

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI DE **CUINA I SUPORT AL MENJADOR DE L'ESCOLA
BRESSOL MUNICIPAL "EL GUINYOL" DE BEGUES**, PEL SISTEMA
DE PROCEDIMENT OBERT SUBJECTE A REGULACIÓ HARMONITZADA

EXP.1403-875-2020

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSABWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





1.	JUSTIFICACIÓ.....	4
2.	OBJECTE DEL CONTRACTE.....	4
3.	OBJECTIUS.....	4
4.	DEFINICIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS SERVEIS	5
4.1.	Servei de cuina	5
4.1.1.	Sistema de cuina.....	5
4.1.2.	Període de prestació del servei de cuina.....	5
4.1.3.	Horaris.....	6
4.1.4.	Nombre d'àpats a subministrar.....	6
4.1.5.	Distribució del menjar.....	6
4.1.6.	Anul·lacions i variacions d'àpats	7
4.1.7.	Altres serveis alimentaris	7
4.2.	Servei monitoratge	7
4.2.1.	Horaris.....	7
4.2.2.	Període de prestació del servei de monitoratge	7
4.2.3.	Organització (15 nens / monitor).....	8
5.	SUBMINISTRAMENT DELS ALIMENTS	9
5.1.	Objectiu del servei.....	9
5.2.	Normativa higiènic-sanitària.....	9
5.3.	Subministrament dels aliments.....	10
5.3.1.	Nivell de qualitat de les matèries primeres.	10
5.3.2.	Conservació i emmagatzematge dels aliments	12
5.4.	Consideracions tècniques per a l'elaboració dels menjars	12
5.4.1.	Referents als infants d'escola bressol.....	12
5.4.2.	Referents als continguts dels àpats.	13
5.4.3.	Referents a la preparació dels àpats.....	13
5.5.	Autocontrol.....	14
5.5.1.	Menús testimoni.....	14
5.5.2.	Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).	15
5.6.	Criteris mediambientals.	15
5.7.	Autoavaluació.	15
6.	CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.	15
6.1.	Característiques generals.....	15
6.2.	Tipus de menú.	16
6.2.1.	Menú per a grup de lactants.....	16
6.2.2.	Menús especials	16
		2

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024





6.2.3.	Menú per sortides i excursions	17
7.	NETEJA I MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS	17
7.1.	Neteja i manteniment de l'equipament.....	18
7.2.	Material i productes de neteja	18
7.3.	Gestió dels residus.....	18
8.	MAQUINÀRIA, ÚTILS, EINES I INFRAESTRUCTURES	18
9.	EDUCACIÓ PER LA SALUT, INFORMACIÓ I FORMACIÓ.....	19
10.	RECURSOS HUMANS	20
10.1.	Requeriments de personal.....	20
10.2.	Funcions.....	20
10.2.1.	Personal del servei de cuina	20
10.2.2.	Personal monitor.....	21
10.3.	Formació	21
10.3.1.	Formació del personal de cuina.....	21
10.3.2.	Formació del personal monitor del menjador	22
10.4.	Retribucions.....	22
10.5.	Seguretat i higiene.	22
10.6.	Continuïtat.....	22
10.7.	Coordinació.....	22
10.8.	Substitucions.	23
10.9.	Gestió del personal.	23
10.10.	Supervisió.	23
11.	INTERLOCUCIÓ AJUNTAMENT-CONTRACTISTA.....	23
12.	CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	23
12.1.	Documentació	23
12.2.	Control del funcionament. Inspecció i control higiènic sanitari.	24
13.	AVALUACIÓ DEL SERVEI.....	24
13.1.	Sistema d'avaluació	24
13.1.1.	Instruments específics	24
13.1.2.	Comissió de seguiment	25
13.1.3.	Informe final.	25
13.1.4.	Informe d'avaluació de la prestació.	25
ANNEX I	26

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024



1. JUSTIFICACIÓ

L'actual contracte de "serveis de menjador i monitoratge a la Llar d'Infants Municipal El Guinyol" va caducar el passat 31/07/2020.

És necessari convocar una nova licitació d'aquest servei, adaptat a les necessitats actuals del municipi.

Es tracta de la prestació de serveis mínims obligatoris, amb la finalitat de garantir i satisfer les necessitats de la població a la que va adreçat el servei, mitjançant la contractació d'una empresa capacitada, atès que l'Ajuntament no disposa dels mitjans humans i materials necessaris.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és regular i definir les característiques tècniques dels serveis de cuina i personal monitor/a de l'escola bressol municipal per tal de satisfer les necessitats dels alumnes als que va adreçat el servei.

Els serveis de cuina i suport al menjador es realitzaran a:

Centre: Escola bressol "EL GUINYOL"

Adreça: C/ Anselm Clavé, 11

Telèfon: 93.639.11.66

Correu electrònic: elguinyol@begues.cat

3. OBJECTIUS

Garantir a tots els infants usuaris de l'escola bressol municipal que sol·licitin la utilització del servei de menjador:

- La disponibilitat d'àpats adequats segons la franja d'edat, quedant definits aquests àpats en aquest plec.
- La disponibilitat de l'elaboració del menjar in situ.
- L'atenció professional de qualitat en la franja horària.
- Gestió administrativa i d'atenció directa a les famílies.

El servei es defineix amb detall a les clàusules del present plec.





4. DEFINICIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS SERVEIS

4.1. Servei de cuina

El servei de cuina de l'escola bressol municipal 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 de menjador i al personal del centre que l'utilitza.
- la distribució individualitzada dels àpats.
- la neteja del parament i els espais utilitzats pel servei, així com el mobiliari i equipament de la cuina i el rebost.

4.1.1. Sistema de cuina.

El concessionari haurà d'utilitzar les instal·lacions de la cuina del centre per l'elaboració dels àpats. Es obligatori que el licitador disposi de cuina pròpia per fer el servei transportat en calent en cas que el volum de nens ho requereixi.

L'inventari dels béns mobles i immobles que es posen a disposició dels contractants s'adjunta al present plec de condicions, com a Annex 2.

4.1.2. Període de prestació del servei de cuina.

El servei es prestarà de setembre a juliol, tots els dies lectius, segons el calendari escolar que per cada curs acadèmic aprovi al Consell Escolar Municipal, les permanències d'estiu finalitzaran, l'últim dia lectiu abans de 25 de juliol. Les dates concretes d'inici i finalització es concretaran cada curs escolar d'acord amb el calendari que dicti l'Ajuntament de Begues, i d'acord amb el que es disposa a continuació.

Les dates del curs escolar seran les que s'aprovin segons el calendari escolar per els cursos de 2024/2025 i 2025/2026.

Amb la finalitat de condicionar els espais i aparells, l'empresa adjudicatària del servei començarà a treballar 2 dies hàbils abans de l'inici dels cursos i acabarà 2 dies hàbils després de l'acabament de les permanències d'estiu.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024





L'inici de prestació del serveis per l'empresa adjudicatària, que comprèn 2 cursos escolars, serà el primer dia del mes següent a aquell en que s'hagi signat el contracte.

4.1.3. Horaris

L'horari de cobertura del servei de cuina serà, de dilluns a divendres, de 8h del matí fins que estigui enllestit el servei.

4.1.4. Nombre d'àpats a subministrar

Els àpats es subministraran diàriament, de dilluns a divendres, durant el curs escolar. Hauran d'estar degudament preparats segons es detalla en aquest plec i en condicions de ser servits en els horaris establerts pel centre.

La previsió diària d'àpats s'ha calculat en base a la demanda actual del servei i ajustada al nombre d'alumnes inscrits a la Llar d'Infants "El Guinyol" per al curs 2024-2025:

Total menús per infants*	9.090
Total menús per adults	2.020
Total berenars.....	2.020

*Els infants tenen edats compreses entre les 16 setmanes i els 3 anys.

4.1.5. Distribució del menjar

El servei de cuina i menjador de l'escola bressol haurà de distribuir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats amb el centre, ajustant el nombre d'àpats totals i els de règim a les modificacions donades per l'escola bressol.

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

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSABWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





4.1.6. Anul·lacions i variacions d'àpats

La variació i anul·lació d'àpats per demanda de les famílies haurà de ser notificada per aquestes l'abans possible, i com a màxim abans de les 9:30h, al centre i després la informació serà traspasada a l'encarregada del servei de cuina.

La variació i/o anul·lació d'àpats en casos excepcionals i per motius de força major serà notificada amb el major temps possible d'antelació i se'n responsabilitzarà, segons el cas i valorant-lo amb el Consell Escolar, l'Ajuntament, l'empresa adjudicatària o les famílies.

4.1.7. Altres serveis alimentaris

L'adjudicatari podrà prestar qualsevol altre servei alimentari que, amb caràcter extraordinari, pugui sol·licitar el centre amb motiu de celebracions especials, amb una antelació mínima de 48h.

4.2. Servei monitoratge

El servei de monitoratge de l'escola bressol consisteix en proporcionar l'atenció educativa als infants en les estones d'alimentació, descans i en diferents estones del dia.

Aquest servei resta sota la supervisió de la direcció de l'escola. Requereix del nombre de monitores que es distribuïran segons les ràtios establertes al punt 4.2.3 i les necessitats detectades. Una de les monitores coordinarà el funcionament del menjador i començarà la seva activitat 15 minuts abans que la resta.

4.2.1. Horaris

El servei de monitoratge del menjador es prestarà, orientativament, durant 3 hores al dia. L'horari del servei de menjador podrà variar segons les necessitats del centre.

4.2.2. Període de prestació del servei de monitoratge

El servei es prestarà tots els dies lectius, segons el calendari escolar que per cada curs acadèmic s'aprovi al consell escolar del centre.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024





Les dates concretes d'inici i finalització es concretaran cada curs escolar d'acord amb el calendari que dicti l'Ajuntament de Begues, i de conformitat amb les dades d'inici d'acabament de la prestació d'aquest servei que es fixen a l'apartat 4.1.2 anterior.

4.2.3. Organització (15 nens / monitor)

Les dotacions de personal per atendre als alumnes al servei de menjador escolar, haurà de ser l'establerta per educació infantil de segon cicle en la **RESOLUCIÓ EDU/790/2020, de 24 de març** segons la següent ràtio :

- De 35 a 50 menús 1 monitora.
- De 51 a 65 menús 2 monitores.
- De 66 a 80 menús 3 monitores.

Un dels monitors/es de menjador coordinarà el funcionament del menjador. L'atenció educativa als infants usuaris del servei de menjador s'organitzarà segons el nombre i edats dels infants i altres necessitats detectades.


L'atenció educativa durant l'alimentació dels infants serà de 12 a 13h, aproximadament. Durant aquesta franja horària, el/la monitor/a atindrà els infants conjuntament amb l'educador/a tutor/a referent del grup. Cada monitor/a atindrà els infants que li siguin assignats, en coordinació amb l'educador/a - tutor/a referent.

Durant el descans dels infants, de 13 a 15h, cada monitor/a es farà càrrec del grup d'infants que se li hagi assignat, vetllarà per la seva salut i seguretat i se n'encerregarà de les tasques que se'n derivin.

Són funcions de l'equip monitor de menjador el muntatge de l'espai de menjar, de dormir, igual que la recollida i la neteja dels mateixos.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





5. SUBMINISTRAMENT DELS ALIMENTS

5.1. Objectiu del servei.

El servei integral de menjador de l'escola bressol té com a objectiu bàsic la cobertura de les necessitats nutritives i l'adquisició d'hàbits alimentaris, socials, d'higiene i de salut dels infants del centre escolar.

En aquest sentit, la prestació del servei per part del contractista ha de garantir el subministrament del dinar i el berenar, o només del berenar, dels infants usuaris de l'escola bressol municipal que ho sol·licitin, amb la finalitat d'obtenir l'atenció alimentària diària necessària, d'acord amb el següent:

- La disponibilitat d'àpats adequats segons cada franja d'edat.
- La disponibilitat de l'elaboració del menjar in situ.
- L'atenció professional de qualitat per part del personal de monitoratge.

La prestació del servei inclou els següents requisits:

- La confecció de menús.
- La gestió de l'adquisició d'aliments, matèries primeres i auxiliars, i el posterior emmagatzematge.
- La cuina diària dels menjars, segons la programació mensual.
- El servei dels àpats a les aules.

5.2. Normativa higiènic-sanitària

En la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic sanitària vigent quant a l'elaboració, manipulació, i trasllats dels aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària del RD 3484/2000 i reglament 852/2004 i tota la que del servei se'n derivi.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





5.3. Subministrament dels aliments

Les fonts d'abastament de l'adjudicatari hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquest efecte, es necessari que l'empresa disposi d'un autocontrol amb l'anàlisi de qualitat de la matèria prima.

El concessionari garantirà el transport de queviures en cru, tant en l'aspecte sanitari, disposant de furgonetes adequades per a tal fi (isotèrmiques o refrigerades), com de cobertura puntual de lliurament.

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

5.3.1. Nivell de qualitat de les matèries primeres.

L'empresa vetllarà en tot moment perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries sigui òptima, des del punt de vista nutricional i sanitari.

L'empresa adjudicatària farà una descripció de les matèries primeres que utilitza, certificant:

- L'origen del producte.
- La qualitat.
- El tipus d'envasat.
- Si els productes arriben al centre manipulats i/o tallats.
- El sistema de conservació emprat en el transport.

L'Ajuntament té interès a fomentar productes procedents de la producció ecològica. Amb aquesta finalitat, l'empresa adjudicatària oferirà amb caràcter preceptiu aliments de temporada, de proximitat i ecològic, combinant aquestes tres característiques en el major grau possible, en un 80% del total de la matèria primera. S'entén com a producció ecològica aquella que compleixi els criteris especificats a la Regulació (EC) 2092/91 fins al 31 de desembre de 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener de 2009.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





L'adjudicatari també atindrà les recomanacions nutricionals següents:

- Ús d'oli d'oliva per cuinar.
- Ús d'oli d'oliva extra verge per amanir.
- Ús de sal iodada com a única sal utilitzada per a la preparació de tots els plats que requereixin sal.
- Oferta de verdura i fruita fresques.
- Oferta de suc de fruita sense sucre i ecològics.
- Oferta de carn adequada per al grup d'edat (pollastre, gall d'indi o vedella).
- Oferta de peix blanc adequat per al grup d'edat i que sigui desespinat (preferiblement 2 vegades a la setmana). S'exclourà el peix d'origen asiàtic
- Oferta de làctics naturals sense edulcorants.
- L'ou no es servirà mai en cru.
- Exclusió de l'additiu glutamat monosòdic (potenciadors de sabor) i derivats.
- Exclusió d'edulcorants artificials.
- Exclusió d'espessants.
- Exclusió de conservants.
- Exclusió de l'ús de greixos trans i hidrogenats en els productes alimentaris utilitzats.
- Exclusió d'aliments precuinats.
- Exclusió d'aliments que suposin un risc per als infants (espines de peix, carns amb tendrums o óssos petits, etc.).

Per garantir la qualitat ambiental i social dels menús, queda prohibit en l'elaboració dels menús l'ús de qualsevol aliment modificat genèticament, produït a partir d'organismes modificats genèticament (OMG) o que contingui ingredients modificats genèticament.

L'adjudicatari especificarà:

- Origen.
- Denominació del producte.





- Categoria.
- Varietat.
- Norma de qualitat de cadascun dels aliments.
- Classe.
- Pes.
- Mida.
- Etc.

En els productes perdurables s'especificarà:

- El producte.
- La qualitat.
- L'envàs.
- El pes del producte per cada unitat (paquet, llauna, etc.).

El registre d'aquesta informació formarà part del Pla de control de proveïdors.

5.3.2. Conservació i emmagatzematge dels aliments

Es controlarà, molt especialment, la data de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred dels congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

5.4. Consideracions tècniques per a l'elaboració dels menjars

5.4.1. Referents als infants d'escola bressol

A l'inici del període del contracte es fixaran els menús del curs, valorant-ne la continuïtat dels ja existents.

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, 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. Els canvis d'alimentació sempre seran pactats i duts a terme en





estreta comunicació amb les famílies i 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...)
- Els lactants podran dur la seva llet degudament emmagatzemada segons la normativa interna de l'escola. Gaudiran del servei de monitoratge de menjador assumint només el cost d'aquest.
- Infants amb necessitat de dieta astringent o restringent per motius de salut.
- També s'adaptaran els menús en els que les particularitats culturals ho aconsellin.

5.4.2. Referents als continguts dels àpats.

En base a criteris de salut i edat, en l'elaboració dels menús s'han de garantir els següents aspectes:

- Aigua: ús d'aigua embotellada per la preparació dels triturats.
- Llegums: per 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.

5.4.3. Referents a la preparació dels àpats.

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. En aquest sentit, es tindran en compte els criteris següents:

- Les preparacions dels menús triturats es cuinaran sense sal.





- Les preparacions dels menús no triturats (sopes, cremes, purés, bullits, al vapor, guisat i estofats de curta durada, fornejats i preparats en planxa) es cuinaran amb molt poca sal, d'acord amb les recomanacions anteriors.
- Queden exclosos els fregits i els guisats llargs.
- S'ha 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, degudament emplatada i protegida per al seu trasllat a les estances.

Els estris que s'utilitzen per la preparació de carros (plats, gots, coberts ...), així com el menjar empleat, hauran de quedar agrupats segons els diferents grups d'infants, protegits per salvaguardar els aliments i totalment preparats per ser traslladats de la cuina a les estances.

5.5. Autocontrol.

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

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

5.5.1. Menús testimoni.

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.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





5.5.2. Anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).

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 o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

Atenent a criteris nutricionals i sanitaris, no es poden fer canvis de menús o ingredients sense justificació. S'haurà 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.

5.6. Criteris mediambientals.

En la prestació del servei, l'adjudicatari haurà d'aplicar els següents criteris:

- Optimització del rendiment dels equips i materials.
- Eficiència energètica en el ús general de l'energia en la cuina.
- Reduir l'impacte mediambiental dels residus (volum, quantitat de material per reciclar, etc.)

5.7. Autoavaluació.

L'empresa ha d'establir un sistema d'autoavaluació de la qualitat del servei de cuina i menjador de l'escola bressol i comunicar a la direcció del centre aquells suggeriments que estimi convenients per millorar el seu funcionament.

6. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.

6.1. Característiques generals.

Els menús respondran a l'especificitat del requeriments nutricionals dels infants de 4 mesos a 3 anys matriculats al centre que utilitzin el servei de menjador. Els confeccionarà i presentarà l'empresa licitadora, detallats per gramatges, productes, periodicitat i variació estacional.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSABWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Els menús es confeccionaran en funció de l'edat dels infants i s'adaptaran, necessàriament, als seus progressos en l'alimentació. Es confegirà un menú adaptat a les persones adultes.

Els menús a subministrar estaran supervisats per un 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 óssos petits, etc.).

Està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia valoració i autorització de la Direcció. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

6.2. Tipus de menú.

El servei de cuina i menjador de l'escola bressol elaborarà quatre tipologies de menú:

- T – Triturats
- T/S - Triturat- sòlid
- S – Sòlid
- D – Dietes

6.2.1. Menú per a grup de lactants

L'escola bressol de grups de lactants. La cuina elaborarà els triturats de verdures.

Aquests s'elaboraran amb els següents ingredients ecològics: patata, pastanaga o carbassa, carbassó o mongeta tendre, ceba o porro, aigua, sense sal, més la proteïna animal corresponent.

Quedarà estrictament prohibit utilitzar espesseïts artificials.

Les postres del triturat seran, làctic sense sucre o compota de fruita (elaborada in situ)

6.2.2. Menús especials

S'individualitzarà el menú dels infants i de les persones adultes que tinguin intoleràncies, al·lèrgies, etc. Els règims 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 què 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.

6.2.3. Menú per sortides i excursions

En algunes sortides el centre pot fer la petició a l'empresa adjudicatària de l'elaboració d'un pícnic especial que inclourà: pa de brioix o Viena, proteïna animal, plàtan i aigua.

Pel que fa referència als menús adaptats per prescripció mèdica, es tindrà en compte tot l'esmentat anteriorment en el punt 5.3.2.

L'adjudicatari proporcionarà, una setmana abans del final de cada mes, la programació mensual de menús que subministraran. Aquesta programació ha d'informar de l'ingredient principal del plat, la tècnica culinària si el nom del plat no permet conèixer-la i l'acompanyament (si n'hi ha).

Així mateix, també es proporcionarà, juntament amb la programació, unes orientacions adequades per tal que el sopar sigui complementari amb el menú del dinar.

L'empresa adjudicatària oferirà una reunió amb les famílies de prestació del servei a l'inici de cada curs.

7. NETEJA I MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS

L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de la neteja, la desinfecció i el manteniment dels espais, mobiliari i l'equipament del servei amb la freqüència temporal necessària per tal de garantir les òptimes condicions higiènica - sanitària i, com a mínim, diàriament. També haurà de mantenir les instal·lacions de la cuina i el rebost en perfecte estat de conservació i funcionament.





7.1. Neteja i manteniment de l'equipament

L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de la neteja i higienització l'equipament de la cuina i del rebost (vaixel·la, estris, utensilis, parament, draps de cuina, fregalls, baietes, davantals...) amb la freqüència temporal necessària per tal de garantir les òptimes condicions higiènic - sanitàries i, com a mínim, diàriament.

7.2. Material i productes de neteja

La reposició de tot el material i productes de neteja anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Els productes seran biodegradables i que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys ambientals.

7.3. Gestió dels residus

L'empresa adjudicatària ha d'assumir la gestió dels residus generats en el desenvolupament del servei, d'acord amb el Pla de gestió i de minimització de residus que elabori. Aquest pla ha d'incloure:

- La relació de mesures destinades a la minimització de residus que s'aplicaran durant la prestació del servei
- La relació de residus que es recolliran de forma selectiva: envasos, paper i cartró, vidre, matèria orgànica, olis i rebuig
- La relació de contenidors que s'instal·laran i la freqüència neteja periòdics dels mateixos
- La descripció del sistema de retirada de les diverses fraccions de residus generats (responsabilitats, freqüències, horaris...)

Aquesta gestió s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

8. MAQUINÀRIA, ÚTILS, EINES I INFRASTRUCTURES

L'Ajuntament subministrarà la maquinària, els útils i les eines per al desenvolupament del servei que figuren a l'Annex 2 d'aquest plec. El material és propietat de l'Ajuntament, que el cedirà en ús a l'empresa adjudicatària.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





Una vegada realitzada l'adjudicació, es durà a terme, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, la comprovació de l'inventari i la detecció, si s'escau, de noves necessitats d'utilitatge. Si l'empresa veu la necessitat d'alguna maquinària o utilitatge més, correrà al seu càrrec, essent aquest de la seva propietat. Durant la vigència d'aquest contracte, la reposició i reparació de la maquinària, el parament de taula i d'utilitatge corren a càrrec de l'Ajuntament per garantir el normal funcionament, sempre que no sigui derivat d'un mal ús del contractant. Així mateix el manteniment de tota la maquinària de la cuina (campana extractora amb mecanisme d'extinció inclosa, cuina, rentaplats, neveres....) corre a càrrec de l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un mal ús, o pèrdua dels estris i 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, així com per causes de negligència i imprudència en el seu ús.

En el moment de l'acabament del contracte, l'adjudicatari haurà de retornar a l'Ajuntament la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en què els va rebre, conforme a l'inventari que s'annexa.

9. EDUCACIÓ PER LA SALUT, INFORMACIÓ I FORMACIÓ

L'empresa licitadora haurà de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuïtat del projecte educatiu del centre, integrant el projecte del servei de menjador en aquest.

L'equip de treball del servei de menjador participarà en la part del pla de formació del centre referent al treball en equip, l'alimentació, l'educació integral i dels hàbits en les edats dels infants.

L'empresa adjudicatària estarà oberta pel que fa activitats de promoció d'hàbits alimentaris saludables

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSASWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





10. RECURSOS HUMANS

10.1. Requeriments de personal.

El nombre de personal necessari per a la prestació dels serveis, la seva qualificació, la dedicació setmanal de cadascú i els seus horaris seran els següents:

Operari / Categoria	Conveni laboral	Antiguitat	Tipus contracte	Jornada	Salari brut anual	Base Cotització mensual
Cuina	Conveni del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya	04/09/2023	100	40 hores /setmana	28.825,00€	1875,19€
Monitor SATOM	Conveni del sector del lleure educatiu i sociocultural de Catalunya	24/11/2023	300	15 hores /setmana	7.743,32€	553,90€

10.2. Funcions.

El nombre de personal necessari per a la prestació dels serveis, la seva qualificació, la dedicació setmanal de cadascú i els seus horaris seran els següents:

10.2.1. Personal del servei de cuina

Les funcions del personal del servei de cuina de l'escola són:

- La provisió dels aliments i matèries primeres, així com la seva conservació i emmagatzematge a les instal·lacions de l'escola.
- L'elaboració diària dels àpats (dinars i berenars) destinats als infants usuaris del servei, segons la programació mensual i les necessitats específiques, així com els destinats al personal docent del centre.
- La distribució individualitzada dels àpats, que inclou la preparació, el trasllat i la recollida dels carretons.
- La neteja i recollida dels espais, el mobiliari i l'equipament del servei.
- La neteja i higienització de la vaixela i dels estris i parament utilitzats pel servei.
- La gestió dels materials de rebuig produïts en l'elaboració dels àpats.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024



Per a aquestes funcions, el personal del servei de cuina pot comptar amb l'assistència del personal del servei de monitoratge, concretament de la persona que desenvolupi les tasques de coordinació del servei.

10.2.2. Personal monitor

Les funcions del personal del servei de monitoratge són:

- El muntatge de l'espai destinat al servei de menjador.
- L'atenció educativa als infants durant el dinar, el dormir, el descans i el despertar, el vestir-se i desvestir-se, i totes aquelles activitats relacionades amb els processos d'aprenentatge en totes aquestes situacions i activitats quotidianes, orientant la intervenció segons el Projecte Educatiu del centre.
- La col·laboració amb l'educadora referent del grup en la preparació i el desenvolupament de l'àpat, la recollida i la neteja de elements del servei.
- La vetlla per la seva salut i seguretat i s'encarregarà de les tasques que se'n derivin.
- La participació en l'avaluació del funcionament del servei de menjador.

10.3. Formació

L'empresa adjudicatària cobrirà els serveis de cuina i suport al menjador de l'escola bressol amb personal adequadament format i amb un perfil adient per a aquest tipus de centre, cosa que acreditarà en el moment de la licitació. Aquest personal haurà d'estar format com a manipulador/a d'aliments.

La formació continuada del personal dels serveis de cuina i menjador de l'escola bressol anirà a càrrec de l'empresa. L'empresa adjudicatària haurà de presentar el Pla de Formació dels seus treballadors/es, així com els documents acreditatius d'haver realitzat aquesta tasca.

10.3.1. Formació del personal de cuina

El personal que atindrà el servei de cuina tindrà la titulació de tècnic de grau mig en cuina o títol equivalent.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web		
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001	
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002	
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original	



Si s'escau personal auxiliar per aquest servei, es considerarà com adequat el personal que estigui realitzant estudis de tècnic de grau mig en cuina.

10.3.2. Formació del personal monitor del menjador

Es valorarà que el personal que atindrà el servei de monitoratge de l'escola tingui, de forma prioritària, titulació de tècnic en educació infantil o títol de grau equivalent, segons el previst a la normativa vigent.

Si la conjuntura del mercat laboral no ho permet, també es contemplarà com adequat el personal que estigui realitzant estudis dels darrers cursos de magisteri de l'especialitat d'Educació Infantil, estudis relacionats amb l'àmbit educatiu (educació social, pedagogia, etc.) o que tingui el títol de monitor/a de menjador i experiència en l'àmbit de les escoles bressol.

10.4. Retribucions

El personal dels serveis de cuina i monitor/a 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.

10.5. Seguretat i higiene.

L'empresa facilitarà al personal del servei de cuina i menjador 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.

10.6. Continuïtat.

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

10.7. Coordinació.

L'empresa adjudicatària garantirà la disponibilitat de dues hores al mes per a la coordinació entre els serveis de cuina i personal monitor de menjador i la direcció del centre.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSASWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





10.8. Substitucions.

L'empresa adjudicatària garantirà les substitucions del seu personal el mateix dia.

10.9. Gestió del personal.

L'adjudicatari 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 haurà de designar una persona responsable, en tot moment, de respondre de la qualitat i del bon funcionament del servei davant l'Ajuntament. Aquesta persona haurà de tenir experiència en la gestió del servei de menjador d'escoles bressol.

10.10. Supervisió.

L'empresa adjudicatària presentarà un informe mensual del servei.

11. INTERLOCUCIÓ AJUNTAMENT-CONTRACTISTA

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

12. CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

12.1. Documentació

L'Ajuntament controlarà que l'empresa adjudicatària tingui desenvolupat i apliqui el pla d'autocontrol (APPCC) del servei de cuina i menjador. 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:

- 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

23

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web

Codi Segur de Validació 0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001

Url de validació <https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSASWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002>

Metadades Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





- de comprovació del lliurament dels productes (si s'escau, amb comprovació de la temperatura).
- Pla de formació del personal de cuina i suport al menjador del centre i acreditació de les activitats formatives en què ha participat.
 - Registre diari de comprovació de la cloració de l'aigua.
 - Pla de neteja i desinfecció de la cuina i menjador.
 - Registre de control de qualitat de l'oli de fregir (en cas d'utilitzar fregidora): registre dels canvis d'oli que es realitzen.
 - Pla de controls de plagues: mesures paral·leles (si s'escau) al pla de control de plagues que du 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 (descalcificació, ajustament dels termòstats, juntes de portes, neteges, etc.).

12.2. Control del funcionament. Inspecció i control higiènic sanitari.

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 al responsable municipal dels centres.

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

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 copia al/la responsable municipal dels centres.


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

13. AVALUACIÓ DEL SERVEI

13.1. Sistema d'avaluació

13.1.1. Instruments específics

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSASWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original





La direcció del centre enregistrarà les incidències diàries en el servei de cuina i menjador. El registre de les incidències serà lliurat, setmanalment, al/la responsable municipal.

La Direcció del Centre i l'Ajuntament establiran una eina específica per a la valoració de la qualitat/ quantitat dels ingredients i menús, així com per al control del funcionament global del servei de cuina i menjador i la gestió de les queixes i reclamacions de les famílies usuàries.

13.1.2.Comissió de seguiment

Es crearà una comissió de seguiment del servei de cuina i menjador de l'escola bressol, en la que participarà l'empresa, 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 suggeriments i propostes de millora.

13.1.3.Informe final.

En finalitzar cada curs, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i presentar una memòria final del servei.

13.1.4.Informe d'avaluació de la prestació.

En finalitzar cada curs, o abans si fos necessari, la directora 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.

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, l'atenció als infants per part del personal d'aquest servei és deficient 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.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024





ANNEX I

RELACIÓ DE MAQUINÀRIA I MOBILIARI DEL SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL.

- Campana extractora fabricada en acer inox de mides 2223x800x750 mm. amb motor incorporat. Equipada amb filtres extraïbles per a la seva neteja, canal recol·lectora de greix amb aixeta de buidat. Plafó acer inox per folrar la paret de la zona de la campana, amb sistema d'extinció automàtica contra incendis.
- Cuina a gas ZANUSSI 4, de 4 fogons i forn incorporat
- Cuina a gas de 4 fogons, forn i planxa.
- Element neutre sobre suport fabricat en acer inox de mides 350x700x850mm.
- Fregidora elèctrica Masgaba Mod. FG-720 fabricada en acer inox de mides 400x750x850 mm. Formada per una cuba de 15 litres. Regulació termostàtica de seguretat, aixeta de buidat. 13500 W.
- 2 Armaris Frigorífic verticals fabricats en acer inox. Equipat amb termòstat, estants, regulables en alçada..
- Rentavaixelles JEMI mod.GS16 de dimensions 580x650x820mm, amb base suport inoxidable , de 3,34 kw de potencia a a 230/400 V, amb cistella de 500x500mm
- Taula Fregadora Franke fabricada en acer inox de mides 1700+1400x700x900 amb dos sinus de 500x400 mm, escorredor vierteaguas, peto sanitari i espai inferior per ubicar rentavaixelles. Aixeta dutxa amb dos aigües amb caño.
- Taula Angular Novainox fabricada en acer inox de mides 1850+2000x750x850 equipada amb seno rentamans amb polsador, peto sanitari i espai inferior per ubicar rentagots.
- Taula Central Tinto fabricada en acer inox de mides 2000x600x850 mm amb balda inferior.
- Armari Calent Tinto Mod. MCC12.
- Frigorífic - Congelador horitzontal
- Congelador vertical baix Indesit
- Forn de pa marca CSB CISABA de 3,3 kw a 230/400 V.

Signatura 1 de 1
JULIA BELLVER GAY
19/09/2024

Para descargar una copia de este documento consulte la siguiente página web	
Codi Segur de Validació	0c02c1851c0d4705a999edbcd0398e47001
Url de validació	https://ovac.begues.cat/ABSIS/IDI/ARX/IDIARXABSAWeb/ASP/verificadorfirma.asp?nodeabsisini=002
Metadades	Origen: Origen administració Estat d'elaboració: Original

