

DOCUMENT Plec prescripcions tècniques	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS A LES PERSONES	REFERÈNCIA PACC2024000021
Codi Segur de Verificació: f501b442-83b1-489d-9937-6f60fe79115b Origen: Administració Identificador document original: ES_L01082114_2024_5557392 Data d'impressió: 24/10/2024 13:31:40 Pàgina 1 de 31		SIGNATURES 1.- URSULA FUENTES GARCIA (TCAT), 07/10/2024 14:21

Número d'expedient: PACC2024000021

PLEC PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR EN EL CONCURS PÚBLIC PER L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS PATUFET, FÀBREGAS I TAMBOR DE L'AJUNTAMENT DE SANT FELIU DE LLOBREGAT.





INDEX

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE..... 3

CLÀUSULA 2.- OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI..... 3

CLÀUSULA 3.- PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI I ÀPATS A SUBMINISTRAR..... 3

CLÀUSULA 4.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI A PRESTAR..... 4

CLÀUSULA 5.- RECURSOS HUMANS I HORARI..... 4

CLÀUSULA 6.- MENÚS A SUBMINISTRAR 5

CLÀUSULA 7.- TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT 6

CLÀUSULA 8.- NETEJA I AIXOVAR..... 8

CLÀUSULA 9.- MAQUINÀRIA, ÚTILS I EINES. INFRAESTRUCTURA 9

CLÀUSULA 10.- EDUCACIÓ PER LA SALUT I FORMACIÓ DEL PERSONAL 10

CLÀUSULA 12.- INSPECCIÓ I SEGUIMENT DEL CONTRACTE 10

CLÀUSULA 13.- PRODUCTES PROVINENTS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA 11

CLÀUSULA 14.- PRODUCTES DE PROXIMITAT I CRITERIS MEDIAMBIENTALS 13

CLÀUSULA 15.- PRODUCTES SUBMINISTRATS PER CENTRES ESPECIALS DE TREBALL O
EMPRESSES D'INSERCIÓ SOCIAL..... 13

CLÀUSULA 16.- OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA 14

CLÀUSULA 17.- NORMATIVES HIGIÈNICO-SANITÀRIES, MATÈRIES PRIMERES I ORGANITZACIÓ... 15

ANNEX..... 18

ANNEX 1 . MENÚS..... 18

 MENÚ LACTANTS 18

 MENÚ DE CAMINANTS 19

 MENÚ DE GRANS I ADULTS 20

 MENÚ OVOLACTEOVEGETARIÀ (DE 2 ANYS EN ENDAVANT I ADULTS) 21

ANNEX 2 . QUADRE DE DADES..... 23

ANNEX 3 . QUADRE D'ASSISTÈNCIA CONSOLIDADA DELS DARRERS CURSOS ESCOLARS. 24

ANNEX 4. PLA DE CONTROL DELS AL·LÈRGENS A LES EEBBMM..... 25

ANNEX 5. M O D E L CONTROL DE QUALITAT 31



CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei d'alimentació de les escoles bressol municipals Patufet, Fàbregas i Tambor de l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat d'acord amb les especificacions previstes.

L'objecte del contracte es prestarà directament a les escoles:

EBM Fàbregas, Ctra. Sànsen, 17
EBM Patufet, Riera Pahissa, 30 - 32
EBM Tambor, C/ Jaume Ribas, 31-33

L'objecte del contracte és el servei global de la gestió alimentària de les tres escoles bressol municipals objecte d'aquest contracte durant els cursos escolars 2024-2025, 2025-2026 i possibles pròrrogues.

CLÀUSULA 2.- OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI

El nombre d'infants màxim per cada grup d'edat per al curs 2024/2025 i següents, en general és:

- grup d'infants 0-1 (lactants) amb 8 places de capacitat
- grup d'infants 1-2 (caminants) amb 13 places de capacitat
- grups d'infants 2-3 (grans) amb 20 places de capacitat

No obstant aquesta regla general, a cada escola varia el nombre d'infants en funció de l'espai disponible, matrícula efectiva i altres variables.

A aquest efecte, a l'annex 2 que s'adjunta, es detallen per a cadascuna de les escoles bressol on cal prestar el servei d'alimentació, la capacitat màxima del centre autoritzada* i el nombre de places d'alumnes existents aquest curs escolar.

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

Pel que fa a l'assistència esperada, aquesta és la base del càlcul del preu de sortida. S'ha calculat amb el total d'àpats que habitualment es requereixen en cada centre, prenent com a referència aquestes dades reals dels períodes de setembre a juliol del curs 2022-2023 i del setembre a març del curs actual (2023-2024) i calculant una previsió estimativa d'àpats necessaris fins a juliol 2024).

Així s'ha arribat a calcular el nombre total d'àpats que s'haurien de servir i a la previsió pressupostària total del contracte.

La facturació de l'empresa adjudicatària es realitzarà d'acord amb el nombre d' infants i personal educador de l'Ajuntament que efectivament dinin a l'escola.

CLÀUSULA 3.- PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI I ÀPATS A SUBMINISTRAR

El període global de contractació és de setembre del 2024 a juliol del 2026 (dos cursos escolars), amb la possibilitat de dues pròrrogues, d' un curs escolar cadascuna d'elles.



El curs escolar, pel que fa a l'escola bressol, comença el primer dia lectiu de setembre i finalitza el 30 de juny, a excepció de l'EBM Patufet que finalitza el 31 de juliol (casal d'estiu). Pel que fa a les vacances de Nadal i Setmana Santa les escoles bressol de Sant Feliu de Llobregat respectaran el calendari establert pel Departament d'Educació i Infància en aquesta matèria. Els dies festius seran els que s'indiquin oportunament per a la ciutat de Sant Feliu de Llobregat. Pel que fa als dies de lliure disposició aquests seran els que determini el Departament d'Educació i Infància en cada calendari escolar (en línies generals cada curs escolar té aproximadament 183-185 dies lectius segons com es distribueixin els festius. El servei de casal d'estiu de l'escola Patufet té aproximadament 20-23 dies lectius).

El mes d'agost no es prestarà servei.

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

L'empresa adjudicatària garantirà a l'acabament del servei que es deixi la cuina en les condicions d'higiene i neteja adequades.

A fi de condicionar espais, aparells i eines, el personal de cuina començaran a treballar un mínim d'un dia hàbil abans de l'inici del curs.

Pel que fa al número d'àpats a subministrar:

Els àpats es subministraran diàriament de dilluns a divendres al llarg del curs escolar a les tres escoles bressol municipals i durant el mes de juliol a l'EBM Patufet.

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

El nombre de berenars no coincideix amb el número d'àpats de dinar. El berenar s'ofereix exclusivament per ús dels infants dels grups de 0-1 i 1-2 de les escoles que utilitzin la modalitat de dinar i berenar.

CLÀUSULA 4.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI A PRESTAR

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

- Lliurar les matèries en cru i realitzar llur manipulació en el centre
- Cuinar de les matèries en el mateix centre
- Personal de cuina contractat per l'empresa adjudicatària
- Manteniment i neteja de les instal·lacions

CLÀUSULA 5.- RECURSOS HUMANS I HORARI

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei de cuina amb el personal que sigui necessari en funció de les càrregues de treball i del nombre de menús a servir i en horari suficient per a un correcte desenvolupament del servei. Presentarà una proposta d'organització de l'equip humà, de les càrregues de treball i l'horari global de dedicació.

Atenent que aquesta prestació implica relació habitual amb menors d'edat, és requisit que les persones que executin el contracte no hagin estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, que inclou l'agressió i l'abús sexual, l'assetjament sexual, l'exhibicionisme i la provocació sexual, la prostitució i l'explotació sexual i corrupció de menors, així com per tràfic d'éssers humans.



El personal dependrà laboralment de l'empresa adjudicatària.

L' empresa adjudicatària haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. En el cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina, serà l'empresa adjudicatària la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball. L' empresa adjudicatària garantirà les substitucions del seu personal de forma immediata.

Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat que li proporcionarà la seva empresa).

El personal de cuina serà l'encarregat d'atendre als proveïdors.

La formació del personal anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Subrogació de personal de cuina

En el cas que procedeixi la subrogació del personal de conformitat amb l'establert a l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors o per estar aquesta obligació establerta al conveni d'aplicació s'inclou a efectes informatius, i de conformitat amb el que preveu l'art. 130 del LCSP, a l'annex 3 del plec, la relació de treballadors facilitada per l'empresa adjudicatària actual, amb indicació dels professionals que presten serveis en l'actualitat.

Horaris:

L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament del servei, i serà establert per l'empresa adjudicatària.

Al marge de la consideració anterior, l'organització del servei haurà de garantir, dins l'horari bàsic marcat pel funcionament de la cuina, la flexibilitat d'horaris dels àpats del grup de 0 – 1 anys.

Així mateix, s'hauran de complir els següents criteris horaris:

- Els dinars han de quedar preparats i emplatats abans de 3/4 de 12 del matí.
- Els berenars hauran d'estar preparats i emplatats abans de 2/4 de 4 de la tarda.

També haurà d'estar contemplada la flexibilitat del menú de règim en cas de necessitat urgent.

CLÀUSULA 6.- MENÚ A SUBMINISTRAR

Els menús del curs es fixaran a l' inici del període del contracte. Els confeccionarà i presentarà l'empresa licitadora, detallats per gramatges, productes, periodicitat i variació. En qualsevol cas, el seu especialista dietètic autoritzat haurà de certificar la correcció i equilibri de les dietes.

Els menús a mode orientatiu a subministrar per grups d'edat s'inclouen en l'annex 1.

Concretament s'adjunten els següents menús:

- Menú de lactants
- Menú de caminants
- Menú de grans i adults
- Menú ovolacteovegetarià
- Quadre d'adaptacions per a dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies.



La cuina elaborarà un menú base segons els nivells d'edat i segons tipus (triturat i/o trossejat), i atenent a les diferents modalitats.

Es tindran en consideració els diferents ritmes evolutius de cada infant a l'hora d'introduir els canvis de menús. Els criteris d'aquest procés es faran d'acord amb l'equip pedagògic que mantindrà la relació amb les famílies i seguirà les directius del pediatra de l' infant.

Les necessitats en funció de les diferents edats i els diferents menús que corresponguin, es revisaran amb la periodicitat necessària per atendre l'evolució dietètica dels infants

En casos d'infants alletats amb llet materna es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple donar la fruita per dinar). En l'edat de lactants mentre es faci alletament artificial, es respectarà la marca de llet i cereals donada pel pediatra, i aportada per l'empresa.

Tots els ingredients seran, en un alt percentatge d'aliments, procedents d'agricultura ecològica, i es prepararan a la cuina de l'escola cada dia (no procediran de càtering o menjar preparat).

Gramatges. Els gramatges s'adequaran als grups d'edat i s'adaptaran a les necessitats dels infants seguint la seva evolució i creixement al llarg del curs, tenint cura que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Al menú d' 1 any en endavant i adults i ovolacteovegetarià es donarà la possibilitat de repetir el primer plat si cal, però no el segon, per tal d'adaptar-nos a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya pel que fa a la reducció de proteïna animal en els nostres àpats.

Cal recordar que dins un mateix grup/classe hi ha infants que fan ús d'un menú durant uns mesos del curs i que després, atenent el seu grau de maduració, canvien al menú següent.

En els berenars és també important tenir cura que el gramatge dels aliments (fruita, iogurt...) no siguin insuficients.

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

A l'inici del curs, les famílies d'infants amb al·lèrgies alimentàries ho hauran de justificar amb una prescripció o amb un certificat mèdic, on s'especifiquin els al·lèrgens concrets i caldrà també especificar les mesures d'actuació recomanades, si fos el cas. A aquests efectes, l' empresa adjudicatària servirà, conjuntament amb els menús genèrics, les adaptacions dels menús derivades de dietes alimentàries especials, intoleràncies i al·lèrgies (celíacs, intolerància a la lactosa i al peix, menús sense carn, menús sense proteïna animal, al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca) a tots els infants que així ho requereixin.

Per tal de facilitar l'elaboració dels menús astringents, l'empresa adjudicatària subministrarà periòdicament al centre sèmola d'arròs, de manera que sempre n'hi hagi disponible.

CLÀUSULA 7.- TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT

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

Oli:

A la cuina es farà servir sempre oli d'oliva verge extra, tant per cuinar com per amanir.



Verdures:
La verdura es servirà obligatòriament fresca per a tothom i amb la periodicitat necessària per mantenir les seves propietats organolèptiques i nutricionals. Donada la curta temporalitat de la mongeta tendra de proximitat i ecològica (juny a setembre), i atesa l'acceptació que té als menús escolars, excepcionalment i només en aquest cas, es podrà subministrar ecològica i congelada fora de temporada

D'entre les verdures, seran obligatòriament ecològiques durant tot el curs les següents: les cebes, la carabassa, la pastanaga, els xampinyons, el tomàquet sofregit, i l'enciam.

També seran obligatòriament ecològiques les següents verdures en els períodes estacionals indicats: els porros (de setembre a juny), el tomàquet per a l'amanida (de setembre a novembre), la mongeta tendra (de juny a setembre), els espinacs (de novembre a febrer), el carbassó (al juny i juliol) i el bròquil (d'octubre a abril).

	PRODUCTES	ESTACIONALITAT ECOLÒGIC	MESOS D'ESTACIONALITAT AL CURS
VERDURES	patates	tot l'any	11
	cebes	tot l'any	11
	carabassa	tot l'any	11
	pastanaga	tot l'any	11
	xampinyons	tot l'any	11
	tomàquet sofregit	tot l'any	11
	enciam	tot l'any	11
	porro	setembre-juny	10
	tomàquet per amanida	setembre-novembre	3
	mongeta tendra	juny-setembre	3
	espinacs	novembre-febrer	4
	carbassó	juny-juliol	2
	bròquil	octubre-abril	7

A banda d'altre tipus d'acompanyament previst als menús, a final de curs (durant el tercer trimestre) es servirà sempre en tots els àpats amanida en el menú d' infants de grans.

Fruita:
La fruita que mengin els infants ha de ser el més variada possible al llarg de la setmana i del curs (pera, plàtan, taronja, mandarina, kiwi, meló, síndria, etc...). Els plàtans han d'anar amb segell d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP) "Plátano de Canarias", per tal de minimitzar l'emissió de CO2 durant el seu transport atès que és la zona geogràfica productora més propera a Barcelona.

Malgrat el plec valora únicament com a criteris d'adjudicació l'oferta de taronja, poma i pera ecològics, fora bo que la resta de fruita subministrada també ho fos sempre que sigui possible.

Pasta:
L'escola ha de tenir disponible els següents tipus de pasta: macarrons, espaguetis, fideus i espirals, i per la sopa cabell d'àngel, pistons i galets petits.

Peix:



Tipologia de peix: Per tal d'evitar el risc d'infecció per anisakis no es donarà peix fresc. L'empresa adjudicatària haurà de subministrar als centres peix congelat d'alta qualitat. A aquests efectes, el peix ha de ser ultracongelat, no ha de tenir productes químics ni additius i cal garantir la cadena de fred en tot moment, donant cada setmana del curs, de forma consecutiva, lluç, bacallà i rap, per tal que els infants provin tots tres tipus de peix amb la mateixa periodicitat.

No es podrà subministrar cap altre tipus de peix (ni fletan filetejat, ni perca filetejada, etc)

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

Pa:
El pa haurà de ser obligatòriament del dia (no congelat, no precuinat).

Per tal d'anar introduint consum més saludables, els bastonets hauran de ser integrals, tenint en compte que sempre n'hi haurà a disposició dels infants celíacs o al·lèrgics bastonets i/o galetes sense ou ni gluten.

Aigua:
L'empresa adjudicatària facilitarà l'aigua embotellada de baixa mineralització per als infants, en ampolles de 2 litres.

Iogurt:
Per tal de minimitzar la generació de residus caldrà subministrar el iogurt en el format més gran possible, i no en format individual.

CLÀUSULA 8.- NETEJA I AIXOVAR

La neteja integral dels materials emprats de la cuina (armaris, taulells, totes les superfícies horitzontals i verticals, vidrieres, campanes, filtres, forns, cremadors, plaques, etc) i de les dependències annexes (rebot, lavabo, entrada a cuina,...) van íntegrament a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació.

Tant la neteja, manteniment i la reposició de tot l'aixovar propi de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, la seva qualitat serà sempre similar o superior a l'existent. Per raons de seguretat vers els infants s'intentarà reduir el vidre a les cuines i les aules. Els gots, plats, gerres, bols, etc. que s'hagin de reposar seran de policarbonat d'ús alimentari.

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

Limitació d'ús de determinats productes de neteja

Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sols es podran utilitzar en la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües, i en les escoles on correspongui, en la neteja de vàters, piques, plats de dutxa i altres desaigües dels espais propis del personal de cuina, la neteja del qual formi part de servei.

S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.

Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

Qualitat Ambiental del productes de neteja habituals



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

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

- Exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH).
- Exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R).
- Exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides, tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de Tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea, el Cigne nòrdic o equivalent.

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

Retirada selectiva de residus

Els residus produïts pel servei es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient.

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

- Paper i cartró (contenidor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaines i brics (contenidor groc)
- Vidre (contenidor verd)
- Matèria orgànica (contenidor marró)
- Rebuig (contenidor gris)

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

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la gestió de retirada de l'oli utilitzat en la prestació del servei.

CLÀUSULA 9.- MAQUINÀRIA, ÚTILS I EINES. INFRAESTRUCTURA

A les escoles bressol, tant la maquinària com el parament, útils i eines que hi ha actualment són propietat de l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat.

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



Pel que fa a la reposició, manteniment i reparació de maquinària (rentaplats, cuina, forns, nevera, microones, campanes, descalcificadors, contenidors per a la recollida selectiva de residus ..., etc.) aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Les reparacions s'hauran de fer en el màxim de temps d'una setmana.

En el cas de NO ser possible la reparació i calgui la reposició de maquinària, el responsable de l'empresa adjudicatària haurà d'aportar un informe on es justifiqui la necessitat de reposició i que sigui signat per un tècnic competent, indicant les raons que han portat a la reposició.

La despesa de llum, gas, aigua i telèfon va a càrrec de l'Ajuntament de Sant Feliu de Llobregat.

CLÀUSULA 10.- EDUCACIÓ PER LA SALUT I FORMACIÓ DEL PERSONAL

Per garantir la bona execució dels aspectes ambientals considerats en el servei, l'empresa adjudicatària podrà incloure en els seus plans de formació del personal formació en relació amb:

- a) Origen i qualitat ambiental dels aliments
- b) Maquinària eficient, estalvi energètic i consum responsable d'aigua
- c) Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus:
 - c.1) L'eficiència del consum de productes (transvasament i dosificació de productes)
 - c.2) El correcte ús dels productes per a cadascuna de les tasques de neteja
 - c.3) Les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus propis
 - c.4) La correcta retirada de residus recollits selectivament.

D'acord amb els criteris d'adjudicació establerts en el PCAP es valorarà la formació ofertada per l'empresa en relació a aquesta clàusula.

CLÀUSULA 12.- INSPECCIÓ I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

El servei contractat estarà sotmès permanentment a la inspecció i vigilància de les direccions de les escoles i del/a responsable del Departament d'Educació i Infància. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar les dades que es puguin precisar respecte a la prestació del servei.

1. Mensualment:
- l'empresa adjudicatària lliurarà a la direcció del centre:
 - Resum dels àpats consumits servits, desglossat per dies (infants i adults autoritzats) que serà conformat i signat per la direcció del centre.
 - Les direccions de les escoles lliuraran a l' empresa adjudicatària i al Departament d'Educació i Infància:
 - Control de qualitat, complimentat i signat per la direcció del centre (annex 5).

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

L'empresa en el cas d'obtenir una puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, han de realitzar un informe signat pel responsable corresponent per part de l'empresa per, expressar les mesures correctores preses al respecte. La no presentació d'aquest informe per part de l'empresa, comportarà la no tramitació de la



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

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

2. Cada vegada que l'Ajuntament ho requereixi:

- Factures i/o albarans que acreditin la traçabilitat del producte i el compliment de l'oferta presentada pel que fa a productes ecològics.
- Documentació que acrediti la traçabilitat del producte i el compliment de l'oferta presentada i valorada respecte a la valoració dels criteris mediambientals i de proximitat, aportada pel distribuïdor del producte.
- Factures que acreditin la compra de productes procedents d'empreses d'economia social segons les ofertes presentades i valorades.
- Còpia de les relacions nominals de treballadors conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social.

3. A l'inici del contracte i sempre que es produeixi algun canvi:

- Llistat de treballadors adscrits al servei.
- Condicions contractuals.
- Nombre d'hores de dedicació i horari .
- Certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals vigent de cadascuna de les persones que executaran el contracte.

CLÀUSULA 13 .- PRODUCTES PROVINENTS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

L'Ajuntament vol fomentar el consum de productes provinents d'agricultura ecològica en les escoles bressol de titularitat municipal. Per això s'han determinat algunes verdures ecològiques obligatòriament mentre que altres productes figuren com a criteri d'adjudicació.

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

D'entre les fruites i verdures, seran obligatòriament ecològiques durant tot el curs les següents: les cebes, la carabassa, la pastanaga, els xampinyons, el tomàquet sofregit, i l'enciam.

També seran obligatòriament ecològiques les següents verdures en els períodes estacionals indicats: els porros (de setembre a juny), el tomàquet per a l'amanida (de setembre a novembre), la mongeta tendra (de juny a setembre), els espinacs (de novembre a febrer), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil (d'octubre a abril).

	PRODUCTES	ESTACIONALITAT ECOLÒGIC	MESOS D'ESTACIONALITAT AL CURS
VERDURES	cebes	tot l'any	11
	carabassa	tot l'any	11
	pastanaga	tot l'any	11
	xampinyons	tot l'any	11



	tomàquet sofregit	tot l'any	11
	enciam	tot l'any	11
	porro	setembre-juny	10
	tomàquet per amanida	setembre-novembre	3
	mongeta tendra	juny-setembre	3
	espinacs	novembre-febrer	4
	carbassó	juny-juliol	2
	bròquil	octubre-abril	7

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

	PRODUCTES	ESTACIONALITAT ECOLÒGIC	MESOS D'ESTACIONALITAT AL CURS
CEREALES, FÉCULES I LLEGUMS	patates	tot l'any	11
	pasta	tot l'any	11
	arròs	tot l'any	11
	cigrons	tot l'any	11
	llenties	tot l'any	11
	Pa	tot l'any	11
FRUITES	taronja	tot l'any	11
	poma	setembre - febrer	5,5
	pera	setembre - gener	4,5
PROTEÏNA ANIMAL	Gall d'indi	tot l'any	11
	pollastre	tot l'any	11
	vedella	tot l'any	11

Tant el que figura com obligatori com l'oferta addicionalment passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu.

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



CLÀUSULA 14 .- PRODUCTES DE PROXIMITAT I CRITERIS MEDIAMBIENTALS

S'entén per producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, modificat pel Decret 254/2019, de 3 de desembre, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Amb aquests criteri s'han seleccionat alguns productes entre verdures, fècules, llegums i fruites i s'ha establert una puntuació proporcional al seu volum de consum en els menús escolars. Aquests productes són: el bròquil, l'enciam (les diferents varietats que es troben segons estacionalitat), la pastanaga, les cebes, la carabassa, el tomàquet per amanida, la mongeta tendra, la patata, l'arròs, els cigrons, les llenties, la taronja, la poma, la pera.

Els licitadors poden oferir com a producte de venda de proximitat, en la fase de licitació els següents productes:

PRODUCTES
Cebes, carbassa, pastanaga, tomàquet per amanida, mongeta tendra, enciam, patates, arròs, cigrons, llenties, taronja , poma i pera.

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

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

CLÀUSULA 15.- PRODUCTES SUBMINISTRATS PER CENTRES ESPECIALS DE TREBALL O EMPRESES D'INSERCIÓ SOCIAL.

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

No s'admetran productes (o derivats) que no estiguin inclosos en els menús base de les escoles bressol (com per exemple: iogurts ensucrats o de gustos, natilles, mel...).



Si durant la vigència del contracte fos impossible el subministrament del producte ofert, s'hauran de comunicar al Departament d'Educació i Infància i les direccions dels centres les causes d'aquesta incidència i oferir un altre producte de les mateixes característiques demanades que el substitueixi.

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

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

CLÀUSULA 16.- OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei sota la direcció organitzativa del/a responsable tècnic/a del departament d'educació i de les direccions de cadascuna de les escoles bressol municipal.

Les empreses adjudicatàries hauran de garantir els següents aspectes:

- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars.
- Realitzar la gestió global del servei alimentari, la neteja de la cuina, i dependències annexes destinades al servei d'alimentació, així com la gestió del personal de cuina.
- Mantenir les instal·lacions, les maquinàries i els estris utilitzats per la prestació del servei en perfecta condició de presència, neteja i desinfecció.
- Disposar d'una organització tècnico-econòmica i de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries la prestació objecte del contracte.
- Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats, ajustant el nombre d'àpats totals i les dietes especials i/o adaptacions alimentàries a les especificitats de cada infant, segons franja d'edat i indicacions mèdiques o les donades per la direcció del centre. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi rigorosament.
- A més a més de l'equip tècnic, l'empresa adjudicatària nomenarà un coordinador/a, que serà l' interlocutor/a de l'adjudicatari amb l'Ajuntament. Aquesta persona es reunirà amb les direccions del centre i/o els responsables tècnics del departament d'educació , amb la periodicitat que es determini, per analitzar el funcionament i aplicar les correccions necessàries per garantir el bon funcionament del servei.

El coordinador serà el responsable del treball del seu equip humà i del seguiment continuat de l'activitat, supervisant objectius, corregint possibles desviacions i fent una avaluació continuada dels resultats.

- Informar de manera immediata a les direccions de les escoles i als responsables tècnics de l'Ajuntament de qualsevol incidència, lesió, o d'altres circumstàncies que es puguin produir durant el normal funcionament de la prestació del servei i implementar les mesures correctores immediates que es derivin de les avaluacions de la qualitat del



servei.

- Durant el primer mes de vigència del contracte, l'empresa adjudicatària ha de inventariar tota la maquinaria i aixovar de les instal·lacions i presentar a l'Ajuntament per incorporar a l'expedient municipal.
- L'empresa adjudicatària es farà responsable del bon ús del material de propietat municipal i es comprometrà a la reposició del material que hagi estat deteriorat durant el transcurs de l'activitat, retornant-lo a l'acabament en les mateixes condicions que li va ser cedit.
- Complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació durant tota la vigència del contracte. L'incompliment d'aquests podrà ser causa de penalització i/o resolució del contracte, d'acord amb allò establert al Plec de clàusules administratives particulars.
- Prestar el servei en els termes que es descriuen en el contracte amb continuïtat i regularitat. En cas d'extinció del contracte, l'adjudicatari haurà de prestar el servei fins que no s'efectuï la nova adjudicació per l'existència de raons d'interès públic, en el manteniment del servei.

No obstant el que estableixin els apartats anteriors, quan al venciment d'un contracte no s'hagi formalitzat el nou contracte que garanteixi la continuïtat de la prestació que ha d'efectuar el contractista com a conseqüència d'incidències resultant d'esdeveniments imprevisibles per a l'òrgan de contractació produïdes en el procediment d'adjudicació i hi hagi raons d'interès públic per no interrompre la prestació, es pot prorrogar el contracte originari fins que comenci l'execució del nou contracte i en tot cas per un període màxim de nou mesos, sense modificar la resta de condicions del contracte, sempre que l'anunci de licitació del nou contracte s'hagi publicat amb una antelació mínima de tres mesos respecte a la data de finalització del contracte originari.

- L'empresa adjudicatària restarà obligada a complir amb les prescripcions que es prevegin a la normativa vigent en matèria de protecció de caràcter personal. Al mateix temps, restarà obligada a respectar tots els materials, documents, dades i qualsevol informació a la que tingui accés, incloent les dades personals, ja que aquestes són propietat exclusiva de l'Ajuntament.
- L'empresa adjudicatària del servei haurà de resoldre la situació en modalitat alternativa (línia calenta, refrigerat,) les incidències puntuals que puguin produir-se, per manca de subministraments d'aigua, llum o gas en els centres.

CLÀUSULA 17.- NORMATIVES HIGIÈNICO-SANITÀRIES, MATÈRIES PRIMERES I ORGANITZACIÓ

L' empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higiènic-sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent i tota la reglamentació que se'n derivi.

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

Les fitxes de producció de l' empresa hauran d'estar a les cuines de les escoles, poden ser consultades per l'Ajuntament i s'hauran d'adaptar a les especificitats de l'escola bressol (en el



sentit de contemplar gramatges adequats per cada grup d'edat, no incloure sota cap concepte begudes alcohòliques, picants, carn de porc, etc...). Hauran de contemplar també quins ingredients han de ser procedents d'agricultura ecològica, així com els elements que cal evitar en el cas d'al·lèrgies i intoleràncies i els ingredients que s'han de substituir d'acord amb el quadre d'adaptacions al menú de l'annex 1. El personal de cuina haurà de confeccionar el menú atenent estrictament el que contempli la fitxa de producció.

Periòdicament, com a mínim un cop trimestralment i sempre que la direcció ho requereixi, l'empresa adjudicatària haurà de facilitar a les direccions el pla de control dels al·lèrgens a l'escola, segons model establert (veure l'annex 4).

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els plans de control dels al·lèrgens romanen a l'escola (espai cuina), són coneguts i entesos pel personal de cuina, i aplicats deguda i estrictament durant tot el curs. Si cal l'empresa facilitarà formació específica en aquest aspecte. Per tal de garantir el manteniment de l'equilibri nutricional, el control de qualitat dels subministradors de productes i la màxima cura sanitària, per tal d'assegurar la necessària uniformitat del servei en les diferents escoles bressol municipals, així com per facilitar el procés de distribució i control dels aliments, s'han establert en aquest plec per part de l'Ajuntament uns models de menús estandarditzats per grups d'edat així com un quadre de dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies (indicant els aliments a substituir i aliments a consumir en casos de celiaquia, dieta sense carn, peix o cap proteïna animal, intolerància a la lactosa o al·lèrgia a la proteïna de llet de vaca, etc) amb les recomanacions adients per als diferents grups.

La forma de preparació dels menús contemplaran anar variant entre bullits, forn, guisats, estofats, saltejats, amanides, cremes fredes o calentes, etc. encara que els fregits es limitaran a un cop al mes, preferentment fent pit de pollastre arrebossat.

En els menús estandarditzats tampoc no s'especifiquen concretament els tipus de verdures a cuinar, per poder fer una millor adaptació a la temporalitat de les mateixes, però els plats que continguin verdures han d'incloure dos o tres varietats de verdures, segons el calendari estacional, combinant les que es poden trobar tot l'any i les de temporada.

En cas de produir-se alguna malaltia o necessitat de dieta astringent, caldrà adaptar aquests menús a les necessitats de l'infant. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el pediatre de l'infant.

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

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

- àpats preparats
- superfícies de cuina
- útils de cuina
- verificació mostres testimoni

Aquestes anàlisi es lliuraran a l'Ajuntament en el supòsit que les circumstàncies ho requereixin.

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

Els carros de menjar es prepararan a la cuina, garantint sempre que aquest espai no sigui accessible als infants.

DOCUMENT Plec prescripcions tècniques	ÒRGAN ÀREA DE SERVEIS A LES PERSONES	REFERÈNCIA PACC2024000021
Codi Segur de Verificació: f501b442-83b1-489d-9937-6f60fe79115b Origen: Administració Identificador document original: ES_L01082114_2024_5557392 Data d'impressió: 24/10/2024 13:31:40 Pàgina 17 de 31		
SIGNATURES 1.- URSULA FUENTES GARCIA (TCAT), 07/10/2024 14:21		



Els aliments s'hauran de dipositar a la safata superior del carro (si no hi hagués prou espai es dipositaran sempre a la safata superior els aliments líquids: sopes, pures, arròs caldós, etc).

Els coberts es transportaran també preferentment a la safata superior del carro.

El personal de cuina, una vegada servit el menjar en les safates, soperes, etc , i previ a la sortida del carro de la cuina, remenarà els aliments líquids dipositats als recipients i prendrà la temperatura de cadascun d'ells per tal de garantir que aquesta no superi els 68 ° C.

Aquest control de temperatura de servei es realitzarà amb independència de la presa i registre de temperatures que per normativa higiènic-sanitària calgui prendre per part de l'empresa.

Coordinadora Centres Educatius 0-3

Úrsula Fuentes Garcia

ANNEX

ANNEX 1 . MENÚS

MENÚ LACTANTS

ALIMENTS BASE	DIA DE LA SETMANA	DINARS	BERENARS
Verdures / pollastre	DILLUNS	Puré de verdures i pollastre	Farineta de fruites
Verdures / vedella	DIMARTS	Puré de verdures i vedella	Farineta de fruites
Verdures / peix	DIMECRES	Puré de verdures i peix	Farineta de fruites
Verdures / pollastre	DIJOUS	Puré de verdures i pollastre	Farineta de fruites
Verdures / peix	DIVENDRES	Puré de verdures i peix	Farineta de fruites

NOTES :

El pas del menú de lactants a caminants es farà progressiu, introduint poc a poc els nous aliments. Durant uns dies s'acompanyarà el triturat de verdures amb una petita ració del menú d'1-2 anys trossejat, i un petit postres.

Els aliments com l'ou, el formatge i el peix s'aniran introduint segons les necessitats de cada nadó (mentre es donarà pollastre) i atenent a les recomanacions del pediatra.



MENÚ DE CAMINANTS

DIA DE LA SETMANA	PRIMERA SETMANA	SEGONA SETMANA	TERCERA SETMANA	QUARTA SETMANA
-------------------	-----------------	----------------	-----------------	----------------

DILLUNS	Sèmola d' arròs amb verdures	Sèmola de blat amb verdures	Sèmola de blat amb verdures	Sèmola d' arròs amb verdures
	Truita francesa	Truita de carbassó	Truita de carbassó	Truita de patata i ceba
	logurt natural	logurt natural	logurt natural	logurt natural

DIMARTS	Puré de verdures amb patata	Puré (patata, pastanaga i porro)	Puré de verdures amb patata	Puré de verdures (patata, ceba i pastanaga)
	Estofat de vedella amb xampinyons	Bacallà al forn amb patata i ceba	Estofat de vedella amb xampinyons	Rap amb salsa, patata, ceba, tomàquet .
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps

DIMECRES	Sèmola de blat amb verdures	Sèmola de blat amb verdures	Sèmola de blat amb verdures	Sèmola de blat amb verdures
	Pollastre rostit amb patata, tomàquet i ceba	Gall d'indi a la planxa amb verdures	Pollastre a la planxa amb verdures	Gall d'indi a la planxa amb verdures
	logurt natural	logurt natural	logurt natural	logurt natural

DIJOUS	Puré de cigrons	Puré de llenties	Puré de cigrons	Puré de llenties
	Formatge fresc	Formatge fresc	Formatge fresc	Formatge fresc
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps

DIVENDRES	Sèmola de blat amb sopa d'au	Sèmola de blat amb sopa de verdures	Sèmola de blat amb sopa d'au	Sèmola de blat amb sopa de verdures
	Lluç amb patata, tomàquet i ceba	Pit de pollastre al forn	Lluç amb patata, tomàquet i ceba	Pollastre a la planxa
	logurt natural	logurt natural	logurt natural	logurt natural

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
---------	---------	----------	--------	-----------

BERENAR	Farineta de fruites	logurt natural sense sucre i bastonets o galetes	Farineta de fruites	logurt natural sense sucre i bastonets o galetes	Farineta de fruites
---------	---------------------	--	---------------------	--	---------------------



MENÚ DE GRANS I ADULTS

DIA DE LA SETMANA	PRIMERA SETMANA	SEGONA SETMANA	TERCERA SETMANA	QUARTA SETMANA
DILLUNS	Arròs amb pastanaga i carbassó	Arròs amb salsa de tomàquet	Arròs amb carbassa i bròquil	Arròs amb mongeta verda i pastanaga
	Truita francesa amb enciam i pastanaga	Truita de carbassó Amanida	Truita de carbassó Amanida	Truita de patata i ceba Amanida
	logurt natural	logurt natural	logurt natural	logurt natural
DIMARTS	Mongeta tendra amb patata i ceba	Patata, pastanaga i porro al vapor	Mongeta tendra, patata i ceba	Patata, carbassó i pastanaga al vapor
	Estofat de vedella amb xampinyons Amanida d'enciam i tomàquet	Bacallà al forn amb patata i ceba Amanida	Estofat de vedella amb xampinyons Amanida	Rap amb salsa, patata, ceba i tomàquet . Amanida
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
DIMECRES	Macarrons amb tomàquet i pollastre	Espagueti amb salsa de xampinyons i gall d'indi	Fideus amb verdura i pollastre	Espirals amb verdures i gall d'indi
	-	-	-	-
	logurt natural	logurt natural	logurt natural	logurt natural
DIJOUS	Cigrons amb arròs	Lenties amb arròs	Cigrons amb arròs	Lenties amb arròs
	Formatge fresc	Formatge fresc	Formatge fresc	Formatge fresc
	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
DIVENDRES	Sopa d'au amb fideus i verdures	Sopa de verdures amb fideus	Sopa d'au amb fideus i verdures	Sopa de verdures amb fideus
	Lluç amb patata, tomàquet i ceba Amanida	Pit de pollastre al forn Amanida	Lluç amb patata, tomàquet i ceba Amanida	Pollastre arrebossat Amanida
	logurt natural	logurt natural	logurt natural	logurt natural



MENÚ OVOLACTEOVEGETARIÀ (DE 2 ANYS EN ENDAVANT I ADULTS)

ALIMENTS BASE	DIA DE LA SETMANA	PRIMERA SETMANA	SEGONA SETMANA	TERCERA SETMANA	QUARTA SETMANA
Arròs/ou	DILLUNS	Arròs amb verdures	Arròs amb tomàquet	Arròs amb verdures	Arròs amb verdures
		Ou amb verdures	Ou amb verdures	Ou amb verdures	Ou amb verdures
		Amanida	Amanida	Amanida	Amanida
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Verdura/ llegum	DIMARTS	Verdura de temporada	Verdura de temporada	Verdura de temporada	Verdura de temporada
		Mongeta seca o cigrons	Llenties amb arròs	Mongeta seca o cigrons	Llenties
		Amanida	Amanida	Amanida	Amanida
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Pasta/ formatge fresc	DIMECRES	Espaguetis amb xampinyons	Macarrons amb sofregit de tomàquet i ceba	Fideus amb verdures	Espirals amb sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba
		Formatge fresc	Formatge fresc	Formatge fresc	Formatge fresc
		Amanida	Amanida	Amanida	Amanida
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Llegum / ou	DIJOUS	Llegum amb verdures (*)	Llegum amb verdures (*)	Llegum amb verdures (*)	Llegum amb verdures (*)
		Truita de verdures	Truita francesa	Remenat amb bolets	Truita de patata i ceba
		Amanida	Amanida	Amanida	Amanida
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps
Sopa/ proteïna vegetal	DIVENDRES	Sopa de brou de verdures i pasta	Sopa de brou de verdures i pasta	Sopa de brou de verdures i pasta	Sopa de brou de verdures i pasta
		Tofu	Tempeh	Tofu	Seitan
		Amanida	Amanida	Amanida	Amanida
		Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps	Fruita del temps



DIETES ESPECIALS, INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES

CELIAQUIA	ALIMENTS A SUBSTITUIR	ALIMENTS A CONSUMIR
	pa	pa sense gluten
	pasta	pasta d' arròs o de blat de moro o d'altres cereals sense gluten
	farina o galeta (per arrebossar)	farina de cigró (sense gluten)
	bastonets de pa	bastonets de pa sense gluten
MENÚ SENSE CARN	ALIMENTS A SUBSTITUIR	ALIMENTS ACONSELLATS
	pollastre, vedella i gall d'indi	donar l'opció del dia del menú OLV
MENÚ SENSE PROTEÏNA ANIMAL	ALIMENTS A SUBSTITUIR	ALIMENTS ACONSELLATS
	pollastre, vedella, gall d'indi, peix, làctics i ou	l'empresa d'alimentació adaptarà el menú substituint per llegums, seitán, tofu o tempeh...
AL·LÈRGIA AL PEIX	ALIMENTS A SUBSTITUIR	ALIMENTS ACONSELLATS
	peix	donar l'opció del dia del menú OLV
INTOLERÀNCIA A LA LACTOSA	ALIMENTS A EVITAR	ALIMENTS A CONSUMIR
	llet o plats elaborats amb llet	begudes vegetals (preferentment beguda de soja enriquida amb calci), de civada o ametlla segons indicacions de l'equip de pediatria
	formatge fresc	peix
	iogurts	fruita o iogurts de soja
AL·LÈRGIA A LA PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (CASEÏNES I SEROPROTEÏNES)	ALIMENTS A EVITAR	ALIMENTS A CONSUMIR
	llet i derivats i productes que la continguin (de vaca, cabra i ovella)	begudes vegetals (preferentment beguda de soja enriquida en calci), de civada o d'ametlla segons indicacions de l'equip de pediatria
	Limitar al màxim el consum de productes ultra processats (molts additius utilitzats a la indústria procedeixen de la llet: pa, peixos congelats, conserves....)	evitar tota mena d'aliments que continguin derivats de la llet o que posi a l'etiqueta: caseïnat, lactoalbúmina...
	formatge fresc	peix
	iogurts	fruita o iogurts de soja



ANNEX 2 . QUADRE DE DADES

ESCOLA	CAPACITAT MÀXIMA AUTORITZADA	PLACES curs 24-25
EBM PATUFET	127	120
EBM FÀBREGAS	127	120
EBM TAMBOR	107	87
TOTAL	361 places	327 places

ANNEX 3 . QUADRE D'ASSITÈNCIA CONSOLIDADA DELS DARRERS CURSOS ESCOLARS.

Quadre CURS 22-23

MESOS	Patufet		Fàbregas		Tambor		eebb 2022	
	Dinars	berenars	dinars	berenars	dinars	berenars	dinars	berenars
set-22	1029	210	858	132	845	196	2732	538
oct-22	1539	407	1279	261	1188	271	4006	939
nov-22	1770	509	1592	394	1375	365	4737	1268
des-22	977	294	865	257	683	180	2525	731
gen-23	1576	529	1396	423	1188	318	4160	1270
febr-23	1813	627	1620	561	1425	412	4858	1600
març-23	2166	800	1976	693	1586	462	5728	1955
abr-23	1422	522	1271	459	1089	328	3782	1309
maig-23	2222	846	1953	715	1643	492	5818	2053
juny-23	2117	776	1806	617	1554	489	5477	1882
àpats juliol 2023	1838	768	0	0	0	0	1838	768
Totals	18469	6288	14616	4512	12576	3513	45661	14313

TOTAL DINARS CURS	45.661,00
TOTAL BERENARS CURS	14.313,00

Quadre actualitzat CURS 23-24

MESOS	Patufet		Fàbregas		Tambor		eebb 2022	
	Dinars	berenars	dinars	berenars	dinars	berenars	dinars	berenars
set-23	1029	200	824	117	754	149	2607	466
oct-23	1724	416	1550	329	1244	307	4518	1052
nov-23	1787	497	1745	468	1216	313	4748	1278
des-23	969	262	959	267	720	163	2648	692
gen-24	1657	513	1542	455	1212	316	4411	1284
febr-24	1924	589	1821	555	1420	388	5165	1532
març-24	2.257	768	2.170	744	1.552	432	5981	1944
abr-24	1.482	501	1.396	493	1.066	306	3944	1301
maig-24	2.316	812	2.1457	768	1.608	460	6070	2040
juny-24	2.206	744	1.983	662	1.521	457	5712	1865
àpats juliol 2024	1.916	737	0,00	0,00	0,00	0,00	1916	737
Totals	19.269	6.040	16136	4859	12314	3292	47720	14192

TOTAL DINARS CURS	47.720
TOTAL BERENARS CURS	14.192



ANNEX 4. PLA DE CONTROL DELS AL·LÈRGENS A LES EEBBMM

PLA DE CONTROL DELS AL·LÈRGENS A LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE SANT FELIU DE LLOBREGAT

El centre disposa d'una llista actualitzat d'alumnes al·lèrgics/intolerants que fan ús del menjador, durant el curs escolar (* model llistat d'alumnes al·lèrgics/ intolerants 1A)

Descripció del control de les matèries primeres i dels productes rebuts:

- ☐ Es controlen les etiquetes de les matèries primeres envasades per tal d'identificar els possibles al·lèrgens.
- ☐ Es sol·liciten als proveïdors les fitxes tècniques i/o les declaracions d'al·lèrgens actualitzades de les matèries primeres que es compren no envasades o a doll (** model registre matèries primeres 1B)

Descripció de les mesures que garanteixin la separació i la identificació de les matèries primeres al magatzem:

- ☐ Es emmagatzemen els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies, per evitar possibles contaminacions, encreuades, en contenidors tancats, prestatgeries superiors o altres (indicar)
- ☐ Es emmagatzemen els productes en els seus envasos originals, mantenint totes les seves dades identificatives.
- ☐ S'identifiquen els productes que es guarden en un altre envàs amb una etiqueta específica (model d'etiqueta)
- ☐ Manipulem amb cura els productes en pols o líquids (farina, salses...) i els tanquem bé per evitar vessaments accidentals.

Descripció del procés d'elaboració:

- ☐ Disposem de les fitxes tècniques dels àpats on constin els al·lèrgens (***model fitxes tècniques àpats 1C)

Planifiquem l' ordre de producció:

- ☐ Elaborem primer els menús sense al·lèrgens
- ☐ Elaborem en zones específiques
- ☐ Elaborem els menús sense al·lèrgens al final de la producció després d' una neteja acurada

Descripció de les bones pràctiques de Manipulació que eviten la contaminació encreuada.

Per evitar la contaminació encreuada per les superfícies i estris de treball:

- ☐ Disposem d' estris i superfícies de treball específics.
Quins.....
- ☐ Treballem amb els mateixos estris i superfícies de manipulació, en horari diferents i disposem d' un protocol de neteja específic.

Per evitar la contaminació encreuada al condimentar fem servir salers i/o especiers on no s' introdueixi la mà. ☐ SI



Per evitar la contaminació al fregir:

☐ Fem servir oli net cada vegada

Per evitar la contaminació per làtex:

- ☐ No emprem guants
- ☐ Fem servir guants de vinil o nitril

Descripció de les mesures que previnguin contaminacions encreuades durant el manteniment dels menjars preparats:

Un cop elaborat el plat

- ☐ El mantenim protegit i identificat
- ☐ No el guardem en els armaris calents o banys maria comuns, sense una protecció adequada

Descripció de les mesures que previnguin contaminacions encreuades durant el servei

- ☐ Identifiquem els menús per a nens al·lèrgics i els protegim durant el servei i transport
 - ☐ Disposem d' un sistema que garanteixi que els menús especials per a nens al·lèrgics arriben als seus destinataris sense errors.
- Expliqueu.....

8. Descripció de les incidències i mesures correctores

.....

En cas que no es complimentin algun del aspectes contemplats al pla d' al·lèrgens es registrarà com a incidència i caldrà descriure la mesura correctora adoptada (****model taula d' incidències i mesures correctores. 1D).



*model llistat d'alumnes al·lèrgics/ intolerants 1A

LLISTAT ACTUALITZAT DELS ALUMNES AL·LÈRGICS I/O INTOLERANTS

CURS ESCOLAR.....

CURS	ALUMNE	AL·LÈRGIA I/O INTOLERÀNCIA	CERTIFICAT MÈDIC		ÚS DE MENJADOR
			SI	NO	



** model registre matèries primeres 1B

FITXA DE CONTROL D' AL·LÈRGENS DE MATÈRIES PRIMERES

PROVEÏDOR TELÈFON	PRODUCTE	FITXA TÈCNICA	ETIQUETA	AL·LÈRGENS DECLARATS	DATA ACTUALITZACIÓ



***model fitxes tècniques àpats 1C

FITXA D'ELABORACIÓ DE L'ÀPAT

RECEPTA NO APTA PER AL·LÈRGICS/INTOLERANTS A:

Nom del plat:

Ingredients	Ingredients

Marcar els al·lèrgens continguts en els ingredients.
Mireu etiqueta o fitxa tècnica del producte.

Gluten		Api i derivats	
Crustacis i derivats		Llavors de sèsam i derivats	
Ous i derivats		Tramussos i derivats	
Peix i derivats		Mol·lusc i derivats	
Fruita de clofolla (festucs, anacards, ametlles, nous...) i derivats		Anhídrid sulfurós i sulfits (>10 mg/kg)	
Soja i derivats			
Llet i derivats			
Cacauets			
Mostassa i derivats			



****model taula d' incidències i mesures correctores. 1D

REGISTRE D'INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES

Data	Incidència detectada	Mesura correctora	Responsable



ANNEX 5. M O D E L C O N T R O L D E Q U A L I T A T

EBM

Empresa:.....

Servei de menjador realitzat al mes de.....de 20.....

- Avaluar de l'1 (min) al 5 (màx.) els següents conceptes:

L'elaboració / presentació dels
aliments.....
La qualitat dels queviures
.....
La relació gramatge / alumne

- Tipologia d'obligat compliment (marcar una X a SI o NO)

SI NO

Verdura fresca

.....
Peix: lluç, rap i bacallà (tots tres i cap d'altre)

.....
Pa del dia

.....
Oli d'oliva verge extra

- La cobertura de les baixes s'ha fet:

- ☐ El mateix dia
☐ El dia següent
☐ Al cap de 2 dies

☐ No s'ha cobert

☐ El servei durant les baixes s'ha realitzat correctament

OBSERVACIONS

Observacions per part de la direcció (OBLIGATORI si hi ha puntuacions de 3 o menys,
o algun NO a la tipologia d'obligat compliment, o si hi ha altres incidències a destacar)

Nom i signatura de la Direcció

Segell del Centre

Document electrònic verificable a <http://www.santfeliu.cat/sde>



f501b442-83b1-489d-9937-6f60fe79115b

tmp3306723823666026686.doc