

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS REGULADORES DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR, NETEJA I MANTENIMENT DE LA CUINA DEL CENTRE D'EDUCACIÓ ESPECIAL MONTSERRAT MONTERO

Clàusula 1. PRESTACIÓ OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la prestació del servei de cuina in situ, neteja de l'espai utilitzat i i manteniment de l'equipament de cuina del Centre d'Educació Especial Montserrat Montero, situat al Camí de Sta. Quitèria s/n de Granollers, que compren:

- Confecció, elaboració i subministrament diari dels dinars per als alumnes usuaris del servei de menjador del Centre d'Educació Especial Montserrat Montero.
- Confecció, elaboració i subministrament diari dels dinars per als professionals usuaris del servei de menjador del Centre d'Educació Especial Montserrat Montero.
- Suport a les tasques auxiliars relacionades amb el servei de menjador: manipulació i distribució dels aliments als menjadors dels diferents edificis, recollida i neteja de plats i estris de cuina, etc.
- Neteja de la cuina del centre, de totes les superfícies i paviments, dels carros de transportar el menjar i els estris, de la vaixela i els estris utilitzats diàriament.
- Retirada d'escombraries, fent recollida selectiva dels residus, després de cada servei i neteja de contenidors.
- Fer el manteniment correctiu de la maquinària i electrodomèstics de la cuina i reposar els estris i l'utillatge necessaris per a la prestació del servei. A l'annex 1 d'aquest plec es relaciona el material actual que s'haurà de revisar i actualitzar a l'inici de la prestació del servei

Clàusula 2. PROGRAMACIÓ I COMPOSICIÓ I NIVELL DE QUALITAT DELS MENÚS

Clàusula 2.1. El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries en quantitat suficient per assegurar en tot moment la cobertura de la demanda, en el seu emmagatzematge, conservació, preparació, condimentació, elaboració i lliurament als menjadors dels diferents edificis, en la cuina pròpia del centre.

Clàusula 2.2. La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins al condiment final, a la cuina de l'escola i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene, excepte per circumstàncies majors que es servirà càtering.

Clàusula 2.3. Els menús són per alumnes i personal docent del centre. Caldrà que els menús d'alumnes responguin a l'especificitat del centre, alumnes amb discapacitat psíquica en edats de 3 a 20 anys, i per tant, la composició dels àpats, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut d'aquests usuaris.

Clàusula 2.4. Els menús estaran dissenyats per la dietista/nutricionista de l'empresa, i consensuats amb els responsables del centre. L'adjudicatari presentarà anualment una proposta de menús degudament confeccionada detallada per gramatge, productes, periodicitat, i variació estacional.

Caldrà contemplar que els diferents menús dels alumnes es podran presentar en 7 tipus de textures diferents: líquat, mel, púding, grumós, picat-xafat, fàcil masticació i textura normal.

Clàusula 2.5. Atesa les característiques de l'alumnat del centre, els menús poden sofrir canvis en funció de la situació personal de cada infant, i s'elaboraran contemplant tot tipus d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, atenent a les indicacions del metge de l'infant, tenint en compte que el menú s'adaptarà a les seves necessitats.

Clàusula 2.6. S'atendran les variants alimentàries dels alumnes per malaltia i/o prescripció mèdica, així com altres menús que puguin sorgir fruit de la programació del centre: sortides i excursions, activitats relacionades amb la celebració de festes populars, etc, tenint en compte les diferents dietes i textures. També s'adaptaran els menús en aquelles situacions en que les particularitats culturals ho aconsellin a criteri del Centre.

Clàusula 2.7. Els menús es serviran diàriament de dilluns a divendres d'acord amb el calendari lectiu del Departament d'Educació. L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i els corresponents a cadascuna de les tipologies a les modificacions donades per la direcció del centre.

Clàusula 2.8. El nombre de menús, així com els menús corresponents a cada tipologia es confirmaran diàriament. Les sortides s'avisaran amb una antelació mínima de 48 hores.

Clàusula 2.9. En el cas de personal docent, es confeccionarà un menú basal, un de règim i un ovo-lactovegetarià.

Clàusula 2.10. Els estris que s'utilitzen per la preparació de carros (plats, gots, coberts...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat pels diferents grups d'alumnes i diferents edificis, així com protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparat per ser traslladat de la cuina als menjadors dels diferents edificis.

Clàusula 2.11. Qualitat de les matèries primeres

L'empresa vetllarà en tot moment perquè la qualitat de les matèries primeres que s'utilitzin en les preparacions culinàries i la qualitat dels menús que es serveixen sigui òptima, i compleixin les obligacions que s'estableixen en aquest Plec Tècnic, tant des del punt de vista nutricional, com sanitari i de respecte al medi ambient. Els menús respondran a la especificitat del centre, tant en la qualitat com en la presentació adequada i això es revisarà segons les necessitats i d'acord a la direcció de l'escola.

2.11.1. En la tria de les matèries primeres, dels menús i dels mètodes de preparació culinària, es seguiran les recomanacions sanitàries i dietètiques de les que es té una evidència que contribueixen a adquirir hàbits de dieta saludable o que tenen una repercussió positiva per a la salut i el medi ambient alguna de les quals s'indiquen seguidament:

Fruita: Fruita variada, fresca i de temporada i 100% de producció ecològica.

Verdures i hortalisses: Verdura variada, fresca i de temporada i 100% de producció ecològica juntament amb les hortalisses patata i el moniato.

Cereals i farines: Ús de cereals ecològics i integrals, la pasta i l'arròs integral serà 100% de procedència ecològica.

Llegums. Els cigrons, les lleties i la mongeta seran 100% de procedència ecològica.

Ous: Ús d'ou fresc i ecològic seguint la normativa alimentària establerta en la restauració col·lectiva, i que el primer dígit del codi que indica la forma de cria sigui el zero.

Làctics: Naturals sense edulcorants i iogurts de procedència ecològica.

Oli: Ús d'oli d'oliva verge.

Carns: S'optarà per la carn fresca, de pollastre i de vedella.

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: El pa serà fet de farina ecològica i elaborat amb farines preferentment integrals.

Exclusions: S'exclou l'additiu de glutamat monosòdic (E-621), concentrats de brous i qualsevol altre greix i oli que no sigui d'oliva verge.

Aliments precuinat: No s'admetrà cap tipus d'aliment precuinat, enllaunat ni preparat industrial.

2.11.2 L'empresa estarà obligada a que les matèries primeres que tot seguit s'enumeren siguin de procedència ecològica acreditada i certificada conforme als segells del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalents de conformitat amb el Reglament (CE) núm. 834/2007.

- FRUITA DE TEMPORADA
- VERDURES DE TEMPORADA
- PATATA
- MONIATO
- ARRÒS INTEGRAL
- PASTA
- CIGRONS
- MONGETES
- LLENTIES
- OU FRESC
- IOGURT

- En el cas de que s'utilitzi algun tipus de sucre, aquest haurà de ser sucre de canya integral i/o ecològic.
- 4 dels postres setmanals seran de fruita de proximitat i/o ecològica fresca variada, amb un màxim d'un dia amb postres làctics (preferentment iogurt o kèfir de proximitat i/o ecològics).
- Per cuinar s'utilitzarà oli d'oliva verge extra preferentment ecològic, no s'utilitzaran ni mantegues ni margarina ni llar. Per amanir s'utilitzarà oli d'oliva verge extra preferentment ecològic.
- Les formes de cocció bàsicament seran: bullit, cuit al forn, al vapor, guisat, estofat i planxa.
- La utilització de la sal en les preparacions ha de ser moderada i segons les recomanacions d'institucions com l'OMS aquesta haurà de ser iodada i preferentment ecològica.
- L'aigua serà la beguda principal de l'àpat. Haurà de ser aigua mineral natural.
- En l'elaboració dels menús i la combinació dels plats que els integren, es seguiran les recomanacions de la guia "L'alimentació saludable a l'etapa escolar", elaborada pels Departaments d'Educació i de Salut de la Generalitat de Catalunya 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 i l'"la guia "L'alimentació saludable en la primera infància, 2022." <https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/9237.3>
- Es reduirà els envasos dels productes al màxim possible.

Clàusula 2.12. 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.

Clàusula 2.13. L'empresa adjudicatària farà una descripció de les matèries primeres que utilitzarà, certificant:

- L'origen del producte.
- La qualitat.
- El tipus d' envasat.
- El sistema de conservació emprat en el transport.

En els productes no peribles s'especificarà:

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

Aquest document formarà part del Pla de control de proveïdors.

Clàusula 3. INSTAL·LACIONS, MATERIALS, PRODUCTES

Clàusula 3.1. Tots els estris, utensilis, productes, maquinària i utillatge que siguin necessaris per a l'adequada prestació del servei objecte del contracte, i que no formin part de l'equipament de la cuina/menjador aniran a càrrec del contractista adjudicatari que en conservarà la seva propietat. En el annex 1 es relaciona l'estat actual de l'equipament de la cuina.

Clàusula 3.2. Abans d'iniciar l'activitat l'adjudicatari haurà de fer un inventari exhaustiu, indicant quin material ja pertanyia al centre, en les condicions que es troba, i quin s'ha aportat de nou.

Clàusula 3.3. Durant la vigència d'aquest contracte, la reposició i reparació de la maquinària, el parament de taula i d'utillatge inventariats en el Annex 1, corren a càrrec de l'empresa adjudicatària per garantir el

normal funcionament, i hauran de complir les mateixes característiques que tenen actualment i fer-se d'immediat.

Clàusula 3.4. També serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un mal ús de la maquinària i els danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, que restarà propietat del Consorci a l'acabament del contracte. En aquest cas el Consorci haurà d'autoritzar la compra tenint en compte criteris d'eficiència energètica.

Clàusula 3.5. La cuina i les seves instal·lacions, electrodomèstics i parament, seran cedits pel Consorci a l'adjudicatari. Al finalitzar el contracte l'adjudicatari haurà de retornar al Consorci la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en que els va rebre. Una vegada finalitzada l'adjudicació del servei es realitzarà conjuntament amb l'empresa adjudicatària l'inventari dels estris i equipament de la cuina.

Clàusula 3.6. L'aigua, l'energia elèctrica i el gas seran subministrats pel centre docent, i els costos seran assumits pel Consorci Administratiu d'Educació Especial Montserrat Montero

4. GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS D'ESTALVI I SOSTENIBILITAT

Clàusula 4.1. L'Ajuntament de Granollers disposa d'una Política ambiental municipal aprovada per la Junta de Govern Local de 31/07/2018 (expedient 1/2018/477) i el Consorci d'Educació Especial Montserrat Montero té interès de respectar els principis. L'empresa adjudicatària s'ha de comprometre a complir durant la vigència del contracte amb tots els requisits de gestió ambiental que contempli l'administració municipal i que poden ser consultats a la seu electrònica de Granollers via: <https://bit.ly/3t9lwtZ>

Clàusula 4.2 Per tal de generar menys residus, els aliments i les begudes se serviran amb cobreria, cristalleria, vaixel·la, tovalles i tovalloons reutilitzables, o bé amb altres estris de restauració a base de materials compostables. Tampoc es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic d'un sol ús. L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri, i detallant els sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús que s'utilitzaran, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic compostable.

Clàusula 4.3 Els productes de paper que s'hagin d'utilitzar en la prestació del servei seran de paper 100% reciclat o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible. L'empresa haurà de presentar els certificats d'una etiqueta Tipus I (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Distintiu de garantia de qualitat ambiental, FSC, PEFC o equivalent.) o bé una declaració signada del fabricant i les fitxes tècniques dels productes.

Clàusula 4.4 S'utilitzaran productes amb embalatges reutilitzables, compostables o amb un percentatge de material reciclat. L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes i el seu embalatge.

Clàusula 4.5 . Evitar la compra de productes en envasos unitaris optant per la compra a granel. L'empresa haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri i detallant els productes que s'adquiriran a granel.

Clàusula 4.6. Utilitzar envasos reutilitzables, preferiblement de vidre en comptes de plàstic, i quan sigui possible, utilitzar envasos secundaris/de transport, amb continguts elevats en matèries primeres renovables. En cas d'utilitzar envasos de plàstic aquests han de ser d'un material apte per a ús alimentari.

Clàusula 4.7 L'empresa adjudicatària ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament. L'empresa haurà d'informar sobre la correcta gestió dels residus que durà a terme. Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries que s'utilitzaran seran compostables d'acord amb la norma UNE-EN 13432:2001. Per a la resta de fraccions, les bosses d'escombraries hauran de tenir com a mínim un 80% de plàstic reciclat post-consum. Les bosses hauran de complir els requeriments de la norma UNE-EN 13592:2003. Sacs de plàstic per a la recollida de deixalles domèstiques. Pel que fa a les bosses compostables, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica

Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, etc.) o bé declaració del fabricant amb referència al compliment de les normes UNE-EN 13432:2001 i UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte. Pel que fa a les bosses de plàstic, s'haurà d'aportar el certificat d'una etiqueta ecològica Tipus I (Distintiu de garantia de qualitat ambiental, Àngel Blau, etc.) o bé una declaració signada del fabricant sobre el percentatge de plàstic reciclat i el compliment de la norma UNE-EN 13592:2003 i la fitxa tècnica del producte.

Clàusula 5. NETEJA

Clàusula 5.1. La neteja de la cuina i totes les seves instal·lacions (inclou finestres, persianes, portes...), rebost, càmeres frigorífiques, despatx i vestidors, així com el parament aniran a càrrec del contractista adjudicatari. Les operacions de neteja es realitzaran de forma que es minimitzi al màxim el consum d'aigua i energia, i la generació de residus. Es prioritzarà que els horaris de neteja maximitzin l'ús de llum natural, o bé que s'il·luminin exclusivament els espais que s'han de netejar.

Clàusula 5.2. Les empreses licitadores aportaran un llistat amb tots els productes de neteja, higiene, paper i bosses a utilitzar en les tasques d'execució del servei. Qualsevol canvi en els productes utilitzats requerirà una comunicació prèvia i s'haurà de garantir la qualitat del servei i el compliment de totes les prescripcions tècniques que li siguin d'aplicació. A tal efecte, la comunicació del canvi haurà d'anar acompanyada d'una justificació del canvi i de tota la documentació requerida en la licitació que garanteixi que es manté el compliment dels requisits corresponents.

Productes químics de neteja

Aportar per cada producte:

Fitxa de dades de seguretat del producte.

Fitxa tècnica que inclogui les instruccions d'aplicació, d'ús i de dosificació.

Es prohibeix l'ús de vaporitzadors amb propèl·lents, ambientadors i pastilles per a urinaris.

Dels productes químics de neteja es diferenciarà entre els productes bàsics de neteja (neteja general de terres i paviments; neteja general de superfícies- taules, prestatgeries, portes, mampares, etc.- ; neteja general de vidres; neteja general de superfícies ceràmiques) i la resta de productes de neteja d'ús específic (decapants de sòls, abrillantadors, netejadors de moquetes, parquets, productes per a la neteja de superfícies especials, altres productes per a la neteja de vidres; altres productes per a la neteja de banys i cuines com desembussadors, desinfectants, etc.; rentavaixelles, detergents, etc.).

Els productes de neteja bàsics hauran de complir amb els criteris d'ecotoxicitat (biodegradabilitat i toxicitat per als organismes aquàtics) i d'exclusió i de restricció de substàncies en la formulació dels productes, tal com es descriuen en alguna etiqueta ecològica Tipus I. Als efectes de verificació del compliment d'aquest requisit, les empreses licitadores hauran de presentar, bé el certificat d'etiqueta ecològica Tipus I del producte que inclogui aquest requisit (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Cigne Nòrdic, etc.), o bé una altra evidència documental equivalent amb referències específiques de cadascun dels criteris.

Els productes de neteja d'ús específics hauran d'indicar si el producte compleix amb el següent requisit: "No conté com a ingredient cap substància de les referides en l'article 57 del Reglament (CE) 1907/2006 (Reglament REACH) i modificacions posteriors, ni concentracions superiors al 0,01% de cap substància identificada com a extremadament preocupant i que com a tal estigui inclosa a la llista de l'article 59 del Reglament REACH".

Per als productes que compleixin amb el requisit, els licitadors ho acreditaran mitjançant l'aportació d'una declaració del fabricant on s'especifiqui que la formulació del producte no conté cap d'aquestes substàncies (trobareu el llistat a les adreces web *1 i 2, respectivament). Per als productes que disposin d'una etiqueta ecològica Tipus I (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Cigne Nòrdic, etc.), els licitadors podran acreditar-ho amb el certificat de l'etiqueta ecològica corresponent.

Sabó rentamans

No podrà contenir com a ingredient cap substància de les referides en l'article 57 del Reglament (CE) 1907/2006 (Reglament REACH) i modificacions posteriors, ni concentracions superiors al 0,01% de cap substància identificada com a extremadament preocupant i que com a tal hagi estat inclosa a la llista de

l'article 59 del Reglament REACH. Als efectes de verificació del compliment dels requisits anteriors, les empreses licitadores hauran de presentar una declaració del fabricant on s'especifiqui que la formulació del producte no conté cap d'aquestes substàncies (trobareu el llistat als web *1 i 2 respectivament). Per als productes que disposin d'una etiqueta ecològica Tipus I (Etiqueta ecològica de la Unió Europea, Ecocert, etc.), els licitadors podran acreditar-ho amb el certificat de l'etiqueta ecològica corresponent.

Clàusula 5.3. L'adjudicatari aportarà els productes de neteja sense cap cost afegit pel Consorci del pressupostat inicialment.

Clàusula 5.4. Els productes de desinfecció hauran de ser aptes per indústria alimentària.

Clàusula 5.5. L'adjudicatari s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus. En aquest sentit caldrà que faci la separació i el dipòsit dels residus de forma adequada en els contenidors per a cada tipus de matèria i que els transporti diàriament al destí adequat de conformitat al model de recollida municipal a la ciutat (punts de recollida selectiva, deixalleria, etc.). Els contenidors hauran d'estar equipats amb bosses que permetin un bon transport dels residus sense que degotin ni tinguin un pes excessiu.

Clàusula 5.6. La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir que les condicions higiènicosanitàries dels espais, estris i carros utilitzats siguin les òptimes. En el pla de neteja s'haurà de contemplar també la freqüència de neteja dels contenidors de recollida selectiva i en especial els de la matèria orgànica.

Clàusula 5.7. L'empresa adjudicatària presentarà una planificació de neteja i desinfecció que inclourà els elements a netejar, la freqüència, els productes utilitzats i la persona responsable. Aquesta planificació estarà supeditada als controls sanitaris pertinents i serà visible a l'escola.

Clàusula 5.8. La neteja de la roba de la cuina (draps, davantals, manyoples, vestuari, ...) i d'altres, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Clàusula 6. ORGANITZACIÓ I FORMACIÓ DEL PERSONAL

Clàusula 6.1 La contractació dels recursos humans necessaris per a la realització de la prestació serà a càrrec de l'adjudicatari.

Clàusula 6.2. L'empresa adjudicatària organitzarà sota la seva responsabilitat el personal encarregat dels treballs de programació dels menús, el proveïment dels ingredients, la preparació i elaboració dels menús així com els sistemes de gestió i organització del treball perquè la prestació del servei sigui eficaç i eficient. Com comprar, preparar, cuinar i servir els aliments frescos ECO.

Clàusula 6.3. No existirà cap relació laboral entre el Consorci d'Educació Especial Montserrat Montero i el personal de l'empresa adjudicatària adscrita al servei.

Clàusula 6.4. L'empresa adjudicatària cobrirà el servei de cuina de l'escola d'Educació Especial amb personal preparat i amb un perfil adient per aquest tipus de centre.

Clàusula 6.5. L'adjudicatari garantirà la correcta prestació dels serveis de forma ininterrompuda. Les substitucions necessàries per tal de garantir la prestació del servei, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària i s'hauran de cobrir de forma immediata. L'adjudicatari serà el responsable de traspassar la informació a la persona que realitza la substitució.

Clàusula 6.6. L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament del servei, tenint en compte el temps requerit per la confecció dels dinars, la preparació dels carros i trasllat a les diferents dependències, així com per la neteja dels espais, estris i material utilitzat. La dedicació horària mínima serà la següent:

- Cap de cuina: 40h/setmanals en horari de 8h a 16h, de dilluns a divendres.

- Ajudant de cuina: 40h/setmanals en horari de 8h a 16h, de dilluns a divendres.
- Ajudant de cuina: 40h/setmanals: horari a definir

Clàusula 6.7. L'adjudicatari té la responsabilitat de resoldre les incidències que puguin esdevenir-se amb el personal de la cuina.

Clàusula 6.8. L'uniforme dels treballadors i els equips de protecció individual són obligatoris i aniran a càrrec de l'adjudicatari, qui vetllarà per a que aquest sigui sempre correcte i es mantingui net.

Clàusula 6.9. L'empresa adjudicatària haurà de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuïtat de la tasca educativa amb els alumnes, referent al tema d'educació per a la salut i estar oberta en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, innovacions alimentàries... d'acord i sota les directrius de la direcció del centre.

Clàusula 6.10. És requisit indispensable que, durant la vigència del contracte, tot el personal necessari per a la realització del servei, acreditat no haver estat condemnat per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual, segons estableix la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i a l'adolescència.

Clàusula 6.11 La formació del personal de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Presentarà el pla de formació per als seus treballadors, així com documents acreditatius d'haver-la realitzat immediatament després d'haver-ho fet (personal nou i permanent).

Clàusula 6.12 El personal del servei de cuina i neteja haurà de rebre formació en reducció dels residus al mínim, gestió i recollida selectiva de residus, informació sobre el producte origen, qualitat ecològica i social dels productes, i sobre propostes per prevenir i evitar el malbaratament d'aliments.

https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/consells_recomanacions/consells_contra_el_malbaratament/

Clàusula 7. CONTROL, SEGUIMENT I VALORACIÓ DEL SERVEI

Clàusula 7.1. L'empresa adjudicatària realitzarà el seguiment i supervisió de la correcta realització de la prestació i en donarà compte periòdicament a la comissió de menjador formada per la direcció de l'escola, un mestre i un pare/mare/tutor del consell escolar. S'establiran circuits per a la detecció, mediació i resolució de conflictes que es puguin produir en la gestió del servei.

Clàusula 7.2. La fiscalització de la gestió de l'adjudicatari és una facultat del Consorci que podrà efectuar la inspecció dels serveis a través de l'Administradora del Consorci i/o direcció del centre docent

Clàusula 7.3 Durant el mes de juliol, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i presentar als responsables del contracte i a les direccions dels centres una memòria final econòmica i de gestió del servei prestat.

Clàusula 8. COMPLIMENT DE LES NORMATIVES HIGIÈNICO-SANITÀRIES

Clàusula 8.1. L'adjudicatari i el personal adscrit al servei haurà de complir la normativa higiènic-sanitària quan a la recepció, l'emmagatzematge, l'elaboració, la manipulació i el transport d'aliments. Serà d'aplicació la normativa sanitària-alimentària vigent, en concret el RD 3484/2000 i Reglament 852/2004 i tota la que del servei se'n derivi.

Clàusula 8.2. L'empresa adjudicatària guardarà diàriament a l'escola un menú o una quantitat suficient de cadascun dels plats (mínim 125 g) que s'hagin preparat perquè pugui ser realitzada una investigació davant la sospita d'una toxiinfecció alimentària o d'un problema de qualitat de l'àpat. Aquestes mostres han d'estar degudament protegides i etiquetades amb el nom del plat, dia que s'ha elaborat i el dia que s'ha servit. S'hauran de conservar a temperatura de congelació (<-18°C) durant un mínim de 10 dies.

Clàusula 8.3. L'empresa adjudicatària tindrà desenvolupat i aplicarà un pla d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punts crítics de control del servei que presta. Tota la documentació que hi està relacionada (plans d'autocontrol i registres) estarà en el centre a disposició de la direcció o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti. Com a mínim ha de constar:

- a) Pla de control de temperatures dels aparells de fred o de conservació del calor
- b) Pla de control de proveïdors on hi constarà el registre de proveïdors homologats per l'empresa, les especificacions de compra, els albarans de lliurament i el registre de comprovació del lliurament dels productes (si s'escau, amb comprovació de temperatura). En el Pla de proveïdors, l'empresa també haurà de certificar l'origen del producte, la seva qualitat, el tipus d'envasat, si els productes arriben a l'escola manipulats i/o tallats i el sistema de conservació emprat en el transport. Pel que fa als productes no peribles, el Pla de proveïdors especificarà el producte, la qualitat, l'envàs i el pes del producte per a cada unitat (paquet, llauna, etc.)
- c) Pla de formació del personal de cuina i dels monitors de menjador del centre i acreditació de les activitats formatives en que ha participat.
- d) Registre de comprovació de la cloració de l'aigua (diària)
- e) Pla de neteja i desinfecció de la cuina i el menjador
- f) Pla d'expedició i transport amb els punts que indica la clàusula 4.2.2
- g) Registre de control de qualitat de l'oli de fregir (en cas d'utilitzar fregidora): registre dels canvis d'oli que es realitzen i acreditar un contracte amb un gestor autoritzat de recollida de residus.
- h) Pla de control de plagues: mesures paral·leles (si s'escau) al pla de control de plagues que du a terme el centre.
- i) Pla de control dels al·lèrgens. Es recomana tenir en compte el manual de bones pràctiques "Els al·lèrgens alimentaris en la restauració col·lectiva" que es pot consultar a l'enllaç següent: <https://acsa.gencat.cat/ca/Publicacions/guies-i-documents-de-bones-practiques/documents-de-bones-practiques/els-allergens-alimentaris-en-la-restauracio-collectiva/index.html>
- j) Pla de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari tal i com estableix la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris

Registre d'incidències i mesures correctores.

Clàusula 8.4. Atenent a criteris nutricionals i sanitaris no es poden fer canvis de menús o ingredients sense justificació. S'hauran de comunicar prèviament a l'Administradora o direcció de l'escola, perquè el canvi sigui valorat i autoritzat. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

Clàusula 8.5. El Consorci podrà instar al Servei de Salut Pública municipal a que efectui inspeccions sanitàries i anàlisis de productes tant en cru com en cuit, així com controls al personal manipulador i superfícies de treball.

Clàusula 9. ÀPATS A SUBMINISTRAR, TORNOS I MONITORATGE

Clàusula 9.1. L'adjudicatari haurà de servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, ajustant el nombre d'àpats totals i el de cadascuna de les seves tipologies a les modificacions donades per la direcció del centre.

Clàusula 9.2. El nombre total d'àpats a servir diàriament podrà variar respecte a les previsions inicials. La direcció del centre comunicarà les variacions dels àpats a servir que podran afectar bé a la seva confecció (dietes especials) o bé al nombre total degut a les absències o als increments de menús esporàdics.

Clàusula 9.3. Sense que es puguin definir amb exactitud els àpats a confeccionar diàriament donat que estan condicionats a l'assistència d'alumnes i demanda dels professionals. S'estableixen d'entrada un nombre de menús diaris per 120 infants i 60 docents.

S'estableixen diferents tornos, en funció de les necessitats dels alumnes: Tornos alumnes:

- 1r torn a les 13.00 hores
- 2n torn a les 14.00 hores

Tornos personal centre:

- 1r torn a les 13.00 hores

- 2n torn a les 14.00 hores
- 3r torn a les 14.20 hores

Puntualment es podrà modificar l'horari dels torns en funció de les necessitats dels alumnes i del personal.

Clàusula 9.4. El personal de monitoratge és a càrrec del Consorci Administratiu d'Educació Especial Montserrat Montero. La direcció del centre escolar es responsabilitza de l'organització del monitoratge i de l'estona de lleure, tasca que desenvoluparà amb criteris pedagògics i funcionals.

Clàusula 9.5 *Malbaratament alimentari*

D'acord amb el que estableixen els articles 5 i 6 de la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, l'empresa adjudicatària haurà de presentar i aplicar un Pla de Prevenció de Pèrdues i de malbaratament alimentari que haurà de contemplar el disseny i aplicació en el servei de cuina que contempli l'assoliment dels objectius següents:

- Reduir, mesurar i informar anualment sobre la quantificació de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Comptabilitzar els productes alimentaris que es destinin a la distribució gratuïta o a l'alimentació animal.
- Adoptar les mesures pertinents per a aplicar a les pèrdues i el malbaratament alimentaris la jerarquia de prioritats que estableix l'article 11 de la Llei 3/2020.
- Evitar actuacions orientades a deixar els aliments en condicions no aptes per al consum o la valorització.
- Promoure el consum de productes de temporada i de proximitat.
- Promoure i potenciar l'establiment de programes d'educació i de sensibilització en la reducció del malbaratament alimentari.

Clàusula 10. ACCIONS PER A UNA CONTRACTACIÓ PÚBLICA RESPONSABLE

Clàusula 10.1 El servei objecte d'aquest contracte es desenvoluparà respectant les normes sociolaborals vigents a Espanya i en la Unió Europea, i de l'Organització Internacional del Treball.

Clàusula 10.2 En la determinació del pressupost del contracte s'haurà de tenir en compte el salari base i totes aquelles retribucions establertes en el conveni del sector vigent, pactes o contractes laborals que resultin de l'aplicació del contracte.

Clàusula 10.3 En el desenvolupament del servei objecte del contracte s'hauran d'adoptar, en tot cas, les mesures previstes en matèria de seguretat i salut en el treball, i les mesures necessàries per evitar que de l'execució del contracte es puguin derivar danys al personal municipal o a la ciutadania en general.

Clàusula 10.4 L'empresa adjudicatària en el moment de formalitzar el contracte, acreditarà mitjançant declaració responsable l'afiliació i l'alta en la Seguretat Social de les persones treballadores destinades a l'execució del contracte. Aquesta obligació s'estendrà a tot el personal subcontracte per l'empresa adjudicatària principal.

Clàusula 10.5 En tot cas, s'haurà de respectar el principi de no discriminació per raó de gènere i s'haurà d'evitar l'ús del llenguatge i imatges sexistes, que es fa extensiu a la documentació que presentin el/s licitador/s.

Clàusula 10.6 A l'inici de l'execució del contracte l'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla d'Igualtat entre homes i dones durant l'execució del contracte, en els termes que estableix la Llei orgànica 3/2017 sobre la igualtat efectiva entre homes i dones.

Clàusula 10.7 L'empresa adjudicatària haurà de complir en tot moment tots els requisits de gestió ambiental que disposa el Consorci, amb el propòsit d'utilitzar productes de baix consum de recursos i materials, reduir les emissions contaminants, minimitzar la generació de residus i incentivar la seva valorització energètica, així com l'economia circular.

Clàusula 11. ACREDITACIÓ

Els licitadors hauran d'acreditar estar inscrits en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC), clau 50 o inscrits en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA)

Clàusula 12. PROGRAMA FUNCIONAL

L'adjudicatari farà un programa funcional per a la correcta realització de la prestació encarregada que respongui a les necessitats del centre objecte d'aquest contracte, el qual s'inclourà amb la resta de la documentació que es presenta per optar a l'adjudicació del contracte

El programa funcional haurà d'estar estructurat i indexat obligatòriament seguint l'ordre i els apartats que s'especifiquen en el quadre següent:

SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS ECOLÒGICS I DE PROXIMITAT: PROGRAMACIÓ I NIVELL DE QUALITAT DELS MENÚS	Fitxes tècniques de composició dels menús detallant gramatges, ingredients, valoració nutricional i les tècniques de cocció utilitzades
	Relació de proveïdors i procedència dels productes (excepte ou fresc, iogurt, pa)
	Proposta de gestió i qualitat de les matèries primeres.
	Pla de Prevenció de Pèrdues i de malbaratament alimentari
ORGANITZACIÓ I FORMACIÓ DEL PERSONAL	Pla de cobertura de baixes
	Pla de formació del personal
GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA AMB CRITERIS D'ESTALVI I SOSTENIBILITAT	Indicació de paràmetres i accions per aplicar mesures de sostenibilitat ambiental (productes ecològics, de proximitat i temporada, estalvi energètic i d'aigua, recollida selectiva, prevenció i reducció de residus, etc.) Declaracions signades de compliment dels criteris que s'especifiquen en punt 4 del Plec.
EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I INSTAL·LACIONS DEL SERVEI DE CUINA	Protocol d'actuació per resoldre incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministrament d'aigua, llum o gas, a les cuines.
	Pla de manteniment i reparació de la maquinària, la reposició del parament de taula i l'utillatge inventariats a l'annex 1
	Detecció de necessitats d'inversió de nou maquinari i utillatge.
NETEJA DE LES INSTAL·LACIONS DEL SERVEI DE CUINA	Pla d'organització de la neteja i desinfecció dels espais de cuina i les estances que inclourà els elements a netejar, la freqüència, els productes utilitzats i la persona responsable
	Relació dels productes de neteja, higiene, paper i bosses a utilitzar
	Descripció de les tasques de recollida selectiva, de gestió dels residus produïts durant la prestació del servei i de neteja dels contenidors
	Pla de neteja dels materials tèxtils del servei (draps, davantals, manyoples, estovalles, etc)
ANNEXOS. Compliment de les Normatives Higienico-Sanitàries	Pla d'autocontrol basat en l'anàlisi de perills i punt crítics de control (APPCC),

ANNEX 1

INVENTARI EQUIPAMENT SERVEI DE CUINA I MENJADOR DEL CENTRE.

ANNEX 2

DADES DE SUBROGACIÓ DE PERSONAL DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR