

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ
DEL SUBMINISTRAMENT DEL SERVEI DE MENJADOR, EN LA MODALITAT DE
CUINA IN SITU, DE L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL EL BLAUET**

CLÀUSULA 1. Objecte

L'objecte del present document és l'establiment de les prescripcions tècniques relatives a la contractació del servei de cuina en modalitat de cuina in situ, de l'escola bressol municipal *El Blauet* de Sant Celoni.

El servei consistirà en:

- La confecció, elaboració i subministrament diari dels 3 àpats de dilluns a divendres (esmorzar, dinar i berenar) pels usuaris del servei. Els diferents àpats hauran d'estar elaborats de manera que es puguin servir, en òptimes condicions (ex. no es podrà elaborar un berenar al matí), en els horaris següents:
 - Esmorzar: 9.45 h
 - Dinar: 11.45 h
 - Berenar: 15.50 h
- La compra i gestió de les matèries primeres necessàries per l'elaboració dels 3 àpats diaris.
- La neteja i manteniment de la cuina del centre, els estris utilitzats diàriament pels àpats, neteja de totes les superfícies, dels utensilis emprats per cuinar.

Inclourà, també la recollida selectiva dels residus, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, cartrons, etc..

El període de prestació del servei per cada curs escolar serà de setembre a juliol, coincidint amb el calendari escolar del centre.

L'empresa adjudicatària treballarà dos dies abans de l'inici de curs (un dia de neteja i un de recepció de comandes) i finalitzarà un dia després de l'acabament del curs escolar (juliol).

El número de dinars i berenars diaris serà el nombre d'infants assistents a l'escola que sol·licitin el servei.

L'estimació en un màxim anual de 200 dies de servei de cada curs, és el següent:

Escola Bressol Municipal El Blauet	NOMBRE MÀXIM INFANTS	DINARS	ESMORZARS	BERENARS
	134	11.880*	26.800	13.000*

*La mitja d'àpats es calcula tenint en compte els mesos més fluixos i els més forts. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant. El nombre d'àpats dependrà de la demanda de les famílies usuàries.

L'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei amb independència que el nombre total d'usuaris sigui superior o inferior a la previsió inicial.

CLÀUSULA 2. Obligacions de l'empresa adjudicatària

1. L'empresa adjudicatària, d'acord amb el que estableix el Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments, haurà d'estar inscrita en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya) en la clau 50 o registre que el substitueixi i complir la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
2. L'empresa adjudicatària ha de presentar a la direcció del centre, la programació mensual dels menús diaris organitzada per trams setmanals. Enviarà una proposta a la Direcció del Centre dels menús mensuals amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats (tant els ordinaris com els específics d'acord amb les característiques dels infants) dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes on caldrà especificar els ingredients de cada plat i el tipus de cocció. Caldrà garantir també una rotació de dia, a cada setmana per tal que les programacions mensuals no esdevinguin idèntiques cada mes.
3. L'empresa adjudicatària caldrà que acrediti haver realitzat treballs d'igual o similar naturalesa que els que es recullen en l'objecte d'aquest contracte, com a mínim els 3 últims anys.
4. L'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre incidències puntuals que es puguin produir per avaries en la producció, manca de subministraments o en el transport del menjar.
5. L'adjudicatari instaurarà i aplicarà un sistema d'autocontrol basat en l'anàlisi de punts i perills de control crític (APPCC), que contingui els prerequisits i els corresponents registres:
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i animal indesitjables
 - Pla de manteniment d'equipaments, instal·lacions, equips i estris.
 - Pla de control de proveïdors
 - Pla de traçabilitat

- Pla de formació i capacitació dels manipuladors d'aliments
- Pla de control de temperatures
- Pla de controls d'al·lèrgens
- Pla de control de l'oli de fregir
- Pla de reducció de residus
- Pla de reducció del malbaratament alimentari

6. Disposar dels permisos i autoritzacions necessaris per a exercir l'activitat objecte del contracte. Aquests permisos hauran de ser vigents durant la vida del contracte.

7. Abonar tots aquells impostos, taxes, arbitris o gravàmens de l'Estat, Comunitat Autònoma, Província o Municipi, que afectin l'activitat objecte de contractació.

8. L'empresa adjudicatària assumirà tota la responsabilitat civil o d'altra naturalesa derivada de la prestació del servei. Haurà d'haver contractat una assegurança de responsabilitat civil empresarial i d'intoxicació alimentària que inclou com a riscos assegurats l'activitat d'elaboració i subministrament de menjador a l'escola bressol.

9. L'empresa adjudicatària serà la responsable de la qualitat tècnica de les prestacions i dels serveis realitzats, així com de les conseqüències que es dedueixen per a l'Ajuntament o per a tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

10. L'empresa adjudicatària prestarà el servei amb independència i autonomia organitzativa i metodològica, de manera que en cap cas no s'entendrà jeràrquicament depenent de l'Ajuntament, sens perjudici de les facultats de supervisió, inspecció, control i vigilància que es reserven als òrgans contractants.

11. Per a la cobertura de la possible responsabilitat derivada de danys i perjudicis que es produeixin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi l'execució del contracte, omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

12. Haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el curs i subministrar els menús necessaris per cobrir el servei de menjador en el moment que aquests s'ampliïn.

13. Informar i aportar els mitjans organitzatius i recursos humans garantint que la qualitat en l'execució del contracte no es veu perjudicada.

14. Actualitzar i comunicar la relació de personal adscrit a l'escola bressol especificant les funcions, cada cop que es produeixi una baixa o canvi de personal.

15. Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal

16. L'empresa adjudicatària ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens,

disponibles per a la direcció del centre en el cas que es sol·licitin. Les fitxes tècniques també han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores. Les fitxes es lliuraran de manera mensual a la direcció de l'escola Bressol Municipal El Blauet juntament amb els menús mensuals.

17. L'empresa adjudicatària haurà de disposar de menjars testimoni dels diferents menús preparats i servits al centre, clarament identificats, datats i conservats en congelació durant 7 dies, en la quantitat equivalent a una ració individual.

18. L'adjudicatari realitzarà, a càrrec seu, les anàlisis periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres descrita anteriorment. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar a l'adjudicatari, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

19. L'adjudicatari disposarà i acreditarà els serveis de nutrició humans i dietètica especialitzat amb coneixements suficients d'alimentació per a infants de 0 a 3 anys per a garantir la correcta elaboració dels àpats. La persona responsable de la confecció dels menús mensuals haurà d'acreditar estar en possessió de la titulació en nutrició humana i dietètica, tal i com es recull a la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició. Aquesta actuarà també com a consultor del centre educatiu als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

20. L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment amb la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària en quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

21. Disposar de l'acreditació conforme se segueixen els protocols de seguretat alimentària a la cuina en relació amb els aliments sense gluten.

22. Disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari d'acord amb la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

23. Disposar d'un pla de reducció de residus, tal com marca el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya (PRECAT20), a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus, com utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, cobrateria, tèxtil, etc.) reutilitzable i oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampelles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable, entre altres.

24. L'adjudicatari ha de respectar els horaris establerts pel centre per garantir el bon funcionament del servei

25. La Direcció del Centre informará diàriament a l'empresa, a través del personal de cuina, abans de les 10 h del matí, del nombre de menús i berenars que es requereixen a l'escola.

CLÀUSULA 3. Composició i programació del menú

Aspectes generals

1. L'empresa adjudicatària adquirirà els aliments i les primeres matèries en quantitats suficients per garantir la cobertura de la demanda, així com emmagatzematge, conservació, preparació, condimentació, elaboració i lliurament.
2. L'empresa adjudicatària elaborarà de la forma més detallada i clara possible una graella amb la programació mensual de cadascun dels diferents menús (basal, no sòlids i derivacions – intoleràncies, al·lèrgies alimentàries, altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació, infants amb necessitats especials...). Aquesta graella s'enviarà a la direcció del centre, amb una antelació mínima de 7 dies, per penjar-la al web amb l'objectiu d'informar a les famílies i persones tutores legals. S'inclourà en aquesta informació, a títol de recomanació, una proposta de sopar d'acord amb el menú proposat.
3. L'empresa vetllarà en tot moment perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries i la qualitat dels menús que se serveixen sigui òptima, tant des del punt de vista nutricional, com sanitari i de respecte al medi ambient.
4. L'aigua, l'energia elèctrica i el gas seran subministrats per l'escola bressol El Blauet i els costos d'aquests també. L'adjudicatari tindrà en compte els criteris d'estalvi d'aigua, energia, consum de paper i gestió dels residus.

Programació dels menús

1. Tots els menús són per a infants entre 0 i 3 anys, En aquest sentit, la composició i la quantitat total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'edat l'estat de salut de l'infant i ha de respectar la sensació de gana expressada pels infants.
https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf
2. La composició dels menús del dinar constarà de primer plat, segon plat amb guarnicions i postres. Els berenars constaran d'una peça de fruita i cereals (pa) més aliment proteic (embotit apte per infants 0-3 anys, proteïna vegetal, o formatge), o bé un iogurt (d'unitats individuals) i una peça de fruita. Tots dos àpats hauran de seguir amb les indicacions de la clàusula 4.
3. La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau de la de l'empresa juntament amb la Direcció del Centre educatiu.
4. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats seguint amb les directius taxades a la clàusula 4 d'aquest plec, tenint en compte les diferents fases d'adaptació d'aliments dels infants recollides a la mateixa clàusula. A més a més, s'aniran introduint en els menús plats tradicionals de la cuina

catalana perquè els infants coneguin i es vagin familiaritzant amb la tradició culinària de la nostra terra.

5. Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del nutricionista i de la Direcció del centre educatiu.
6. L'empresa adjudicatària és l'encarregada de la programació i l'elaboració dels menús, haurà d'especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats, Cal variar-ne la presentació (primer plat, guarnicions, etc) detallant també el tipus de salses i de preparacions de pastes, arrossos, llegums, etc... així com el tipus de carn i peix, seguint amb les pautes fixades a continuació, que estan recollides a la guia de *l'Alimentació saludable en l'etapa escolar*, elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ed. 2020):

Grups d'aliments	Freqüència de consum setmanal
PRIMERS PLATS	
Hortalisses	1-2 vegades
Llegums	1-2 vegades
Arròs	1 vegada
Pasta	1 vegada
Altres cereals	0-1 vegada
Si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir.	
SEGONS PLATS	
Aliments proteics vegetals (llegum i derivats)	1-2 vegades
Carns blanques	1-2 vegades
Carns vermelles	0-1 vegada
Peixos	1 vegada
Ous	0-1 vegada
No es serviran peixos que portin mercuri com ara el peix espasa, tonyina vermella o lluç de riu.	
GUARNICIONS	
Amanides variades	3-4 vegades
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.)	1-2 vegades
POSTRES	
Fruita	4-5 vegades
Altres postres sense ensucrar (iogurt natural, formatge fresc, mató...)	0-1 vegada (1 cop al mes)
ALTRES	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat

7. Les tècniques de cocció hauran de ser saludables: bullit, cuit al forn, vapor, guisat, estofat i planxa.
8. Els menús han de contenir un mínim de 4 productes ecològics setmanals.
9. En l'elaboració dels menús i la combinació dels plats que els integren, es seguiran les recomanacions de les guies: "*L'alimentació saludable en la primera infància*" i "*L'alimentació saludable en l'etapa escolar*" elaborades per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, o el document que el substitueixi.

Elaboració dels menús

1. La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins al condiment final, tot complint les condicions de neteja i higiene. Per causes majors excepcionals, es podrà servir càtering de proximitat (que no estigui elaborat a més de 20 km de l'escola), sempre garantint que compleixi amb les clàusules d'aquest plec i amb tota la normativa relativa a la manipulació i elaboració de productes alimentaris.
2. Els menús se serviran diàriament de dilluns a divendres d'acord amb el calendari lectiu del Departament d'Ensenyament. L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats, ajustant el nombre d'àpats totals i les corresponents variacions a les indicacions donades per la direcció del centre.
3. El nombre total dels àpats a servir diàriament podrà variar respecte a les previsions inicials. La direcció del centre comunicarà les variacions dels àpats, ja sigui en nombre per increment o per reducció per absències, o en confecció per dietes especials.
4. Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels alumnes. D'acord amb la guia "*L'alimentació saludable en l'etapa escolar*" elaborada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya no seran menys de 30 kcal. per kg. de pes i dia, a no ser que sigui per prescripció facultativa adaptant-se a l'edat i característiques dels alumnes.
5. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, l'adjudicatari l'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies del curs escolar.
6. En base a criteris nutricionals i sanitaris, l'adjudicatari no podrà fer canvis de menús o ingredients sense justificació. S'haurà de comunicar prèviament a la direcció de l'escola, perquè en doni la conformitat del canvi. Els canvis no podran afectar la qualitat ni les racions.

Matèries primeres

1. L'empresa adjudicatària està obligada a utilitzar una matèria primera adequada i de qualitat per a l'elaboració dels menús, en quan a les condicions de salubritat i higiene,

d'acord a amb les disposicions vigents. En concret, per a la confecció dels menús es farà servir:

- **Fruita:** Fruita variada, fresca i de temporada. La proposta que faci l'empresa en el determinarà el percentatge de producte ecològic
- **Verdures i hortalisses:** Variada, fresca i de temporada.
- **Carns:** S'optarà per la carn fresca. Haurà de ser pollastre, i vedella que d'acord amb la proposta que faci l'empresa determinarà el percentatge de producte ecològic.
- **Embotit:** adequats per la franja 0-3, baixos en sal, seguint les recomanacions de salut, i un mínim del 94% de carn
- **Peixos:** Prioritàriament peix fresc i capturat amb mètodes respectuosos amb el medi marítim.
Adequat per al grup d'edat, ha d'estar desespinat, alternant el peix blanc i el blau i exclourem la panga, la perca i el provinent de piscifactories (així com el peix blau de mida gran -peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina-).
- **Pa:** Elaborat amb farina 100% integral i sense traces.
- **Pasta, arròs i llegums** elaborats amb farines preferentment integrals i ecològics.
- **Ous:** Ús d'ou fresc ecològic i seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva.
- **Oli:** Ús d'oli d'oliva verge ecològic.
- **Exclusions:** S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic, concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva verge.
- **Aliments precuinats:** No s'admetrà cap tipus d'aliment precuinat.
- **Làctics:** naturals sense edulcorants ni endolcidors i de procedència ecològica.

2. Informació de les matèries primeres:

L'empresa adjudicatària haurà d'especificar i acreditar en el seu cas a l'oferta les dades següents de cada matèria prima:

- Origen i nom proveïdor
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Tipus de producció
- Norma de qualitat, tipus d'envasat i sistema de conservació emprats en el transport.

3. La matèria prima ha de ser de proximitat i ecològica. Per poder fer les comprovacions pertinents s'haurà de presentar el certificat corresponent.
4. No s'utilitzarà cap element transgènic.
5. Les postres setmanals seran de fruita de proximitat i/o ecològica/ fresca variada i de temporada. Només s'admetrà un màxim d'una vegada al mes postres làctics (preferentment iogurt o quefir de proximitat i/o ecològics). Tal i com es detalla a les recomanacions per millorar la qualitat de les programacions de menús a la guia: https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacio_etapa_escolar.pdf

6. A les amanides i les cocccions s'utilitzarà exclusivament oli d'oliva verge. No s'utilitzarà ni mantegues, ni olis refinats, ni oli de gira-sol, ni margarina, ni llard.
7. Els àpats s'han de preparar sense sal.
8. L'aigua mineral natural serà la beguda principal de l'àpat que s'oferirà serà la de l'aixeta i es servirà en gerres, una per cada grup de 7 infants.

Menús especials

1. L'empresa adjudicatària garantirà la implementació d'un protocol clar i eficaç davant l'elaboració i preparació de menús per infants amb al·lèrgies i intoleràncies; així com disposar de l'utilatge marcat i diferenciat per a cada infant amb al·lèrgia. En el supòsit que l'empresa adjudicatària no proporcioni ni implementi ni ho accomplixi, l'Ajuntament de Sant Celoni informará a l'empresa adjudicatària del no compliment i serà motiu per rescindir el contracte.
2. L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per als infants que puguin trobar-se indisposats, per exemple dieta astringent o líquida.
3. En la programació de menús, l'empresa ha d'oferir menús adaptats per als casos en que la família ho sol·liciti per motius ètics o religiosos, per exemple: menús sense carn, vegetarians o vegans.
4. L'escola bressol treballa amb els infants el calendari festiu i les tradicions catalanes. Molt sovint aquestes festes van vinculades a menjars tradicionals amb aliments de temporada. Per aquesta raó, l'empresa inclourà a l'hora de l'elaboració dels menús, els menjars tradicionals vinculats al calendari festiu (tots Sants, Nadal, dijous gras etc).

CLÀUSULA 5. Instal·lacions

1. La cuina disposa de la dotació i equipament de cuina recollida en annex que serà cedit a l'adjudicatari. Correspondrà al contractista la seva reposició o reparació. Davant d'una reposició, la maquinària passaria a ser propietat de l'Ajuntament de Sant Celoni.

Quan el material estigui en situació de reparació o de revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

2. Correspondrà al contractista l'aportació, reposició i reparació de tot el material i equipament necessari per realitzar el servei objecte d'aquest contracte, d'acord amb la normativa aplicable, que no es relacioni en l'annex.

En aquest sentit caldrà garantir el subministrament dels tots els estris necessaris per servir els dinars, berenars i l'hora de la fruita al matí. Com a mínim haurà de subministrar:

- Dinar:
 - Plats diferents de primers, segons i postres per cada infant.
 - Gots
 - Coberts adients a cadascú dels àpats (ganivets, forquilles, culleres grans i petites)
 - Tovallons de paper
 - Per cada 7 infants és necessari: 1 sopera; 2 safates; 1 cullerot; 1 pala; pinces; tisores; ganivet de cuina; i cullera per servir
 - Berenar:
 - Plats, gots i coberts per cada infant.
 - Tovallons
 - Per cada 7 infants: ganivet, tisores i una safata.
 - Esmorzar (fruita):
 - Dos safates per cada grup
 - Dos bols de fruita gran per cada grup
 - Bols petits individuals per cada infant
3. Per a infants al·lèrgics és necessari un joc d'estris per servir per cada infant que s'identifiqui amb la resta d'estris d'un color diferent.
 4. Durant la vigència del contracte, la substitució del material necessari pel parament inventariable (coberts, plats, gots, petits electrodomèstics...) ha de ser de la mateixa qualitat i mides de l'original i s'ha de reposar en un termini màxim d'una setmana.
 5. Al finalitzar el contracte, l'adjudicatari haurà de retornar la totalitat dels estris i maquinària en les mateixes condicions que les va rebre. Per la qual cosa es realitzarà l'inventari dels estris i l'equipament de la cuina, en el moment d'iniciar i acabar el servei.

CLÀUSULA 6. Neteja

1. La neteja diària de la cuina, dels estris i de totes les instal·lacions (inclou finestres, portes, rebost, roba de cuina, fogons, armaris, càmeres frigorífiques, ...) aniran a càrrec de l'adjudicatari. També s'inclou les dependències annexes (pati d'entrada a la cuina i rebost). Cal supervisió periòdica per part del representant de l'empresa d'aquesta neteja diària.
2. A més a més l'empresa adjudicatària ha d'efectuar una neteja general i a fons de la cuina sempre que sigui necessari com a mínim, de forma mensual: cuina a fons (interiors i exteriors de fogons, campana extractora, armaris, calaixos, mòduls de la cuina, càmeres frigorífiques,...) essent exigides al inici i finalització del curs escolar. Cal supervisió per part del representant de l'empresa d'aquesta neteja trimestralment.
3. Caldrà preveure neteges especials per esdeveniments i festes, situacions excepcionals vessaments de líquids, accidents,....

4. L'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:
 - Tipus de producte
 - Presentació i envàs
 - Marca
 - Composició
 - Fitxa de seguretat
 - Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
 - Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.
- 5.
6. Les bosses d'escombraries a subministrar hauran de tenir les galgues suficients (resistència) i dimensions adequades (petites per a les papereres i grans per als contenidors) i amb colors diferenciats per a una efectiva separació i recollida selectiva de residus fins al seu abocament final en els contenidors específics a la via pública o deixalleria.
7. Tots els productes i materials utilitzats hauran de ser ecològics i caldrà que estiguin emmagatzemats en llocs fora de l'abast dels infants.
8. Es valorarà que s'implantin mesures pel que fa a l'estalvi energètic i d'aigua i la reducció de residus en la realització del servei i que tendeixin a afavorir-lo.
9. Les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització sempre que siguin necessàries, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

CLÀUSULA 7. Personal

1. L'empresa adjudicatària organitzarà sota la seva responsabilitat el personal que prestarà el servei a l'escola bressol municipal El Blauet perquè sigui eficaç i eficient, amb personal amb un perfil adient per aquest tipus de servei.
2. L'empresa adjudicatària dels serveis té l'obligació de subrogar-se a les condicions laborals vigents de tots els treballadors i treballadores que integren la plantilla de l'anterior contractista.
3. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de tot el personal a què fa referència la llista de subrogació que consta l'annex del plec de prescripcions tècniques, reconeixent-se tots els drets i obligacions derivades del contracte.
4. Si el licitador justifica en la seva plica unes necessitats de personal que no s'ajusten a la plantilla que s'ha d'absorbir caldrà que pels seus mitjans acomodi l'esmentada plantilla a les seves necessitats. És a dir, si necessita més personal que el de la plantilla absorbida el podrà contractar en la modalitat de contractació que cregui més oportuna sense que l'Ajuntament adquireixi cap compromís envers aquest nou personal contractat.

5. L'adjudicatari es farà càrrec de l'uniforme i equips de protecció, les substitucions necessàries per garantir la prestació del servei de forma immediata, així com també resoldre les incidències que puguin sorgir amb el personal.
6. El personal que prestarà el servei a l'escola bressol municipal no mantindrà cap relació contractual amb l'Ajuntament de Sant Celoni.
7. El personal ha de posseir la certificació negativa de condemna per delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual i antecedents penals. S'aportarà el corresponent certificat de delictes sexuals juntament amb tota la documentació relacionada amb el personal abans de l'inici del servei.
8. L'adjudicatari ha de comptar amb els recursos humans suficients que disposin la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat en casos d'absentisme, vacances, permisos per vetllar pel bon funcionament del servei i resoldre qualsevol incidència per tal de garantir la prestació dels diferents menús dels tres àpats i en cap cas deixar el servei descobert. Caldrà presentar un protocol per a la garantia de continuïtat del servei i capacitat de resposta davant els imprevistos que puguin sorgir; absència de personal al seu lloc de treball, com poden ser baixes, substitucions, vagues,....
9. L'adjudicatari serà responsable d'establir mecanisme de supervisió necessaris per garantir la puntualitat del personal i les hores de dedicació contractades. Caldrà facilitar aquesta informació a l'Ajuntament i a la direcció de l'escola.
10. L'adjudicatari haurà de designar un/a representant/supervisor per coordinar i canalitzar totes les relacions d'aquest contracte i realitzarà visites mensuals sol·licitades per de la direcció de l'escola amb l'objectiu de fer-ne el seguiment, així com la gestió de qualsevol incidència i imprevist durant la jornada. Més enllà de les mensuals aquestes visites podran ser realitzades també a petició de l'empresa adjudicatària.

Les funcions principals d'aquesta figura seran:

- a) Serà l'interlocutor/a amb la Direcció i formarà part de la Comissió del Menjador.
- b) Fer la gestió, coordinació i intervenció del servei de cuina
- c) Realitzar les gestions administratives i organitzatives necessàries pel correcte desenvolupament del servei.
- d) Vetllar per la realització dels requeriments higiènics i sanitaris del menjador escolar (registres de temperatures, neteja, etc.).
- e) Realitzar una revisió trimestral de l'organització del Servei.
- f) Vetllar per l'acompliment del pla de treball presentat en la licitació per l'empresa adjudicatària.
- g) Fer arribar, cada primera setmana del mes, a la Direcció del centre un resum d'assistència dels/de les alumnes i dels/de les mestres o altre personal del centre, incorporant tipologia de menú servits,
- h) Informar a la Direcció del centre, puntualment, de totes les incidències que es produeixin durant l'horari de prestació del servei i posteriorment es traslladaran a la Comissió de Menjador.
- i) Assegurar que tot l'equip de cuina sigui coneixedor del Pla d'emergència i el protocol en cas de malaltia i el porti a terme.

11. El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de tenir categoria professional de cuiner (amb titulació mínima CFGM Cuina i Gastronomia o equivalent) i disposar del carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.
 12. L'adjudicatari ha de preveure la realització de cursos de formació per als seus treballadors. Amb aquesta finalitat hauran de presentar a la direcció del centre un pla anual de formació continuada. És obligació garantir que el seu personal manipulador d'aliments tingui la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària. Atenent la complexitat i sensibilitat dels infants en aquesta etapa es requereix dos anys mínim experiència amb col·lectius educatius i en especial atenció a escoles bressols que caldrà acreditar mitjançant contractes.
 13. L'empresa adjudicatària comptarà amb un/una nutricionista encarregat de confeccionar la programació de menús. Aquesta figura vetllarà per l'acompliment de les recomanacions del Departament de salut en quan a alimentació saludable en l'etapa escolar i serà responsable de fer propostes de millora en funció de les necessitats i incidències que es presentin en la prestació del servei.
 14. L'empresa té l'obligació de subrogar els/les treballadors/es que venen prestant el servei amb l'empresa Recrea Gastronomia SL d'acord amb la informació que consta a l'annex.
1. L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia, del tracte amable i educat del personal en relació als infants i equip de mestres. Incidències en aquest aspecte seran motiu de canvi de personal.
 2. L'adjudicatari es responsabilitzarà davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar als perjudicis causats i també tots els danys que pugui produir.

CLÀUSULA 8- Assegurança d'intoxicació alimentària i responsabilitat civil.

L'empresa adjudicatària del subministrament del servei de menjador està obligada a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals, materials i/o conseqüències consecutius per acció o omissió a tercers en la gestió del menjador de l'escola bressol. Aquesta pòlissa haurà d'incloure la responsabilitat civil d'explotació i concretament de l'activitat de gestió del menjador, la responsabilitat patronal i la responsabilitat civil de productes, especialment els riscos derivats dels productes que formen part del menjar, inclosa la intoxicació.

El capital assegurat ha de ser com a mínim de 600.000,00 euros per sinistre i any.

L'empresa adjudicatària del servei de menjador està obligada a lliurar, a la Generalitat de Catalunya (Departament d'Ensenyament), dins dels 15 dies posteriors a la data de comunicació de l'adjudicació, una còpia legitimada de la pòlissa d'assegurances de Responsabilitat Civil subscrita i del rebut corresponent. Anualment haurà de lliurar, a la Generalitat de Catalunya, còpia del rebut corresponent al pagament de la mateixa.

En la pòlissa d'assegurances sol·licitada es preveurà la renúncia a possibles reclamacions contra la Generalitat de Catalunya, i en contra d'altres empreses de serveis contractades per la Generalitat de Catalunya.

CLÀUSULA 9- Normativa d'aplicació

Compliment de la normativa higienicosanitària.

L'empresa adjudicatària ha d'estar inscrita al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (RSIPAC) complir amb els requeriments normatius que els siguin d'aplicació, en especial:

1. Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.
2. Real Decret 3484/2000, de 29 de desembre de 2000, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats. Modificat pel Real Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentosos.
3. Reial decret 191/2011, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
4. Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
5. Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
6. Reial Decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya (PRECAT20)
7. Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.

Qualsevol altre normativa higiènica sanitària que li sigui d'aplicació.

Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i els equipaments dels menjadors escolars com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la preparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol que garanteixi la gestió adequada dels perills inherents a la seva activitat. En el cas dels menjadors escolars, hauran de disposar, com a mínim, de prerequisits higiènics complets i en el cas de les empreses que gestionin o subministrin a aquests menjadors, hauran d'implantar un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o bé una Guia de Pràctiques correctes d'Higiene (GPCH) autoritzada.

•

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, durant una setmana en congelació per tal d'afavorir l'estudi epidemiològic en cas necessari.

Mariana José López Arellano
Directora de l'Escola Bressol
El Blauet

Vist i plau,
Esther Prat Ibern
Directora Àrea Serveis a les
Persones

Sant Celoni, en data de la signatura electrònica

ANNEX DETALL CUINA

Unitat Concepte

- 1 Forn CombiMaster Rational, 847x771x1042 mm, gas
- 5 Safata Gastronorm 2/1 Inoxidable
- 4 Safata vapor Gastronorm 2/1 Inoxidable
- 1 Cuina amb 4 focs i forn a gas.
- 1 Fregidora a gas de 20L de capacitat.
- 1 Planxa cuina acer inoxidable
- 1 Rentavaixelles de campana, d'acer inoxidable, de 610x725x1420 mm. Amb taules d'entrada i sortida amb aixeta dutxa i desguassos adequats.
- 1 Armari frigorífic congelador, de 835x710x2000 mm i d'una potència de 850W, 220/50Hz, amb evaporació forçada, control de temperatura i desglaç electrònic.
- 1 Armari refrigerat, de 1420x820x2100 mm i una potència de 650kW, 220/50 Hz, de condensació ventilada, evaporació forçada, desglaç automàtic.
- 1 Armari refrigerat, de 710x820x2100 mm i una potència de 650kW, 220/50 Hz, de condensació ventilada, evaporació forçada, desglaç automàtic.
- 1 Taula calenta portes correderes centra, 1200x700x650 mm, acer inoxidable
- 1 Campana extractora amb sistema contra incendis.
- 1 Aigüera amb aixeta amb pulsador.
- 2 Aigüera amb zona de secat i una pica.
- 1 Carro amb dotze guies per a safates d'autoservei.
- 3 Taula auxiliar a la cuina.
- 3 Armaris amb portes corredisses.
- 2 Prestatgeries d'acer inoxidable
- 1 Carretó acer inoxidable, 980x570x860 mm
- 1 Taula calenta mòbil
- 2 Taula portes correderes central, 1200x700x650 mm, acer inoxidable
- 2 Armaris penjants amb portes corredisses, 1000x400x600 mm, acer inoxidable
- 2 Contenidors isotèrmics
- 2 Carretó de servei 3 prestatges

ANNEX. DEFINICIONS

Dieta mediterrània: patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència deis d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les cocccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com el llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques/magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Per les seves característiques, és considerada una de les més saludables del món segons els científics.

Recepta tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del Patrimoni Culinari Català".

Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

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 deis 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, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de temporada: fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

ANNEX. PERSONAL A SUBROGAR

ReCrea

Gastronomia col·lectiva
Tel. 931 870 335

Avgda. Meridiana 354, 2ª planta, porta A/B
08027 Barcelona

hola@recreagastronomia.com
www.recreagastronomia.com

CERTIFICACIÓ PERSONAL A SUBROGAR

La Sra. Cristina Martín Moya, amb NIF [REDACTED] representant legal de ReCrea Gastronomia, S.L., amb CIF B-65553679,

CERTIFICA que el personal que es detalla a continuació pertany a la data d'aquesta certificació al centre El Blauet de Sant Celoni:

Nom Cognoms	Categoria	Conveni	Cte	Antiguitat	Baixa empresa (IT)	H/S	Salari base	Antiguitat Consolid.	Compl.	S.S Empresa	Cost empresa	Salari brut anual
[REDACTED]	CUINER/A	RESTAURACIÓN COLECTIVA ESTATAL	510	04/09/2024		37,50	1715,40	-	-	550,12	2.022,44	20.584,80
[REDACTED]	CUINER/A	ENSEÑANZA PRIVADA	300	07/01/2006	10/12/2024	37,50	1578,12	148,30	224,78	625,75	2.330,31	23.414,40

I per a que consti signo aquesta declaració responsable.

Barcelona, 11 de Abril de 2025

Signat: Cristina Martín Moya

[REDACTED] Firmado
digitalmente por
CRISTINA
MARTIN (R:
B65553679)
Fecha: 2025.04.11
10:47:39 +02'00'