



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTACIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE LES CASES DELS INFANTS DE LA XARXA DE CENTRES EDUCATIUS MUNICIPALS DE 0 A 3 ANYS DE L'AJUNTAMENT DE CASTELLDEFELS

Descripció contracte **Contracte del servei d'alimentació de les escoles bressol de la xarxa de centres educatius municipals de 0 a 3 anys de l'Ajuntament de Castelldefels**

Import pressupost **620.232,80** **Tipificació contracte** **SERVEI** **Codi CPV** **55524000-9**

INTRODUCCIÓ

En els primers anys de vida, dels 0 als 3 anys, l'infant experimenta tota una sèrie d'aprenentatges molt importants per a tot el seu desenvolupament posterior. La forma de satisfer les necessitats fisiològiques, afectives i cognitives dels infants, bàsiques per al seu creixement, és un dels objectius que més es té en compte en el treball de les escoles bressol.

A més els canvis socials i laborals han estat uns dels factors en la modificació dels estils de vida de les famílies, tant pel que fa als horaris com a la necessitat de fer àpats a l'escola.

És per aquests motius que les escoles han de poder donar una resposta adequada a aquests fets, garantint un servei que doni resposta a aquestes necessitats vetllant en tot moment per la qualitat del servei.

CLÀUSULA PRIMERA – OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte té per objecte la prestació del servei d'alimentació per a les Cases dels Infants de la Xarxa de centres educatius municipals de 0-3 anys de l'Ajuntament de Castelldefels així com regular i definir les característiques tècniques del servei.

CLÀUSULA SEGONA.- ABAST DEL CONTRACTE

2.1. Relació de centres actuals on s'ha de prestar el servei:

Centre: **Escola bressol de La Casa dels Infants Can Vinader**
Adreça: Rambla Blas Infante, núm, 10 - 08860 Castelldefels
Telèfon: 93-665.15.74
Codi d'identificació: 08060083
c.e.: eb.canvinader@castelldefels.org

Centre: **Escola bressol de La Casa dels Infants La Muntanyeta**
Adreça: carrer Doctor Fleming, núm 60 - 08860 Castelldefels
Telèfon: 93-665.80.73
Codi d'identificació:08069921
c.e.: eb.lamuntanyeta@castelldefels.org



Centre: **Escola bressol de La Casa dels Infants Granvia Mar**
Adreça: carrer Ginesta, 20-22 - 08860 Castelldefels
Telèfon: 93-664.53.77
Codi d'identificació: 08071111
c.e.: eb.granviamar@castelldefels.org

Centre: **Escola bressol de La Casa dels Infants Ca n'Aimeric**
Adreça: Carrer Fondo de Ca n'Aimeric, 6 - 08860 Castelldefels
Telèfon: 93-665.43.10
Codi d'identificació: 08073375
c.e.: eb.canaimeric@castelldefels.org

CLÀUSULA TERCERA - OBJECTIUS I TASQUES DEL SERVEI

El menjador escolar esdevé un espai privilegiat per dur a terme una educació alimentària saludable en coordinació amb la família de cada criatura.

Els objectius que l'empresa adjudicatària haurà de complir són els següents:

- a. Assegurar una alimentació equilibrada, suficient i completa alhora que agradable i adaptada a les característiques i necessitats dels infants de 0-3 anys.
- b. Mantenir i potenciar els hàbits alimentaris propis de l'àrea mediterrània, afavorint el consum de cereals, fruites, verdures, llegums, làctics i peix. És recomanable que els menús els componguin entre quatre i sis grups d'aliments. Afavorir el consum de fruita fresca, verdura i hortalisses, llegums, làctics, peix, pa.
- c. Utilitzar tècniques culinàries ben variades al llarg de la setmana. Cal també adaptar les tècniques a l'edat dels comensals, evitant les preparacions seques i eixutes per als més petits.
- d. Potenciar la varietat i la identitat gastronòmica i els aspectes culturals de l'alimentació
- f. Adequar els menús a les necessitats dels infants amb trastorns (gastroenteritis, intoleràncies, diabetis, etc.) o per aspectes culturals (segons Decret 160/1996, de 14 de maig, pel qual es regula el servei escolar de menjador als centres docents públics)

Les tasques del servei d'alimentació de les escoles bressol dels centres educatius municipals de 0 a 3 anys de Castelldefels consisteixen en:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres i la seva conservació i emmagatzematge
- la confecció dels menús i l'elaboració dels àpats en la cuina de cada un dels centres, destinats als infants usuaris del servei de menjador (esmorzar, dinar i berenar) i al personal del centre que l'utilitza.
- la distribució individualitzada dels àpats.
- la neteja del parament utilitzat pel servei, els espais, el mobiliari i equipament de la cuina i el rebost.
- Atendre la diversitat per raons de salut i religió.

3.1. Període de prestació del servei

El període de prestació del servei als infants i adults serà, aproximadament, de 200 dies lectius durant el curs escolar. La data d'inici del curs amb infants serà el 12 de setembre i la finalització del curs, el 15 de juliol. No obstant, les dates concretes d'inici i finalització es concretaran en cada curs escolar d'acord amb el calendari que dicti el Departament d'Educació de l'Ajuntament de Castelldefels (pel que fa a les vacances i dies de lliure disposició)



Amb la finalitat de condicionar els espais i aparells, l'empresa adjudicatària del servei (Cuiner/a i ajudant de cuina) començarà a treballar dos dies abans de l'inici del curs i dos dies després de l'acabament del curs amb infants.

El mes d'agost no es prestarà servei.

3.2. Horaris

L'horari de cobertura del servei en cada centre serà:

- **Can Vinader i La Muntanyeta**
de dilluns a divendres, de 8h del matí a 17h de la tarda.
- **Granvia Mar i Ca n'Aimeric**, de 7:45h del matí a 17h de la tarda

La diferència horària és perquè hi ha centres que ofereixen esmorzars a partir de les 8:00 del matí.

3.3. Nombre d'àpats a subministrar

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

Es fa constar, el nombre de **menús estimats (*)** per un curs escolar per a cada centre :

	Can Vinader	La Muntanyeta	Granvia Mar	Ca n'Aimeric	Total proposta
Menús Infants (Dinar+berenar)	12.000	9.400	10.184	13.620	45.204
Esmorzars	0	0	1.000	1.000	2.000
Menús Educadores	700	400	400	100	1.600

(*) S'han agafat el nombre de menús del curs 2024-2025

Nombre total de menús estimats per un curs escolar dels quatre centres

Nombre de menús estimats.....45.204 menús (Dinar i Berenar)
Esmorzars.....2.000
Nombre de menús personal educador..... 1.600

3.4. Distribució del menjar

El servei d'alimentació de les escoles bressol haurà de distribuir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats amb els centres, ajustant el nombre d'àpats totals i els de règim a les modificacions donades per les escoles bressol.

La quantitat de menjar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, atenent la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques considerant que són infants entre els marges d'edats indicats per a cada escola bressol i que a més també hi haurà personal adult que treballa en els centres escolars municipals

3.5. Anul·lacions i variacions d'àpats.

La variació i anul·lació d'àpats haurà de ser comunicada a l'empresa adjudicatària per la direcció del centre diàriament, i com a màxim, abans de les 10h.



3.6. Altres serveis alimentaris va lligat al plec de reforç educatiu i proposta del juliol

L'empresa adjudicatària haurà de prestar qualsevol altre servei alimentari que, amb caràcter extraordinari, pugui sol·licitar el centre amb motiu de celebracions especials o prestació de serveis complementaris, amb una antelació necessària per tal de poder oferir el servei en condicions i garanties.

En cas de que alguna o algunes AFA dels centres amb el vist-i-plau de les direccions, vulguin organitzar un bressol d'estiu (del 15 al 31 de juliol), serà l'empresa adjudicatària la que prestarà el servei de menjador a l'esmentat servei. Aquest servei serà contractat per l'AFA dels centre que organitzi el bressol d'estiu.

CLÀUSULA QUARTA - SUBMINISTRAMENT DELS ALIMENTS

4.1. Normativa higiènic-sanitària

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa higienico-sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

Serà d'aplicació la Normativa sanitària-alimentària vigent:

- **Reglamento (CE) 178/2002**, de 28 de gener, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- **Reglamento (CE) 852/2004**, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- **Reglamento (UE) 1169/2011**, de 25 d'octubre, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, especialment pel que fa a la gestió d'al·lèrgens i dietes especials.
- **Real Decreto 3484/2000**, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- **Real Decreto 140/2003**, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà.
- **Real Decreto 191/2011**, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- **Ley 17/2011**, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- **Real Decreto 315/2025**, de 15 d'abril, pel qual s'estableixen normes per al foment d'una alimentació saludable i sostenible als centres educatius.
- **Llei 18/2009**, de 22 d'octubre, de salut pública de Catalunya.
- **Decret 282/2006**, de 4 de juliol, pel qual es regulen els centres de primer cicle d'educació infantil a Catalunya.
- **Decret 20/2007**, de la Generalitat de Catalunya, en allò que sigui aplicable al funcionament dels centres educatius.
- **Criteris i guies tècniques de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT)** en matèria de menjadors escolars i alimentació en educació infantil.



- **Reial decret 109/2010** de Formació de manipuladors.

4.2.Subministrament dels aliments

Es prioritzarà el producte de temporada, de proximitat, de comerç just i de cooperatives compromeses en l'àmbit de la Responsabilitat Social, garantint matèries primeres de bona qualitat.

Les fonts d'abastament de l'adjudicatari hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquest efecte, l'empresa haurà de disposar d'un autocontrol amb l'anàlisi de qualitat de la matèria prima d'aplicació segons els requisits de la normativa i legislació vigent i requeriments dels plecs tècnics i administratius de la present contractació.

El concessionari garantirà el transport de queviures en cru, tant en l'aspecte sanitari disposant de vehicles adequats per a tal fi (isotèrmics o refrigerats), com de cobertura puntual de lliurament acomplint les condicions i requeriments de subministrament, transport i lliurament segons la normativa vigent.

En el cas de la carn dels menús que contemplin la diversitat religiosa caldrà presentar a l'escola el Certificat de garantia de Carns Halal conforme garantitza que el bestia ha estat sacrificat pel ritual Islàmic.

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

4.2.1. Nivell de qualitat de les matèries primeres

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

Els productes bàsics dels menús hauran de ser de proximitat i/o ecològics i/o provinents de cooperatives compromeses en l'àmbit de responsabilitat social amb una **proporció mínima del 30% de la totalitat dels productes**. Aquests productes s'hauran d'acreditar a través de la certificació ecològica d'acord amb les especificacions tècniques que estableix el Reglament UE 2018/848 i el Reglament UE 2018/775 sobre producció i etiquetat de productes ecològics, etiquetatges o altres mitjans (Procedència del producte, distància en Km entre l'origen del producte i Castelldefels, acreditació del proveïdor com a cooperativa compromesa en l'àmbit de responsabilitat social).

L'empresa licitadora oferirà amb caràcter preceptiu:

- ✓ Oli d'oliva per cuinar i amanir (per amanir verge o verge extra)
- ✓ Verdura fresca (no congelada)
- ✓ Els productes frescos del gènere - pollastre i/o gall d'indi, vedella, llet i derivats de la llet i altres productes que es consumeixin a l'escola bressol- seran de primera qualitat.
- ✓ El peix serà congelat i de primera qualitat.
- ✓ Pasta i pa integrals
- ✓ Fruita de temporada.

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



- L'origen del producte
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- La qualitat. Norma de qualitat de cadascun dels aliments
- Classe, pes, mida, etc.
- El tipus d'envasat
- Si els productes arriben al centre manipulats i/o tallats
- El sistema de conservació emprat en el transport.

En els productes perdurables s'especificarà:

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

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

4.2.2. Conservació i emmagatzematge dels aliments

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

La descongelació de matèries primes o productes s'ha de realitzar de manera que no comprometi la seguretat alimentària (a temperatura de refrigeració 0-4C).

4.3. Consideracions tècniques per a l'elaboració dels menjars

4.3.1. Referents als infants d'escola bressol

La cuina elaborarà diferents menús en funció de les edats i de les diferents necessitats dels infants. Orientativament, l'agrupació per edats dels infants en funció de les diferents necessitats serà:

- 0 - 1 any
- 1 - 2 anys
- 2 - 3 anys

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

Aquest menú estarà elaborat segons les pautes marcades a la publicació més recent sobre "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)" de l'agència de salut pública de la Generalitat de Catalunya .



La cuina elaborarà menús especials en cas de:

- Infants que sota certificació mèdica, acreditin alguna malaltia o intolerància a alguns aliments (celiaquia, intolerància a la lactosa, intolerància a aliments concrets...). En aquests casos es passarà un menú atenent a la intolerància per tal de fer-li entrega a la família.
- La cuina atindrà també la diversitat cultural i religiosa.
- També atindrà la demanda de les famílies que volen l'opció del menú vegetarià o vegà. En aquests casos s'haurà d'oferir un menú vegetarià o vegà i se li farà entrega del menú a la família. Aquest menú estarà elaborat segons les pautes marcades a la publicació sobre "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)" de l'agència de salut pública de la Generalitat de Catalunya editada al 2022 Tal com diu la publicació no s'atendran les dietes macrobiòtiques, frugívores i crudíveres per no ser recomanables per infants.
- Infants alletats amb llet materna, per als quals es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple donar la fruita a l'hora del dinar).

A l'hora d'introduir els canvis de menús es tindran en consideració els diferents ritmes evolutius de cada infant. Els criteris d'aquest procés seran criteris pedagògics sota la supervisió de la direcció del centre, en estreta comunicació amb les famílies i seguint les directius del pediatra de l'infant.

4.3.2. Referents als continguts dels menjars

En base a criteris de salut i edat en l'elaboració dels menús, al marge que tant el producte com l'elaboració sigui el més natural possible, s'han de garantir els següents aspectes:

- Fruita: Per l'elaboració de les farinetes de fruita, s'utilitzarà la següent fruita base: plàtan, poma, pera i taronja. Per postres es contemplarà la fruita del temps. El suc de taronja ha de ser natural.
- Verdura i hortalisses: El brou, s'elaborarà amb verdures fresques. Per l'elaboració es considera com a verdura base la patata, el carbassó, el porro, la pastanaga, la ceba i la blada.
- Llegums : Per l'elaboració del llegum s'utilitzarà llegum seca.
- Oli: S'utilitzarà d'oliva i en el cas de les amanides (verge o extra verge)
- Làctics: Naturals i sense edulcorants. La llet ha de ser sencera. El formatge tendre i semi.
- Carns: S'haurà de garantir com a carn base, vedella i carns blanques (pollastre i gall d'indi).
- Peix: S'haurà de garantir com a peix base el llom de lluç sense espina, llenguadina, salmó, bacallà fresc i altres de la mateixa qualitat i sense espines.
- Aigua. Es proporcionarà aigua de garrafa per beure als grups de nadons. I infants fins els 12 mesos d'edat.

4.3.3. Referents a la preparació dels menjars

- S'han d'utilitzar tècniques de cocció respectuoses amb els aliments i que siguin variades i saludables (bullit, al vapor, al forn..) per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats, així com per adequar la digestibilitat de cada àpat.
- Els estris que s'utilitzen per la preparació de carros (plats, gots, coberts...), així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat segons els diferents grups d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparat per ser traslladat de la cuina a les estances.
- Per traslladar el menjar a les estances caldrà que el menjar sigui traslladat en recipients isotèrmics per tal de que no perdin la temperatura.



- S'haurà de garantir el triturat i/o trossejat del menjar en els grups i/o infants que ho requereixin al llarg de tot el curs.
- La fruita del berenar ha d'estar triturada o trossejada segons l'evolució dels infants, degudament emplatada i protegida per al seu trasllat a les estances.

4.4. Autocontrol i control de qualitat.

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

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

Anàlisi de l'aigua control del nivell de clor.

4.4.1. Menús testimoni

El personal de l'empresa adjudicatària recollirà, diàriament, en el moment de la distribució, dues mostres de cada un dels plats del menú, en quantitat suficient (mínim 125g), en recipients d'un sol ús, identificats amb la data, el nom del plat i el dia que s'ha servit per a la prevenció i control de toxoinfeccions alimentàries i problemes relacionats amb la qualitat de l'àpat i els lliurarà als responsables del centre. Les mostres estaran degudament protegides i s'hauran de conservar a -18°C durant un mínim de 7 dies.

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

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

4.5. Autoavaluació

L'empresa ha d'establir un sistema d'autoavaluació de la qualitat del servei d'alimentació de les escoles bressol, i comunicar a la direcció dels centres aquells suggeriments que estimi convenients per millorar el seu funcionament.

CLÀUSULA CINQUENA - CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

5.1. Característiques generals

Els menús respondran a l'especificitat dels requeriments nutricionals dels infants de 0 a 3 anys matriculats al centre que utilitzin el servei de menjador. Es prendrà com a referent les pautes marcades a la publicació sobre "Recomanacions per a l'alimentació en la primera infància (0-3 anys)" de l'agència de salut pública de la Generalitat de Catalunya editada a l'abril de 2016. Els confeccionarà i presentarà l'empresa licitadora, detallats per gramatges, productes, periodicitat, i variació estacional adequant-se als grups d'edat i necessitat dels infants.

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



Els menús a subministrar estaran elaborats per un nutricionista i respondran als principis d'una dieta sana, variada y equilibrada. Contemplaran per les quantitats i composició, les edats i les característiques dels comensals.

No s'utilitzaran aliments que suposin un risc per als infants (espines de peix, carns amb tendrums o óssos petits, etc.).

En el llistat de menús que es lliurarà a les famílies, es facilitarà una proposta per als sopars. En cas d'intoleràncies, es farà entrega a la família del menú consensuat.

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

5.2. Tipus de menú

El servei d'alimentació de l'escola bressol elaborarà quatre tipologies de menú:

- A** – Menú per al grup de lactants (en els centres que tinguin aquest grup d'edat)
- B** - Menú per als infants de 1 a 2 anys
- C** - Menú per als infants de 2 a 3 anys
- D** - Menú exclusiu per a les persones adultes

Atesa l'edat dels infants del centre (entre 0 i els 3 anys) i la seva evolució alimentària, els menús tindran, setmanalment o quinzenalment, alguns canvis fins arribar al menú considerat estàndard dels grups B ó C.

5.2.1. Menú per al grup de lactants

Pels centres que tenen grup de lactants. La cuina elaborarà les farinetes i els purés de fruita o de verdures que requereixin els infants d'aquesta edat.

També es tindran en compte algunes especificitats, com ara els esmorzars i berenars, diferenciats per edats:

Esmorzars 1 a 2 anys Flocs de civada amb llet de vaca o vegetal.
 2 a 3 anys Pa integral amb tomàquet i formatge fresc,
 iogurt natural, avocat, humus i per beure, llet de vaca o vegetal o suc de fruita natural.

Berenars: 1 a 2 anys variació: puré de fruita o fruita a bocins;
 o bastó de pa (pa tallat en vertical); pa amb tomàquet i formatge fresc.
 2 a 3 anys variació: pa amb tomàquet formatge
 fresc, formatge tendre; iogurt amb galetes de civada o bastó de pa(pa tallat verticalment).

Per beure,
 llet de vaca sencera o vegetal o suc de fruita natural.

5.2.2. Menús especials

S'individualitzarà el menú dels infants i de les persones adultes que tinguin intoleràncies, al·lèrgies, etc. Els règims específics per malaltia crònica que afecti el sistema endocrí o metabòlic s'atendran sempre sota



prescripció i orientació mèdica. També s'adaptaran els menús en aquelles situacions en que les particularitats culturals ho aconsellin, sempre a criteri del centre.

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

L'empresa licitadora facilitarà al centre un menú propi de les festes populars que celebri l'escola bressol: Castanyada, Carnaval, Sant Jordi, solsticis (estiu/hivern), etc.

5.2.3. Altres situacions

En cas de vaga l'empresa haurà de garantir la prestació del servei.

En cas de força major, quan l'empresa no pogués prestar els serveis contractats, es comprometrà a substituir dita prestació per àpats freds. En atenció a les necessitats alimentàries dels infants, aquesta excepcionalitat mai serà superior a cinc dies lectius.

CLÀUSULA SISENA - NETEJA, MATERIALS, PRODUCTES, MANTENIMENT I RECICLATGE DE RESIDUS

La neteja, desinfecció i manteniment acurat dels espais, mobiliari i equipament de la cuina i del rebost, dels estris, la maquinària i la vaixela anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Es realitzarà amb la freqüència necessària per garantir les òptimes condicions higienico-sanitàries. Es garantirà una neteja a fons trimestralment sens perjudici de les tasques quotidianes que es porten a terme a la cuina.

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

El manteniment i la reposició de tot el material de neteja anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, que haurà d'utilitzar-ne productes que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys a nivell ambiental. Els productes utilitzats per la neteja han de ser productes ambientalment respectuosos. En cap cas s'han d'utilitzar productes amb formaldehids, paradiclorfenols i clorbenzols. Tots els productes de neteja i desinfecció hauran de ser aptes per indústria alimentària.

El paper de cuina utilitzat ha d'estar elaborat a partir de paper reciclat amb la qualificació de 100% reciclat i les bosses d'escombreries de plàstic biodegradables.

El concessionari del servei haurà d'acollir-se a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus. Haurà d'estar assegurat el reciclatge de l'oli, matèria orgànica, plàstic, cartró i vidre. Per reduir el volum final de residus ha de garantir fer us de productes fabricats amb productes reciclats o biodegradables.

CLÀUSULA SETENA - MAQUINÀRIA, ÚTILS, EINES I INFRASTRUCTURES

L'ajuntament subministrarà la maquinària, els útils i les eines per al desenvolupament del servei. El material és propietat de l'Ajuntament que el cedirà en ús a l'empresa adjudicatària durant el període de prestació del servei.

Una vegada realitzada l'adjudicació, es durà a terme, conjuntament amb l'empresa adjudicatària, la comprovació de l'inventari i la detecció, si s'escau, de noves necessitats d'utilitatge. Si l'empresa veu la necessitat d'alguna maquinària o utilitatge més, correrà al seu càrrec, essent aquest nou utilitatge o maquinària de la propietat de l'empresa adjudicatària.



Durant la vigència d'aquest contracte, la reposició i reparació de la maquinària, el parament de taula i d'utilitatge corren a càrrec de l'empresa adjudicatària per garantir el normal funcionament.

Així mateix el manteniment de tota la maquinària de la cuina (campana extractora amb mecanisme d'extinció inclosa, cuina, rentaplats, neveres....) corre a càrrec de l'empresa adjudicatària. El concessionari també serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un ús inadequat de la maquinària i els danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte.

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

Es disposarà de l'ús del rentaplats per la neteja d'estrils relacionats amb els àpats, de les joguines i material pedagògic, coordinant aquest ús amb les necessitats del servei de la cuina.

CLÀUSULA VUITENA - EDUCACIÓ PER LA SALUT, INFORMACIÓ I FORMACIÓ.

L'empresa licitadora haurà de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuïtat de la tasca educativa amb els infants, quant l'educació per a la salut, i estar oberta a les col·laboracions pel que fa a xerrades, educació per a la salut, innovacions alimentàries, etc, d'acord i sota les directrius de la Cap UI de la Xarxa de centres.

CLÀUSULA NOVENA - RECURSOS HUMANS

9.1. Requeriments de personal

L'empresa adjudicatària haurà d'assignar a la gestió d'aquest servei el personal adequat o convenient per portar-lo a terme. Com a mínim ha d'haver un cuiner/a per centre a jornada complerta i un ajudant de cuina, com a mínim 3 hores i mitja diàries en la franja horària requerida, aquestes hores s'hauran d'augmentar en cas d'augment de demanda, concretament en el centres petits (La muntanyeta i Granvia Mar) a partir dels 55 menús diaris (infants + mestres) i en els centres grans (Can Vinader i Ca n'Aimeric) a partir de 65 menús diaris (infants + mestres). Aquesta diferència es deguda a que els centres petits encara que tinguin menys menús el grau de complexitat de menús és mes gran ja que tenen grup de nadons. Entre els dos professionals hauran de cobrir la totalitat de l'horari del servei i coincidir tots dos en els moments de més volum de feina.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar, abans de l'inici de les activitats, objecte del contracte, la documentació acreditativa de que el personal contractat està en possessió del certificat negatiu del Registre Central de delinqüents sexuals, d'acord amb allò establert a la Llei 26/2015, de 28 de juliol de modificació del sistema de protecció a la infància i adolescència.

9.2. Funcions

El personal del servei d'alimentació de l'escola bressol desenvoluparà les següents tasques:

- l'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge,



- l'elaboració dels àpats i la seva distribució individualitzada,
- la neteja del parament de taula, els estris, els espais, el mobiliari i l'equipament de la cuina i el rebost.

9.3. Formació

La formació continuada del personal del servei d'alimentació de les escola bressol anirà a càrrec de l'empresa. L'empresa adjudicatària haurà de presentar, cada curs, el Pla de Formació dels seus treballadors/es, així com els documents acreditatius d'haver realitzat aquesta tasca. Com a mínim, el personal del servei de cuina haurà de rebre formació basada en les recomanacions per a l'alimentació en la 1a infància (0-3 anys), gestió i recollida selectiva de residus, informació sobre el producte d'origen, qualitat ecològica i social dels productes i sobre propostes per prevenir i evitar el malbaratament d'aliments.

9.4. Assistència a reunions i/o xerrades amb famílies del personal de cuina.

El personal de cuina al llarg del curs haurà d'assistir a les següents reunions, festes i/o tallers:

- Assistència a la reunió de famílies d'inici de curs.
- Assistència a 3 festes com a màxim que es fan al llarg del curs amb els infants i les famílies (festa d'hivern, festa fi de curs, altre a assignar pel centre si escau).
- Assessorament si s'escau a les famílies sobre temes d'alimentació o d'elaboració de menús.

9.5. Seguretat i higiene

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

9.6. Coordinació

L'empresa adjudicatària garantirà la disponibilitat de dues hores al mes per a la coordinació entre el servei de cuina i la direcció dels centres.

9.7. Substitucions

L'empresa adjudicatària garantirà les substitucions del seu personal de forma immediata i haurà de garantir el seu seguiment fent l'acompanyament necessari a la persona que vingui a fer la suplència. Li haurà de traspassar la informació referida a l'organització i funcions del lloc de treball i fer el seguiment durant el temps que duri la suplència.

9.8. Supervisió

L'empresa adjudicatària presentarà un Pla de supervisió quinzenal del servei.

CLÀUSULA DESENA - INTERLOCUCIÓ AJUNTAMENT- CONTRACTISTA

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

La interlocució per part de l'ajuntament serà la cap UI de la Xarxa de centres educatius per a infants i famílies.



CLÀUSULA ONZENA- CONTROL DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

11.1. Documentació

L'Ajuntament, a través de la direcció dels centres, controlarà que l'empresa adjudicatària tingui desenvolupat i apliqui el pla d'autocontrol (APPCC) del servei d'alimentació. Tota la documentació relacionada (plans d'autocontrol i registres) ha d'estar en el centre a disposició de la direcció i/o de l'autoritat sanitària que la sol·liciti.

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

- Pla de control de temperatures dels aparells de fred o de conservació del calor.
- Pla de control de proveïdors: registre de proveïdors homologats per l'empresa, especificacions de compra, albarans de lliurament, registre de comprovació del lliurament dels productes (si s'escau, amb comprovació de la temperatura).
- Pla de formació del personal de cuina del centre i acreditació de les activitats formatives en que ha participat.
- Registre diari de comprovació de la cloració de l'aigua.
- Pla de neteja i desinfecció de la cuina i rebost.
- Registre de control de qualitat de l'oli de fregir (en cas d'utilitzar fregidora): registre dels canvis d'oli que es realitzen.
- Pla de controls de plagues: mesures paral·leles (si s'escau) al pla de control de plagues que du a terme el centre.

Mensualment l'empresa haurà de lliurar a la direcció del centre els albarans de compra dels productes de proximitat i ecològics servits, on s'especificarà el distribuïdor, procedència i el pes total dels mateixos.

11.2. Control del funcionament . Inspecció i control higiènic sanitari

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

Els serveis contractats estaran sotmesos, permanentment, a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament per mitjà de la direcció del centre i el Departament Municipal de Sanitat. El Servei Municipal de Sanitat, efectuarà, periòdicament, les inspeccions higiènic-sanitàries i l'anàlisi dels productes del servei d'alimentació de les escoles bressol, tant en cru com en cuinat, així com també realitzarà controls del personal manipulador.

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

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

L'empresa haurà de complir tots els requeriments que marqui la legislació vigent.



11.3 Obligacions de l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme les prestacions objecte del contracte entre les quals hi ha:

- Garantir la màxima estabilitat laboral del personal, durant el curs escolar. L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de subrogar al personal que estigui treballant en el servei en cas de que hi hagi canvi d'empresa.
 - Haurà de garantir el manteniment, per part de tots els seus treballadors/es, del secret professional.
 - Haurà de cobrir les baixes, permisos i absències del personal que presti el servei amb personal suplent. Aquest anirà a càrrec exclusiu del concessionari, de manera que, en cap moment de la prestació pugui quedar reduïda la dotació de personal necessari.
 - El vestuari i la formació aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
 - Assumir el pagament dels sous del personal, així com les quotes de la seguretat social amb lliurament dels justificants de pagament TC-2 o altres obligacions de la legislació vigent.
 - Per poder iniciar i tancar el curs el personal s'haurà d'incorporar dos dies hàbils abans de l'inici del curs escolar amb infants i dos dies hàbils després d'acabar el curs amb els infants amb la finalitat de condicionar els espais i aparells.
 - Informar de manera immediata al responsable tècnic de l'Ajuntament i a la direcció del centre de qualsevol incidència, lesió o d'altres circumstàncies que es produeixin durant el normal desenvolupament de l'activitat.
 - Informar a l'Ajuntament sobre les variacions, ocasionals o permanents, en la composició de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte
 - L'empresa contractista haurà de designar, al menys, un coordinador tècnic o responsable integrat en la seva pròpia plantilla, que tindrà entre les seves obligacions les següents:

-Actuar com a interlocutor de l'empresa contractista davant l'Administració, canalitzant, d'una banda, la comunicació entre aquella i el personal integrant de l'equip de treball adscrit al contracte i, d'una altra banda, de l'Administració, en tot el relatiu a les qüestions derivades de l'execució del contracte.

-Distribuir el treball entre el personal encarregat de l'execució del contracte, i impartir a aquests treballadors les ordres i instruccions de treball que siguin necessàries en relació amb la prestació del servei contractat.

-Supervisar el correcte compliment per part del personal integrant de l'equip de treball de les funcions que té encomanades, així com controlar l'assistència d'aquest personal al lloc de treball.

-Organitzar el règim de vacances del personal adscrit a l'execució del contracte, havent de coordinar-se adequadament l'empresa contractista com l'Administració contractant, per no alterar el bon funcionament del servei.

- Al finalitzar el curs escolar es farà una valoració del personal en la comissió de seguiment.

CLÀUSULA DOTZENA - AVALUACIÓ DEL SERVEI

12.1. Sistema d'avaluació

12.1.1. Seguiments específics

Les direccions dels centres enregistraran les incidències diàries en el servei d'alimentació. El registre de les incidències serà lliurat, mensualment, al/la Cap UI de la xarxa de centres educatius municipals 0-3



12.1.2. Comissió de seguiment

Es crearà una comissió de seguiment del servei d'alimentació de les escoles bressol, en la que participarà l'empresa amb un representant legal i autoritzat per aquesta, un representant de cada centre : la direcció de cada centre sota la direcció de l'ajuntament representat per la cap UI de la Xarxa de centres educatius municipals 0-3. Aquesta comissió es reunirà trimestralment si escau, de forma ordinària, i sempre que l'ajuntament ho consideri necessari. La comissió realitzarà el seguiment del funcionament del servei i aportarà suggeriments i propostes de millora.

12.1.3. Memòria final

L' empresa adjudicatària haurà d' elaborar i presentar una memòria final del servei al finalitzar el curs.

12.1.4. Informe d'avaluació de la prestació

En finalitzar cada curs, o abans si fos necessari, la cap UI de la Xarxa de centres educatius municipals 0-3 emetrà un informe d'avaluació del servei d'alimentació basat en les valoracions realitzades per les direccions dels diferents centres, els informes de inspecció i control higiènic-sanitari realitzats pel servei municipal de Sanitat i les actes de la comissió de seguiment.

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

Castelldefels, en la data de la signatura electrònica.

Cap de Secció d'Educació