

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE CUINA A L'ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL MARTA MATA DE CANOVELLES

1. Concepte

L'Escola Bressol Municipal Marta Mata de Canovelles amb capacitat per a 127 infants a la seva màxima ocupació ofereix un servei de menjador adreçat als infants en horari de migdia, de 12 a 15 hores, amb cuina pròpia a les seves instal·lacions.

2. Objecte

L'objecte del contracte és la prestació del servei integral de cuina, cuina in situ, a l'Escola Bressol Municipal Marta Mata de Canovelles pel que fa a l'àpat de dinar.

El servei comprèn les prestacions següents:

- L'adquisició dels productes d'alimentació de tots els àpats que es fan a l'escola.
- La confecció i elaboració dels menús per part de personal qualificat.
- La neteja i condicionament de la cuina i espais annexos vinculats al servei.
- L'empresa adjudicatària serà la responsable del manteniment dels estris recollits a l'annex 1, inventari del material del centre existent.

El nombre estimat de 50 menús diaris s'estableix a partir de la mitjana dels menús efectivament realitzats durant els darrers cursos lectius.

3. Característiques del servei a contractar

El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quan a l'elaboració, manipulació i trasllat d'aliments.

Disposar d'una organització tècnica-econòmica, de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfecte condicions organitzatives higiènic-sanitàries, la prestació del servei objecte del contracte.

Les condicions d'aquesta contractació, cuina in situ, per a la seva execució, inclouen les següents prestacions:

- La gestió del personal necessari per al servei contractat
- Programació de menús
- Adquisició de les matèries primeres alimentàries per dinar
- El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixen el compliment de la normativa sanitària
- Elaboració dels menús programats i garantir el manteniment de les característiques nutricionals sanitàries dels plats: temperatura, contenidors adequats, i, que estiguin disponibles i servits als horaris establerts segons servei ofert pel centre
- Ajustar el nombre d'àpats diaris, així com els menús de règim i/o al·lèrgens. Cal tenir en compte a l'elaboració dels menús una alternativa a la carn





- Neteja i manteniment dels estris que s'utilitzen per al servei, així com la neteja de les instal·lacions
- Realització dels controls dietètics i bacteriològics en el mateix centre
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general.
- La gestió dels residus, olis, greixos i recollida selectiva, paper, vidre, plàstic, orgànica...

4. Destinataris de la prestació del servei

El servei de menjador està adreçat a les famílies de l'escola bressol que ho sol·licitin pel seus fills i filles.

5. Temporització del servei

El servei es prestarà durant el curs escolar, llevat de les vacances de Nadal, Setmana Santa i vacances d'estiu, segons calendari escolar aprovat cada curs escolar pel Consell Escolar Municipal abans de l'inici del curs escolar al setembre (al mes de juny, anterior a l'inici del curs escolar).

Caldrà que hi hagi servei de menjador escolar des del primer dia fins el darrer dia que els infants estiguin a l'escola per poder fer-ne ús del servei.

L'empresa haurà de preveure amb temps suficient que la cuina estigui en perfecte estat per a l'inici del servei i poder tenir la provisió d'aliments necessaris per al mateix.

A la finalització del servei de cuina del curs escolar, caldrà fer la previsió d'organització per tal que la cuina quedi neta i en condicions per al període de tancament de les vacances d'estiu; per assolir aquesta fita, i assegurar la neteja a fons de la cuina, estris i previsió d'inici curs següent, el personal habilitat pel servei treballarà dos dies després de l'acabament del servei per complir els objectius esmentats.

6. Condicions del servei

6.1. Condicions generals

El servei a contractar comprèn l'organització i prestació del servei de menjador ofert per l'escola bressol municipal a les famílies dels infants que ho sol·licitin.

Els productes alimentaris seran de primera qualitat, i hauran de constar en el menú per els seus noms i no s'admetran variacions al respecte (per exemple amb el peix, no es podrà servir ni panga ni tilàpia).

El contractista haurà de comprovar les fonts d'abastaments per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor/s. A aquests efectes interessa que l'empresa tingui un sistema d'homologació de proveïdors.

El contractista efectuarà l'anàlisi dels productes alimentaris amb assídua continuïtat i lliurarà els resultats, trimestralment, a la direcció de l'escola.

L'empresa adjudicatària guardarà a les cambres frigorífiques dues mostres del menjar elaborat testimonis durant 72 hores mínim.



Els documents que garanteixin l'origen i qualitat dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'Ajuntament i de la direcció de l'escola, sense que això signifiqui que aquests es responsabilitzin de les garanties higièniques i alimentàries del producte emprat. El responsable sempre és el contractista.

No està permès cap canvi de menú o ingredients sense prèvia autorització de la direcció del centre.

L'àpat que s'oferirà serà el dinar, de dilluns a divendres al llarg del curs escolar. Els àpats hauran d'estar preparats i en condicions d'ésser servits en els horaris establerts pel centre.

Els esmorzars i berenars seran de responsabilitat de les educadores del centre a partir de fruita subministrada per les famílies del centre. Serà el personal educador el que oferirà als infants en hora de classe.

La variació i anul·lació d'àpats haurà de ser comunicada per la direcció a l'adjudicatari fins a les 10 hores, sempre amb la consideració d'exempcions d'una situació imprevista justificada.

Les sortides, festes i excursions s'avisaran amb una antelació de set dies.

Els licitadors presentaran una proposta de menús mensuals, confeccionats per una persona professional dietètic, detallant els productes, ingredients, gramatges, aportació calòrica i valor nutricional. Aquests menús hauran de ser adequats segons edats.

- Menú lactant. Introducció d'aliments segons indicacions del o la pediatra de cada infant
- Menú basal

Els règims específics per a al·lèrgies i/o intoleràncies s'atendran segons dictamen mèdic i serà la direcció del centre qui ho traspasarà a la cuina.

S'utilitzarà sempre oli d'oliva per cuinar i amanir. No es podran utilitzar aliments precuinats i els arrebossats no superaran més d'un dia a la setmana.

Es respectaran les variants alimentàries dels infants per prescripció mèdica.

S'oferirà segons petició prèvia de menús diaris sense carn a les famílies que ho sol·licitin.

La fruita es presentarà pelada, trossejada i amb quantitat suficient perquè es serveixi cada infant al seu plat de manera adequada.

L'escola treballa amb els infants el calendari festiu i de tradicions catalanes; el contractista haurà de facilitar puntualment alguns aliments propis de les festes populars i tradicions catalanes i/o activitats que l'escola determini (amb antelació suficient d'una setmana mínim per part de la direcció a la cuina).

El control i registre de menús diaris el farà el personal docent de l'escola. El personal de cuina passarà per les classes a recollir aquestes dades (dinars diaris). Les 10 hores del matí serà l'hora límit per a possibles modificacions, a excepció de casos sobrevinguts o amb una justificació de pes.



La direcció registrarà les incidències que es puguin ocasionar pel servei per tal de vetllar pel seu bon funcionament. Aquest registre quedarà constància per mitjà electrònic compartit amb l'empresa i el servei d'educació de l'Ajuntament de Canovelles.

L'empresa haurà de donar resposta de les incidències sobrevingudes, així com de les possibles anomalies del servei i esmenar segons la seva tipologia en el temps més breu possible. La coordinació entre empresa i direcció de l'escola; així com del servei d'educació ha ser constant i fluïda. Periòdicament l'empresa es reunirà amb la direcció de l'escola, i si calgués, amb el servei d'educació pel seguiment del servei (mínim d'una reunió trimestral).

Es necessari per a dur a terme la prestació del servei posar a disposició de l'empresa adjudicatària l'espai, mobiliari i maquinària per garantir la correcte manipulació de la matèria prima i cuina dels aliments, així com de la seva preservació, garantint la qualitat, propietats nutritives i organolèptiques dels mateixos en un espai que garanteix les mesures sanitàries i higièniques necessàries.

Als efectes de donar compliment a l'article 312.f) de la LCSP, l'espai, durant el temps que el necessiti l'empresa, no serà utilitzat per personal al servei de l'Administració. Així mateix, el personal de l'empresa adjudicatària s'identificarà mitjançant els corresponents signes distintius –identificació d'escriptori, targeta d'identificació.

Actualment a la cuina hi ha la maquinària propietat de l'Ajuntament que consta a l'annex 1 que cedirà a l'empresa adjudicatària. Aquesta maquinària i els estris de propietat de l'Ajuntament restaran a l'escola un cop finalitzat el contracte. Si l'empresa considera aportar altre tipus de maquinària, en finalitzar el contracte, restarà a disposició de la mateixa.

L'inventari de la maquinària, estris de cuina, utillatge i material de parament de taula es realitzarà conjuntament amb l'empresa adjudicatària, abans d'iniciar el funcionament del servei.

Durant la vigència d'aquest contracte l'empresa adjudicatària es farà càrrec de la reparació, manteniment i conservació de la maquinària professional utilitzada a la cuina, així com de la reposició de tot el material que s'utilitza per al servei i el seu correcte funcionament.

Les despeses de gas, aigua i llum anirà a càrrec de l'Ajuntament.

6.2. Recursos humans i horaris

El personal per a cobrir el servei serà de mínim un/a cuiner/a, amb la titulació formativa de tècnic/a en cuina i gastronomia o certificat de professionalitat de cuina.

L'empresa haurà de garantir durant la vigència del contracte, el personal necessari per a tot el curs, amb la màxima estabilitat. L'empresa ha de mantenir l'equip de treballadors/es i proveir de manera immediata les substitucions per absència, baixa laboral o inassistència al treball del personal del servei. En el cas d'haver de substituir el personal, l'empresa haurà d'organitzar el traspàs de la informació i l'adaptació de la persona a les seves funcions i lloc de treball.



Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions, el personal ha de fer ús de la roba adient al lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat adequat segons normativa de riscos laborals).

L'empresa disposarà de claus per accedir al centre en el seu horari de treball i proporcionar a la persona/es que treballin a la cuina.

L'adjudicatari està obligat a realitzar periòdicament programes de formació i actualització en matèria alimentària i de prevenció de riscos laborals del personal adscrit al servei.

Els horaris de la persona professional de cuina serà de 8 a 15.30 hores de dilluns a divendres, podent adaptant-se de manera extraordinària per causes sobrevingudes o canvi de horari d'escola aprovat per la direcció de l'escola, i fent partícip a l'empresa amb suficient antelació.

Tot el personal contractat, ha d'estar en possessió del certificat negatiu de delictes sexuals.

7. Personal i funcions a desenvolupar

El contractista haurà de disposar de personal suficient i amb la qualificació mínima acreditada pel desenvolupament de les tasques especificades en aquest plec.

La contractació dels professionals que el contractista hagi de realitzar, s'efectuarà segons la normativa legal vigent en aquesta matèria, sense que s'estableixi cap tipus de relació laboral o funcional entre aquest personal i l'ajuntament de Canovelles. Aniran a càrrec del contractista totes les despeses de personal, incloses les càrregues socials.

En conseqüència, tal i com estableix l'article 308.2 de la LCSP a l'extinció del contracte de serveis, no es podrà produir, en cap cas, la consolidació de les persones que hagin realitzat treballs objecte del contracte com a personal de l'Ajuntament.

El personal ha de disposar del certificat negatiu de delictes sexuals.

L'Ajuntament de Canovelles podrà demanar a l'empresa adjudicatària el canvi del personal que hagi assignat als serveis davant incompliments de les obligacions contractuals recollides en els plecs encara que siguin lleus o de comportaments inadequats i reiteratius amb els usuaris o l'Ajuntament. L'empresa estarà obligada a substituir aquest personal en el menor temps possible sense causar cap perjudici en el desenvolupament normal del servei.

7.1. Funcions del personal de cuina

Les funcions del personal de cuina són:

- Responsabilitzar-se de l'elaboració dels àpats dels menús de l'escola bressol municipal
- Vetllar per la màxima qualitat i higiene de la cuina i dels estris culinàries
- Elaborar àpats i guarnicions en funció dels menús previstos
- Controlar les fases de manipulació, preparació i cocció dels aliments, decidint les quantitats més adients en cada plat





- Col·laborar en l'elaboració de la programació dels menús mensuals
- Organitzar i supervisar les tasques dels ajudants, sota les directrius de l'empresa contractista, si fos el cas
- Fer la petició de comandes d'aliments i del material necessari per a la cuina en coordinació amb els seus superiors
- Rebre els aliments subministrats pels proveïdors, tenint cura que es compleixin les exigències en qualitat, quantitat, aspectes i altres consideracions a tenir en compte
- Ordenar i controlar les existències dels productes i salvaguardar la seva manipulació correcte
- Donar compte a l'empresa contractista de qualsevol incidència i/o necessitat en relació al personal al seu càrrec, productes, instal·lacions...
- Netejar i endreçar els espais, maquinària i estris culinàries emprats en el decurs de la feina
- Controlar el funcionament i manteniment dels estris de cuina i col·laborar en la programació de la comanda de material necessari
- Controlar el correcte estat dels aliments i les condicions higièniques de la cuina en base als protocols de neteja
- En general, qualsevol altra funció de caràcter similar que li sigui atribuïda.

7.2. Coordinació del servei

L'Ajuntament designarà un responsable municipal del contracte.

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable del contracte, que pot coincidir amb la figura del coordinador assignat al projecte o no, que serà l'interlocutor amb el responsable municipal del contracte i amb la coordinadora de l'escola bressol, amb el qual haurà de mantenir reunions, amb la periodicitat que es determini (mínim 1 reunió trimestral -presencial o telemàtica-), i que serà l'encarregat de la direcció i supervisió del personal adscrit al servei i de respondre davant de qualsevol incidència en relació al desenvolupament del mateix.

S'haurà d'elaborar i presentar, preferentment per via electrònica, una memòria de seguiment anual de les tasques dutes a terme i resultats obtinguts.

L'Ajuntament haurà d'estar informat del funcionament i organització del servei contractat, volum dels menús i incidències sobrevingudes o mantingudes en el temps.

El personal de l'empresa adjudicatària no rebrà instruccions de l'Ajuntament ni del personal municipal. El personal de l'empresa adjudicatària estarà en tot moment sotmès a la direcció i organització de la mateixa

La coordinació i supervisió del servei objecte del contracte aniran a càrrec de la empresa contractista, que mitjançant la persona responsable del contracte designada es coordinarà amb l'Ajuntament mitjançant la coordinadora de l'escola bressol i del tècnic del servei d'Educació de l'Ajuntament de Canovelles; que dictaran les instruccions necessàries a l'empresa per a la seva normal i eficaç realització, en concordança amb les especificacions i requeriments descrits en aquest plec.

El contractista facilitarà tota la informació relativa al servei a desenvolupar que li sigui demanada per aquell personal municipal. Igualment, el mantindrà informat de qualsevol variació i incidència en el servei, a través dels canals més efectius per la seva resolució que es determinin conjuntament amb l'Ajuntament de Canovelles.



El servei d'Educació de l'Ajuntament de Canovelles establirà reunions de coordinació amb la persona referent designada per l'empresa. L'objectiu d'aquestes reunions serà fer el seguiment, control i avaluació del funcionament del servei i, si s'escau, acordar les mesures adients per millorar-lo. Això no exclou que es puguin fer altres reunions de seguiment sobre la resta d'aspectes, segons les necessitats que sorgeixin.

8. Difusió del servei, drets d'imatge i dades de caràcter personal

La titularitat de l'equipament i del servei que s'hi presta és municipal, per això, el contractista resta obligat al següent:

- Obtenir l'autorització del personal que prestarà el servei sobre la cessió de la seva imatge per a qualsevol enregistrament o fotografia que es faci, destinat a la difusió del servei al web municipal o a d'altres canals de difusió i informació de què disposa l'Ajuntament de Canovelles
- Complir i fer complir al seu personal amb el que disposa el reglament europeu de protecció de dades (UE) 2016/679 i la llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, en relació amb les dades personals de les persones usuàries del servei
- Confidencialitat i deure de secret sobre tota aquella informació referida a dades de caràcter personal que conegui com a conseqüència del compliment del contracte
- Retorn de totes les dades personal en qualsevol suport finalitzada la prestació del servei

9. Programació i organització del servei

L'empresa contractista per a la prestació del servei integral de cuina, cuina in situ, a l'Escola Bressol Municipal Marta Mata de Canovelles es farà càrrec de la programació i organització del servei pel que fa a les actuacions objecte de la contractació:

- L'adquisició dels productes d'alimentació de tots els àpats que es fan a l'escola, així com els productes necessaris per a la neteja de la cuina i estris propis per al funcionament del servei al centre escolar
- La confecció i elaboració dels menús per part de personal qualificat sota els requisits de proximitat i productes ecològics i programació de menús
- Elaboració dels menús programats i garantir el manteniment de les característiques nutricionals sanitàries dels plats: temperatura, contenidors adequats, i, que estiguin disponibles i servits als horaris establerts segons servei ofert pel centre
- Realització dels controls dietètics i bacteriològics en el mateix centre
- Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general
- La gestió dels residus, olis, greixos i recollida selectiva: paper, vidre, plàstic, orgànica
- La neteja i condicionament de la cuina i espais annexos vinculats al servei
- El manteniment dels estris i la maquinaria necessària pel bon funcionament del servei
- Gestió i contractació del personal necessari
- La coordinació amb la direcció de l'escola bressol i el servei d'Educació municipal, així com de donar resposta a les possibles incidències del servei sobrevingudes de manera extraordinària i puntual



L'Ajuntament establirà els mecanismes per tal de supervisar la correcta execució i l'horari de la prestació del servei.

Tècnic d'educació

Vist i plau

Cap de l'Àrea de Serveis a les Persones

Canovelles, document signat electrònicament al marge





ANNEX 1. INVENTARI ELECTRODOMÈSTICS CUINA EBM MARTA MATA.

- ASSECADORA LG 9KG Classe AAA.
- ASSECADORA ELECTROLUX EDP2074PDW
- CONGELADOR VERTICAL ZANUSSI
- CUINA DE GAS DE 6 FOCS I FORN ZANUSSI
- MICROONES TEKA
- MICROONES INOXIDABLE TEKA
- NEVERA DAEWOO
- NEVERA DAEWOO
- NEVERA INOXIDABLE ZANUSSI
- RENTADORA LG ASIA 17 KG
- RENTAADORA BOSCH AVANTIXX 7
- RENTAMANS DE PEDAL INOXIDABLE
- RENTAPLATS INOXIDABLE ZANUSSI
- CARRETÓ ACER NOX CUINA
- CARRETONS FUSTA CUINA
- 2 CONJUNTS TAULA DE FUSTA + QUATRE SEIENTS "FORMA ESTRELLA".



ANNEX 2. CONDICIONS CUINERA DEL SERVEI DE CUINA DE L'ESCOLA BRESSOL MARTA MATA DE CANOVELLES.

- Condicions de contractació:

Empleat/ada	Modalitat de contracte	Categoria	Hores/setmana	Hores/any	Salari íntegre mensual	Salari íntegre anual	Antiguitat reconeguda
IGR	100 Indefinit a temps complet	Cuina	37,5h/s	1.642h/a	1.825,15€	25.552,08€	23/09/2003

- Funcions del lloc de treball de cuinera segons la fitxa descriptiva del lloc de treball núm. 3.405 (aprovada al Ple en sessió ordinària del dia 25/04/2018)

“Missió del lloc de treball:

Responsabilitzar-se de dels àpats dels menús de les escoles bressols municipals, amb la màxima qualitat i higiene, de conformitat amb les instruccions fixades pel seu cap.

Funcions generals:

- 1.- Responsabilitzar-se de l'elaboració dels àpats dels menús de les escoles bressols municipals.
- 2.- Vetllar per la màxima qualitat i higiene de la cuina i dels estris culinàries. Funcions

específiques:

1.- Responsabilitzar-se de l'elaboració dels àpats dels menús de les escoles bressols municipals:

- Elabora àpats i guarnicions en funció dels menús previstos.
- Coordina i controla les fases de manipulació, preparació i cocció dels aliments, decidint les quantitats més adients en cada plat.
- Col·labora en l'elaboració de la programació dels menús mensuals.
- Organitza i supervisa les tasques dels ajudants, sota les directrius del seu cap.
- Fa les comandes d'aliments i del material necessari per a la cuina en coordinació amb els seus superiors.
- Fa la recepció dels aliments subministrats pels proveïdors, tenint cura que es compleixin les exigències en qualitat, quantitat, aspectes i altres consideracions a tenir en compte.
- Ordena i controla les existències dels productes.
- Donar compte al seu cap de qualsevol incidència i/o necessitat en relació al personal al seu càrrec, productes, instal·lacions, etc.





2.- Vetllar per la màxima qualitat i higiene de la cuina i dels estris culinaris:

- Neteja i endreça els espais i estris culinaris emprats en el decurs de la feina.
- Controla el funcionament i manteniment dels estris de cuina i col·labora en la programació de la comanda de material necessari.
- Controla el correcte estat dels aliments i les condicions higièniques de la cuina en base als protocols de neteja.”
- Aplicació pressupostària:

303 3231 13000: Retribucions bàsiques del personal laboral Escola Bressol. 303

3231 13002: Altres remuneracions del personal laboral Escola Bressol.

