui superior o inferior a la previsió inicial.

8. En cas de vaga o força major del personal de l'empresa adjudicatària, i quan l'empresa no pugui prestar els serveis contractats, es comprometrà a substituir dita prestació per un servei de càtering. En atenció a les necessitats alimentàries dels infants, aquest termini mai serà superior a 10 dies lectius i haurà d'estar autoritzat per la direcció del centre. Per aquest motiu es requereix indispensable

que la empresa disposi d'una cuina central on pugui elaborar els menús en cas de força major.

9. El servei de cuina de l'escola bressol haurà de distribuir els àpats degudament preparats i en condicions de ser servits amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats, ajustant el nombre d'àpats totals i els de dieta a les modificacions donades per la Direcció del centre.

La quantitat de menjar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, atenent la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques.

10. La variació i/o anul·lació d'àpats per demanda de les famílies haurà de ser notificada per part d'aquestes abans de les 9.30 h del mateix dia al centre.

L'anul·lació d'àpats en casos de malaltia de l'infant implica que les famílies hauran de notificar al centre l'absència abans de les 9.30 h del mateix dia i indicar la previsió de dies que faltarà l'infant.

La variació o anul·lació d'àpats per sortides, excursions i/o festes serà informada per la Direcció del centre a l'empresa adjudicatària amb l'antelació d'una setmana.

L'empresa adjudicatària del servei haurà de tenir un sistema per recollir la informació relacionada amb la variació o anul·lació d'àpats.

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

12. En la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà d'aplicar els següents criteris:

- Optimització del rendiment dels equips i materials
- Eficiència en l'ús general de l'energia en la cuina
- Reduir l'impacte dels residus

13. L'empresa adjudicatària oferirà tastets de plats als usuaris que estiguin a punt de fer el canvi de grup de edats i com a conseqüència de tipus de menú. Aquests tastets estaran inclosos dins del preu i no es facturarà cap import addicional.



Ajuntament de  
Torrelles de Llobregat

## 5. Elaboració, manipulació i trasllat d'aliments

---

L'empresa adjudicatària, en la prestació del servei, haurà de complir tota la normativa vigent i en concret la higiènica sanitària quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. En concret li serà d'aplicació la legislació següent:

- Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (CE) 178/2002. L'1 de gener de 2005 entra en vigor l'apartat referent a la traçabilitat.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes de higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel que s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
- R.D. 2207/1995 pel qual s'estableixen les normes higièniques relatives als productes alimentaris.

### 5.1. Redacció dels menús

1. La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb criteris nutricionals i seran elaborats pels professionals oportuns.
2. Els menús s'adequaran a l'edat dels infants tant a nivell de racions com a nivell d'aliments i formes d'elaboració, mitjançant una oferta equilibrada, variada, adaptada a les característiques dels comensals.
3. S'hauran de preveure menús especials per a casos molt específics com al·lèrgies o indisposicions esporàdiques.
4. S'hauran d'adequar els menús a les diferents temporades: menús d'estiu, d'hivern...
5. Els menús estaran redactats de forma clara i completa incorporant tots els ingredients, la forma d'elaboració i amb una nomenclatura entenedora.
6. Els menús es faran públics, es planificaran mensualment i hauran de presentar una bona varietat de plats. Aquests es faran arribar a les famílies i al centre a través del correu electrònic.



Ajuntament de  
Torrelles de Llobregat

7. Les racions fixades hauran de tenir en compte les necessitats pròpies de cada edat i hauran de garantir un marge suficient per permetre repetir tant del primer com del segon plat.
8. Els menús s'hauran de presentar a la direcció del centre qui els aprovarà o suggerirà canvis.
9. La redacció dels menús ha d'incloure la declaració d'al·lèrgens.
10. S'ha d'incloure la valoració nutricional per cada menú i grup d'edat.

## 5.2. Característiques dels menús

- Els menús respondran a l'especificitat del requeriments nutricionals dels infants de 0 a 3 anys matriculats al centre que utilitzin el servei de menjador. Els confeccionarà i presentarà l'empresa adjudicatària, detallats per gramatges, productes, periodicitat, i variació estacional.
- Els menús es confeccionaran en funció de l'edat dels infants i s'adaptaran, necessàriament, als seus progressos en l'alimentació. Es confeccionarà un menú adaptat a les persones adultes.
- Els menús a subministrar estaran supervisats per un/a nutricionista i respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada. Contemplaran per les quantitats i composició les edats i les característiques dels comensals.
- S'evitaran aliments que suposin un risc per als infants (espines de peix, carns amb tendrums o ossos petits, etc.).
- El llistat de menús es lliurarà a les famílies mensualment. Es facilitarà una proposta d'àpats per als sopars.
- Està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia valoració i autorització de la direcció del centre. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.
- El servei de cuina de l'escola bressol elaborarà quatre tipologies de menú:
  - . **T** – Triturats
  - . **T/S** – Triturat-sòlid
  - . **S** – Sòlid
  - . **D** – Dietes

- La cuina elaborarà per al grup de 0-1 anys els triturats de verdures. Aquests s'elaboraran amb els següents ingredients: patata, pastanaga o carbassa, carbassó o mongeta tendra, ceba o porro, aigua ,sense sal, més la proteïna animal corresponent.
- Quedarà estrictament prohibit utilitzar espessidors artificials.
- Les postres del triturat seran làctic o fruita triturada (elaborada in situ).
- L'empresa adjudicatària facilitarà un menú propi de les festes populars que celebri l'escola bressol: Castanyada, Nadal, Carnestoltes, Sant Jordi, Fi de curs, etc.
- Menús especials: S'individualitzarà el menú dels infants i de les persones adultes que tinguin intoleràncies, al·lèrgies, etc. Les dietes específics per malaltia crònica que afecti el sistema endocrí o metabòlic s'atendran sempre sota prescripció i orientació mèdica. També s'adaptaran els menús en aquelles situacions en que les particularitats culturals ho aconsellin, sempre a criteri del centre.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar els productes propis per atendre aquests tipus d'intolerància o particularitats sense cap cost addicional.

- Menús per sortides i excursions: En algunes sortides la Direcció del centre pot fer la petició a l'empresa adjudicatària de l'elaboració d'un menú específic per a la sortida programada i per a l'edat dels infants.

Pel que fa referència als menús adaptats per prescripció mèdica, es tindrà en compte tot l'esmentat anteriorment.

### 5.3. Elaboració dels menús

- L'adjudicatari garantirà el control de qualitat dels aliments i contemplarà els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments i preparació dels menús fins al consum, i en particular en tot el referent a:
  - Els proveïdors i manipuladors d'aliments sempre hauran de ser autoritzats.
  - Rotació dels aliments.
  - Circuits net/brut.



- Cadenes de fred.
  - Transport.
  - Conservació.
  - Desinfecció.
  - Qualitat higiènica.
  - Qualitat microbiològica. S'hauran de fer anàlisis periòdiques que abastin tots els plats elaborats (plats calents i freds) on s'analitzaran com a mínim els següents paràmetres: *Aerobis mesòfils*, *enterobacteris*, *E. Coli*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, i *Salmonella spp.* També s'haurà de contemplar l'anàlisi de control de superfícies que contemplin la recollida en diferents punts del procés (cuina i menjador de l'escola) de zones de treball i de zones extremadament netes, els paràmetres que s'analitzaran com a mínim seran els següents: *Aerobis mesòfils* i *enterobacteris*.  
Aquestes anàlisis s'hauran de trametre a la Direcció de l'Escola bressol trimestralment, i la recollida de mostra així com l'anàlisi es realitzaran en laboratoris autoritzats per la Generalitat de Catalunya.
- La cuina de l'escola bressol elaborarà diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. L'agrupació per edats dels infants en funció de les diferents necessitats serà:
- 4-6 mesos: lactants
  - 6-9 mesos: iniciació a les farinetes
  - 9-12 mesos: iniciació als sòlids.
  - 12-18 mesos: iniciació a nous aliments
  - A partir dels 18 mesos: alimentació sòlida completa.
- La cuina elaborarà diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. De forma orientativa, l'agrupació per etapa evolutiva dels infants serà triturat, tastet, triturat-sòlid, sòlid. Es tindrà en compte la introducció progressiva dels aliments segons l'etapa de creixement i els diferents ritmes evolutius de cada infant. Es respectaran els canvis d'alimentació que s'hagin de portar a terme a petició de les famílies seguint les directius del pediatra de l'infant.
- La cuina elaborarà menús especials en cas de:
- Infants que sota certificació mèdica, acreditin alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, intolerància a la lactosa,...).

- També s'atendrà la diversitat cultural i religiosa.
  - Infants amb necessitat de dieta astringent o restringent per motius de salut.
  - Infants alletats amb llet materna, per als quals es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple donar fruita a l'hora de dinar).
- En base a criteris de salut i edat en l'elaboració dels menús s'han de garantir els següents aspectes:
- Aigua: s'utilitzarà l'aigua provinent de la instal·lació d'osmosi de la que disposa l'Escola bressol.
  - Llegums: per a l'elaboració del llegum s'utilitzarà llegum seca sempre combinada amb cereal o patata.
  - Els triturats no es cuinaran amb sal i els sòlids amb molt poca sal.
  - Queden exclosos: els potenciadors del gust ( tipus "Avecrem" ), plats precuinats (tipus varetes de peix), edulcorants artificials, conservants, salses industrials, espessants.
- Les tècniques culinàries emprades per a la preparació dels menús seran les més respectuoses per garantir la conservació del valor nutricional de l'aliment i les més adequades a l'edat, tals com forn, cuina al vapor, saltejat, bullit, guisats curts i els preparats en planxa. Queden limitats els fregits i els guisats llargs.
- Els estris que s'utilitzen per la preparació de carros (plats, gots, coberts...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat segons els diferents grups d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparat per ser traslladat de la cuina a les estances.
- S'haurà de garantir el triturat i/o trossejat del menjar en els grups i/o infants que ho requereixin.
- La fruita del dinar i berenar ha d'estar triturada o trossejada, pels infants que ho necessitin i sencera per la resta, degudament emplatada i protegida per al seu trasllat a les estances.

#### **5.4. Nivell de qualitat de les matèries primeres**

- Un dels reptes és promoure els menjadors saludables i al introducció progressiva de productes ecològics, de proximitat i producte fresc.

En aquest marc conceptual es defineixen sis principis que hauran d'estructurar els menús que s'oferiran:

- a. Menjar nutritiu
  - b. Aliments (introduint els ecològics)
  - c. Moderar el consum de proteïna d'origen animal i introduir el consum de proteïna vegetal
  - d. Productes frescos i de proximitat (convindria que les empreses aportessin la informació dels proveïdors amb qui tracten)
  - e. Menjar de temporada
  - f. Evitar el malbaratament dels aliments
- Atesa l'edat dels infants del centre i la seva natural evolució, els menús podran sofrir canvis, fins arribar al menú considerat estàndard.
1. Triturat d'iniciació
  2. Transició o semi (del triturat al sencer)
  3. Menú estandarditzat
  4. Menús especials (sempre sota prescripció i/o orientació mèdica):
    - a. Menús astringents
    - b. Dietes toves
    - c. Menús per infants amb intoleràncies i/o al·lèrgies
    - d. Menús sense gluten, en cas d'infants celíacs
    - e. Altres
  5. Menús per ideologies religioses
  6. Altres
- Seran productes frescos els següents: carn de porc i de vedella. Pollastre, fruita, verdures, llet i derivats de la llet, i altres productes que es consumeixen a l'escola seran de primer qualitat. Es procurarà també introduir el peix fresc.
- Les matèries primeres que s'utilitzaran en la confecció del menú:
- a. Fruita: variada, fresca i de temporada
  - b. Verdures i hortalisses: variada, fresca i de temporada
  - c. Carns: fresca. Haurà de ser de pollastre, porc, gall d'indi i vedella
  - d. Peixos: S'ha de garantir la utilització del peix fresc almenys entre 3-4 vegades al mes. Adequat al grup d'edat, ha d'estar desespinat i exclourem la panga, la perca i provinent de piscifactories
  - e. Oli: d'oliva

- f. Cereals i farines: preferentment integrals
- g. Làctics: naturals sense edulcorants
- h. Exclusions: s'exclou l'additiu de glutamat monosòdic i s'exclou l'ús dels greixos trans i de greixos hidrogenats
- i. Aliments precuinats: no s'admetrà cap tipus

\* Introducció progressiva de matèries primeres ecològiques

- Organismes modificats genèticament: per a garantir la qualitat ambiental i social dels menús s'evitarà l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament, produït a partir d'organismes modificats genèticament o que continguin ingredients modificats genèticament en l'elaboració dels menús.
- Informació de les matèries primeres: L'empresa adjudicatària ha d'especificar i acreditar en el seu cas a l'oferta les dades següents de cada matèria prima:
  - a. Origen i nom proveïdor
  - b. Denominació del producte
  - c. Categoria
  - d. Varietat
  - e. Tipus de producció

### 5.5. Autocontrol i anàlisi de perills de control crític (APPCC)

- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la qualitat i el bon estat dels aliments que subministra i efectuarà anàlisi dels productes, en cru i en cuinat, amb assídua continuïtat, i de tots aquells aliments que puguin ser potencialment perillosos.

L'adjudicatari haurà de disposar dels corresponents autocontrols i anàlisi de la qualitat dels productes subministrats.

A tal fi, facilitarà trimestralment, al seu càrrec, còpia autenticada dels anàlisis bromatològics dels menús, que hauran de realitzar-se per una entitat especialitzada externa.

- El personal de l'empresa adjudicatària recollirà, diàriament, en el moment de la distribució, una mostra de cada un dels plats del menú, en quantitat suficient (mínim 125g), en recipients d'un sol ús, identificats amb la data, el nom del plat i el dia que s'ha servit per a la prevenció i control de toxoinfeccions alimentàries i

problemes relacionats amb la qualitat de l'àpat i els lliurarà als responsables del centre. Les mostres estaran degudament protegides i s'hauran de conservar a -18°C durant un mínim de 7 dies.

- L'empresa adjudicatària haurà de tenir desenvolupat i aplicarà un pla d'autocontrol del servei basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control (APPCC). Tota la documentació relacionada (plans d'autocontrol i registres) estarà en el centre a disposició de la direcció del centre o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'APPCC.

Atenent a criteris nutricionals i sanitaris, no es poden fer canvis de menús o ingredients, sense justificació. S'hauran de comunicar prèviament a la direcció del centre qualsevol canvi per tal que sigui valorat i autoritzat. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

- En relació als plans de prerequisits aquests estaran adequats a la realitat de les instal·lacions, i inclouran programació d'actuacions i registres, i constaran com a mínim dels següents: Pla de neteja i desinfecció, Pla de formació i capacitació en seguretat alimentària, Pla de control de proveïdors, Pla de traçabilitat, Pla de control de temperatures (d'elements frigorífics, aliments elaborats, matèries primeres, etc.), Pla de control de l'aigua de consum.
- A més, caldrà elaborar i treballar d'acord a un **codi de bones pràctiques** on es reflecteixin com a mínim les operacions bàsiques dels aliments (neteja i desinfecció de vegetals crus, refredament dels aliments calents, etc.).
- Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment de les matèries primeres fins el plat preparat que arriba al comensal.

## 6. Despeses de primer establiment

---

Anirà a càrrec del contractista el següent material:

- a) Adquisició del parament complementari, en el seu cas, de la cuina per a la correcta prestació dels serveis
- b) Robes de treball i calçat

c) Material de neteja

Si com a conseqüència de canvis normatius s'hagués de realitzar qualsevol intervenció, aquesta anirà a càrrec de l'empresa que explota el servei.

## 7. Adscripció de béns al servei

---

L'escola bressol *El Serralet* està situada al carrer Frederica Montseny núm. 1 de Torrelles de Llobregat.

És un servei educatiu de caràcter de servei públic municipal, prestat en règim de gestió indirecta, i disposa del servei de cuina a la planta baixa, segona porta a la dreta, àmbit dividit en les estances corresponents a cuina, neveres i rebost, i menjador de les educadores.

<b>Espai</b>	<b>Unitats</b>	<b>Superfície en m<sup>2</sup></b>
Cuina - rebost	1	43,76
Menjador educadores	1	17,92

L'Ajuntament posa a disposició del contractista tots els elements afectes al servei situats en aquests espais, electrodomèstics, estris i el parament constituït per:

### Material inventariat

---

1 Congelador (A)
1 Congelador vertical domèstic (D)
1 Escalfaplats
1 Forn elèctric
1 Nevera doble (B)
1 Nevera vertical (C)
1 Rentavaixelles
1 Cuina amb forn de gas
2 Prestatgeries rebost
1 Cassola plana de 37 cm
1 Olla alta de 42 cm
1 Escorredora de 41 cm
1 Tamisador (xino)

---

---

6 Banys plans
2 Cullerot gran
1 Cullera de servir
15 gerres d'aigua
2 Prestatgeries magatzem
1 Cassola plana de 47 cm
1 Olla de 33 cm
1 Cassó alt de 21 cm
2 Batedors de varilles
1 Batedor domèstic
1 Colador
1 Banys fondos
2 Banys mitjans
1 bany escorredora
1 Cullerot mitjà
1 Cullerot petit
160 Plats plans
160 Plats fondos
60 bols
11 soperes
1 espremedor
65 gots grans de vidre
11 gots petits de vidre
64 culleres cadete
74 forquilles petites
72 culleres petites
11 pinces
8 gabinets
4 paelles

---

A la signatura del contracte, s'estendrà acta del lliurament d'aquests béns i instal·lacions amb la relació completa i detallada dels seus elements i del seu estat.

El contractista haurà de subministrar el material de cuina i realitzarà la inversió que sigui adient, amb les quantitats i qualitats necessàries per gestionar correctament aquest servei.

El contractista assumirà les despeses necessàries per mantenir l'espai, les instal·lacions i les maquinaries, així com tot allò que fa referència a la neteja i a la conservació en perfecte estat del servei de menjador.

Així mateix permetrà la supervisió periòdica de les tasques de manteniment per part dels tècnics municipals.

Si l'empresa veu la necessitat d'alguna maquinària o utilitat més, s'haurà de valorar conjuntament amb l'Ajuntament per determinar qui es fa càrrec de la despesa i de qui és la seva propietat.

El contractista serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un mal ús de la maquinària i els danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte. També s'encarregarà de fer el manteniment preventiu.

Les reparacions que sorgeixin seran a càrrec de la empresa sempre i quan el seu cost no superi el 60% del cost de l'equip.

En el moment de la finalització del contracte, el contractista haurà de retornar a l'Ajuntament la totalitat dels estris cedits en les mateixes condicions d'ús en què els va rebre.

## **8. Neteja i manteniment de les instal·lacions**

---

La neteja i desinfecció i el manteniment dels espais, mobiliari, els draps de cuina, fregalls, baietes, davantals i equipament de la cuina i del rebost, dels estris, la maquinària i la vaixela anirà a càrrec del contractista. Es realitzarà amb la freqüència necessària per garantir les òptimes condicions higièniques sanitàries, com a mínim diàriament.

El contractista haurà de mantenir les instal·lacions de la cuina en perfecte estat de conservació i funcionament.

La recollida i neteja de la maquinària i els estris utilitzats en la preparació dels aliments es realitzarà diàriament.



La reposició de tot el material de neteja anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, que haurà d'utilitzar-ne productes biodegradables que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys a nivell ambiental.

Tot els productes que s'emprin per a la neteja de qualsevol edifici o instal·lació municipal ha de ser correctament tractat pel que fa al seu reciclatge i recollida.

Pel que fa a la separació de residus dins els edificis i instal·lacions municipals, l'empresa està obligada a tractar correctament la recollida dels residus d'acord amb el model de gestió municipal "Residu Mínim" per al seu correcte reciclatge, adaptant-se a l'horari imposat per la recollida porta a porta.

L'adjudicatari del servei s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

## 9. Recursos humans del servei

---

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei de cuina de l'escola bressol "El Serralet" amb personal amb la titulació requerida per la legislació vigent i amb un perfil adient per a dur a terme l'objecte del contracte i, en concret, el personal en l'elaboració i/o manipulació dels menús haurà d'estar en possessió del carnet de manipulador/a d'aliments, i complir les normes d'higiene i sanitàries establertes.

El personal necessari per a la prestació dels serveis, la seva qualificació, la dedicació setmanal i l'horari serà el següent:

<b>Categoria</b>	<b>unitat</b>	<b>H/Dia</b>	<b>H/Setmana</b>	<b>Contractes</b>
Cuina	1	6 h dia	30 h setmanals	11 mesos

La dedicació setmanal podria canviar en funció de la quantitat de menús que s'hagin de servir.

Les funcions del personal seran les següents:

### *Personal de servei de cuina:*

- L'adquisició dels aliments i matèries primeres als proveïdors, la seva conservació i emmagatzematge, així com la recollida i emmagatzematge dels berenars.
- El recompte de menús diaris, l'elaboració dels àpats, la seva distribució

individualitzada i la preparació dels berenars

- La neteja del parament de taula, els draps de cuina, fregalls, baietes, davantals, els estris, els espais, el mobiliari i l'equipament de la cuina i el rebost

El personal del servei de cuina haurà de tenir un contracte de treball amb l'empresa adjudicatària i, com a mínim, haurà de percebre la remuneració que li correspongui segons el conveni del sector.

L'empresa facilitarà al persona del servei de cuina de l'escola bressol la roba i el calçat adients per tal de garantir les condicions d'higiene personal segons estigui establert en el conveni col·lectiu.

Tanmateix, es responsabilitzarà de la netedat, uniformitat en la manera de vestir durant la prestació del servei, la cortesia i el tractament correcte per part del personal.

L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona responsable, en tot moment, de respondre de la qualitat i del bon funcionament del servei davant de l'Ajuntament. Aquesta persona haurà de tenir experiència en la gestió del servei de cuina d'escoles bressol. I tenir una presència al centre.

### **9.1. Subrogació del personal i substitucions**

L'empresa adjudicatària es compromet a subrogar el personal de cuina que estigui prestant els seus serveis a les instal·lacions de l'escola bressol "El Serralet" de Torrelles de Llobregat, d'acord amb el que s'indica en aquest apartat 9 en la taula de característiques i dedicació del personal d'aquest plec de prescripcions tècniques (PPT) i l'Annex 3 del plec de clàusules administratives particulars (PCAP).

Per als casos de subrogació existent hom s'atindrà al que disposa el Conveni col·lectiu del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya i l'Estatut dels Treballadors.

L'empresa adjudicatària es compromet a garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major.

La Direcció de l'escola bressol haurà d'estar informada dels possibles canvis de personal que l'empresa adjudicatària hagi decidit fer-ne i indicar el motiu pel que s'ha pres la decisió. Aquests canvis hauran de ser autoritzats pel centre.

L'empresa adjudicatària comptarà amb els recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), per tal que el servei es pugui realitzar

correctament i garantirà les substitucions del seu personal de forma immediata, el mateix dia de l'absència.

Tanmateix, haurà de comptar amb un sistema àgil i efectiu per dotar personal per cobrir augments puntual de comensals que es produeixen per diversos motius.

## **10. Interlocució Ajuntament – contractista**

---

L'empresa adjudicatària designarà un únic representant, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

## **11. Control de la prestació i del funcionament del servei**

---

L'Ajuntament, a través de la direcció del centre, controlarà que l'empresa adjudicatària tingui desenvolupat i apliqui el pla d'autocontrol (APPCC) del servei de cuina.

Tota la documentació relacionada (plans d'autocontrol i registres) ha d'estar en el centre a disposició de la direcció i/o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

Com a mínim, s'ha de trobar la següent documentació:

- Proposta del Pla de treball per al curs escolar a presentar en la primera quinzena de juliol.
- Pla de control de temperatures dels aparells de fred o de conservació del calor.
- Pla de control de proveïdors: registre de proveïdors homologats per l'empresa, especificacions de compra, albarans de lliurament, registre de comprovació del lliurament dels productes (si s'escau, amb comprovació de la temperatura).
- Pla de formació del personal de cuina del centre i acreditació de les activitats formatives en que ha participat.
- Registre diari de comprovació de la cloració de l'aigua.
- Pla de neteja i desinfecció de la cuina i menjador.
- Pla de controls de plagues: mesures paral·leles (si s'escau) al pla de control de plagues que duu a terme el centre.
- Pla de minimització i gestió de residus.
- Programa i calendari de manteniment de la maquinària i instal·lacions de la cuina (osmosi, descalcificació, ajustament dels termòstats, juntes de portes, neteges, etc.).



Ajuntament de  
Torrelles de Llobregat

S'informarà immediatament a la direcció del centre de qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es produeixin durant el normal desenvolupament de l'activitat. La direcció del centre registrarà la incidència i la traspasarà a l'Ajuntament.

Els serveis contractats estaran sotmesos, permanentment, a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament per mitjà de la direcció del centre.

La inspecció facultativa revisarà l'actuació de l'empresa i aquesta estarà obligada a facilitar quantes dades es precisin sobre la prestació del servei. D'aquestes inspeccions sempre resultarà un informe escrit del qual s'haurà de lliurar còpia a l'Ajuntament.

L'Ajuntament també podrà encarregar tasques específiques de control a una altra instància externa si així ho considera convenient.

## **12. Avaluació del servei**

---

La direcció del centre enregistrarà les incidències en el servei de cuina i les comunicarà, si s'escau, al Consell Escolar.

Es crearà una comissió de seguiment del servei de cuina de l'escola bressol "El Serralet" en la que participarà l'empresa adjudicatària, la direcció del centre i el responsable municipal d'educació. Aquesta comissió es reunirà trimestralment, de forma ordinària, i sempre que l'Ajuntament ho consideri necessari. La comissió realitzarà el seguiment del funcionament del servei i aportarà suggeriment i propostes de millora.

La comissió de seguiment estarà formada per:

- L'alcalde-president
- La Direcció de l'escola bressol
- Un/a representant de la Regidoria d'Educació
- Un pare/mare membre del Consell Escolar de l'escola bressol
- Un/a representant de l'empresa adjudicatària

En finalitzar cada curs, o abans si fos necessari, la Direcció de l'escola bressol "El Serralet" emetrà un informe d'avaluació del servei de cuina i menjador basat en la valoració realitzada amb l'eina de gestió específica, les actes de les reunions de coordinació mensual i les actes de la comissió de seguiment.



Ajuntament de  
Torrelles de Llobregat

Si d'aquest informe d'avaluació es desprèn que la qualitat nutritiva i sanitària dels menús no és l'adequada, la quantitat del menjar resulta insuficient o qualsevol altre conclusió que representi l'incompliment de les clàusules tècniques que figuren en aquest document, es prendran les mesures que a tal efecte detalla el plec de clàusules administratives del contracte.

### **13. Criteris de valoració de l'oferta**

---

S'expressaran en el Plec de Condicions econòmic administratives.