



PLEC DE CONDICIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ, DE LA GESTIÓ DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE MATARÓ

Les Escoles Bressol Municipals (EBM) de l'Ajuntament de Mataró, gestionades pel Servei d'Educació (a partir d'ara Educació) imparteixen el primer cicle d'educació infantil i acullen infants dels 4 mesos als tres anys d'edat.

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE.....	1
2.	PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	2
1.1	Lloc de prestació.....	2
1.2	Període de prestació i horari.....	3
2.3	Servei de càtering.....	3
2.4	Previsió de menús.....	4
3.	ELABORACIÓ DELS MENÚS.....	6
3.1	Criteris generals.....	6
3.2	Criteris amb relació a l'elaboració dels menús.....	7
3.3	Qualitat de les matèries primeres.....	8
3.4	Menús a subministrar i tipologia d'obligat compliment.....	10
3.5	Menú Testimoni.....	12
3.6	Malbaratament Alimentari.....	12
4.	MITJANS PERSONALS.....	13
4.1	Formació del personal.....	14
4.2	Administració i gestió de les tasques del personal.....	15
5.	NETEJA.....	15
6.	MITJANS MATERIALS.....	16
6.1	Maquinària, infraestructura i estris de cuina.....	16
6.2	Espais i utilització d'infraestructura.....	17
7.	FACTURACIÓ.....	17
8.	DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	17
9.	CONTROL I SEGUIMENT DEL CONTRACTE.....	19
10.	INFRACCIONS DERIVADES DE LA INCORRECTA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	20
10.1	Sancions previstes.....	22
11.	NORMATIVES VIGENTS.....	22

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	1/23	



Ajuntament de Mataró

És objecte del present contracte la prestació del servei de cuina a les escoles bressol municipals de l'Ajuntament de Mataró.

L'objecte de la prestació inclou el detall següent:

- a) Confeccionar, elaborar i subministrar els àpats diaris pels infants usuaris del servei de menjador de les Escoles Bressol Municipal de Mataró.
- b) El servei de confecció de menús es realitzarà en cuina in situ a les cuines habilitades.
- c) Transport dels menús elaborats a les cuines fins a la resta d'escoles bressol.
- d) Neteja de l'espai de cuina (paviments, revestiments, tancaments, etc.) així com els estris i els aparells utilitzats per a la confecció dels àpats, fer la retirada d'escombraries després de cada servei i netejar els contenidors.
- e) Fer el manteniment correctiu de la maquinària i electrodomèstics de la cuina i reposar els estris i l'utilatge necessaris per a la prestació del servei.

2. PRESTACIÓ DEL SERVEI

El licitador ha de garantir que els menús que ofereix siguin saludables, suficients, segurs i saborosos. També ha de garantir la qualitat de tot el procés, utilitzant els recursos materials, humans i de control adequats i necessaris per:

- a) Garantir una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània, de proximitat i amb criteris ecològics.
- b) Fomentar l'adquisició de productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat, per tal de reduir els nivells d'emissió de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus.
- c) Promoure l'adquisició de productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals i menys aliments d'origen animal, per tal de provocar el mínim impacte ambiental.
- d) Afavorir l'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable; la reducció dels residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), la recollida, reciclatge i utilització dels residus; i l'ús de productes de neteja ecològics.
- e) Donar compliment a les obligacions establertes a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris
- f) Implementar un sistema de gestió segons l'APPCC (Anàlisi de perills i control de punts crítics), tant per a les cuines com per als menjadors de les diferents escoles.

1.1 Lloc de prestació

El servei es presta en cuines de les escoles bressol municipals, o les cuines que, a tal efecte, disposi Educació.

En el moment de licitar aquest contracte les cuines que s'utilitzen són dues:

1. Cuina ubicada a l'EBM La Riereta

2

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	2/23	



2. Cuina ubicada a l'EBM Tabalet.

L'Ajuntament pot modificar els espais destinats a cuina i també el nombre d'escoles bressol on transportar els menús.

També és objecte del contracte el servei de càtering (transport dels menús elaborats), des de les cuines de les escoles fins a les escoles bressol que no disposen de cuina.

Les escoles bressol municipals són:

- EBM Cerdanyola, al carrer del Pedraforca, 2
- EBM Elna, al carrer de Marià Ribas i Bertran, 79
- EBM Els Garrofers, al carrer de Josep M^o de Sagarra, 5
- EBM Els Menuts, al carrer de Francisco Herrera, 71
- EBM La Llàntia, al carrer de Galícia, 3-9
- EBM La Riereta, a la Ronda de Frederic Mistral, 8
- EBM Les Figueretes, a la Baixada de Les Figueretes, 1
- EBM Rocafonda, al carrer de Santiago Rusiñol, 1-23
- EBM Tabalet, a la Ronda de Francesc Macià, 119

1.2 Període de prestació i horari

El període de prestació del servei per cada curs escolar està comprès entre els mesos de setembre a juliol, i és d'aproximadament 214 dies per curs escolar, segons la distribució:

- Curs escolar: durada aproximada de 180 dies.
- Serveis de vacances: oberts en funció de la demanda, només serveix menús una cuina.
 - Nadal: inclou dies hàbils, aproximadament 10 dies de servei
 - Setmana Santa: 4 dies hàbils de servei
 - Estiu: 20 dies de servei

Les dates del curs escolar i dels Serveis de vacances es concreten cada curs escolar, amb les possibles modificacions de calendari que es puguin donar. El model calendari per al curs escolar 2022-2023 s'adjunta a l'Annex 1.

L'horari del servei de menjador és de 12.30 h a 15.00 h. El servei de càtering ha de servir els aliments a les EBM abans de les 12.00 h, per permetre realitzar les tasques de control de temperatura i distribució per als diferents grups.

2.3 Servei de càtering

L'empresa adjudicatària és responsable del trasllat dels menús elaborats de les cuines a la resta d'escoles bressol. Per a tal finalitat s'utilitzarà un **vehicle isotèrmic d'ús exclusiu per al transport de càtering**, i gastronoms isotèrmics que mantinguin les temperatures, tant en fred com en calent, i les característiques nutricionals i sanitàries dels plats preparats.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	3/23	



S'utilitzarà un vehicle isotèrmic segons l'ATP (Acord sobre transports internacionals de mercaderies peribles i sobre vehicles especials utilitzats en aquest transport), signat a Ginebra el 1970 (actualitzat el setembre de 2013).

L'assignació de cuina a cada escola bressol es farà en funció de la quantitat de menús que demanin les escoles.

El personal que realitza el transport ha de complir els hàbits higiènics adequats i tenir la formació de manipulador d'aliments.

És important que els aliments preparats siguin consumits durant les 2 hores posteriors a la preparació. En cas que no sigui possible, cal conservar-los en refrigeració.

És tasca del personal de cuina fer la distribució dels menús segons el nombre de grups de menjador de cadascuna de les escoles, per evitar la manipulació d'aliments i la pèrdua de temperatura. Aquesta tasca consisteix en la distribució del menjar en contenidors isotèrmics, per cada tipus de menjar.

Es defineixen les següents distribucions en funció del nombre de menús, les edats dels infants i les característiques de l'edifici:

- De 1 a 20 menús → distribució de 1 grup
- De 21 a 30 menús → distribucions en 2 grups
- Més de 31 menús → distribucions en 3 grups

A l'arribada a les escoles, el transportista col·locarà els gastrònoms dins dels armaris calents.

El servei ha de garantir que a les escoles de recepció els menús arribin, com a molt tard, a les 12.00h del matí, per permetre realitzar les tasques de control de temperatura i distribució per als diferents grups.

El temps des de que s'envasen els aliments als gastrònoms fins que arriben a les diferents escoles no ha de ser superior a 2 hores per garantir el manteniment de les temperatures, segons normativa vigent.


2.4 Previsió de menús

La previsió de menús pot variar d'un curs a l'altre, per la variació del nombre d'alumnes matriculats, l'obertura o tancament d'aules, les variacions en les ràtios, la modificació del calendari escolar, i altres circumstàncies que poden suposar un increment o reducció del total del nombre de menús servits per curs, que l'adjudicatari haurà d'acceptar.

Curs escolar

Com a referència del nombre de menús a subministrar s'ofereix el nombre de menús facturats els darrers mesos.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	4/23






		Dies lectius /mes	Menús reals	Promig/dia
curs 2021-2022	SETEMBRE 2021	17	2071	122
	OCTUBRE 2021	19	3752	197
	NOVEMBRE 2021	21	4409	210
	DESEMBRE 2021	13	2681	206
	GENER 2022	16	2927	183
	FEBRER 2022	19	4570	241
	MARÇ 2022	22	5742	261
	ABRIL 2022	15	4145	276
	MAIG 2022	21	6000	286
	JUNY 2022	16	4545	284
curs 2022-2023	SETEMBRE 2022	17	3291	194
	OCTUBRE 2022	19	5558	293
	NOVEMBRE 2022	21	6159	293
	DESEMBRE 2022	12	2937	245
	GENER 2023	17	5711	336
	FEBRER 2023	18	6056	343

La mitjana orientativa de menús diaris per escola al llarg del curs és

Escola Bressol	Promig menús diaris
EBM Cerdanyola	30
EBM Elna	45
EBM Els Garrofers	20
EBM Els Menuts	43
EBM La Llàntia	10
EBM La Riereta	35
EBM Les Figueretes	46
EBM Rocafonda	20
EBM Tabalet	35
Total menús/dia	284

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	5/23





La previsió per al curs lectiu 2023-2024 és de 51.400 menús.

Serveis de vacances

Bressol d'estiu Nombre de menús facturats el curs 2021-2022, 2.925 menús
La previsió per al curs 2022-2023 és 3.070 menús

Bressol de Nadal Nombre de menús facturats el curs 2021-2022, 0 menús
La previsió per al curs 2022-2023, és de 200 menús

Bressol de S. Santa Nombre de menús facturats el curs 2021-2022, 0 menús
La previsió per al curs 2022-2023 és de 80 menús

Previsió 2023-2024

Menús curs, de setembre a juny,	51.400
Menús Bressol d'estiu,	3.070
Menús Bressol Nadal	200
Menús Bressol S. Santa	80
Total	54.750

A les escoles bressol municipals hi ha una gran quantitat d'alumnes que fan ús del servei de menjador de forma esporàdica. S'ha de tenir en compte aquesta circumstància en l'organització diària del servei de cuina.

3. ELABORACIÓ DELS MENÚS

3.1 Criteris generals

Els menús els dissenyarà l'empresa licitadora i els presentarà a Educació per a la seva aprovació, seguint les indicacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya de l'any 2022, hauran de complir els segons criteris alimentaris:

- Les programacions han de constar d'un mínim de menús per a quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any).
- El licitador ha de disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens. Així mateix, han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- Especificarà el tipus de preparació i els ingredients que componen el puré, el plat de verdura, d'amanida, de llegums, d'arròs, etc. i el tipus de carn i de peix, per tal d'evitar que se'n repeteixin massa sovint les mateixes varietats.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	6/23	



- d) A l'inici de curs, l'adjudicatari ha de presentar a les escoles bressol, la programació dels menús de la forma més clara i detallada possible. La informació que contingui ha de ser completa i entenedora, els dibuixos i les imatges que la poden acompanyar no n'han de dificultar la comprensió i no pot incloure publicitat ni marques d'aliments. També s'han de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació).
- e) Els menús han d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació en nutrició humana i dietètica. Cal que s'acrediti documentalment la formació i col·legiació del professional que dissenya els menús.
- f) L'adjudicatari ha de disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari segons la Llei 3/2020, de l'11 de març (veure apartat 11.1) i d'un pla de reducció de residus segons el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril.

3.2 Criteris amb relació a l'elaboració dels menús

Es seguirà la dieta mediterrània, que es basa en el consum majoritari de fruites i hortalisses fresques del temps, llegums, fruita seca, cereals integrals (arròs, pasta, pa, etc.) i tubercles com la patata, l'oli d'oliva verge i, en menys quantitat i freqüència, làctics, peix i ous, seguit de carns (preferentment blanques i magres).

En el cas de les fruites, verdures, hortalisses, llegums, pasta, arròs, pa, etc., cal que les quantitats que s'ofereixin s'adaptin a la sensació de gana que manifesta l'infant. En canvi, pel que fa als aliments que configuren el segon plat (carn, peix i ous), és important limitar-ne les quantitats a les necessitats nutricionals dels infants, ja que en el nostre entorn se'n consumeixen en excés, i això s'associa a un risc més elevat de desenvolupar obesitat infantil.

Cal adaptar les quantitats de les racions servides a l'edat i a l'apetència dels infants, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i, al mateix temps, s'eviti el malbaratament d'aliments, segon la graella orientativa que s'adjunta:

Aliment	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 6 a 12 mesos*	Quantitats diàries recomanades per a criatures de 12 mesos a 3 anys**
Llegums	30 g en cru (60-70 cuits)	30 g en cru (60-70 cuits)
Pollastre o gall dindi	30-35 g	30-35 g
Carn de porc o vedella	30-35 g	30-35 g
Lluç, besuc, rap...	30-35 g	30-35 g
Ous	1 unitat petita o mitjana (S o M: de menys de 53-63 g)	1 unitat petita o mitjana (S o M: de menys de 53-63 g)

* Quantitats recomanades d'aliment per cobrir els requeriments proteics diaris assumint un consum de 500 ml de llet materna al dia sense comptar l'aportació proteica d'altres aliments com els cereals, els làctics diferents a la llet, etc.

** Quantitats recomanades d'aliment per cobrir els requeriments proteics diaris assumint un consum de 250 ml de llet de vaca al dia sense comptar l'aportació proteica d'altres aliments com els cereals, els làctics diferents a la llet, etc. Si no es pren llet de

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	7/23	



Ajuntament de Mataró

vaca ni materna, o bé si només se segueix amb llet materna (assumint 250 ml diaris de llet materna), les quantitats de llegums, carn, peix i ous es podrien doblar.

Per la freqüència dels aliments s'ofereix la següent taula orientativa, les freqüències proposades treballen per la incorporació de més aliments vegetals i menys aliments d'origen animal.

GRUPS D'ALIMENTS	FREQÜÈNCIA SETMANAL
Primers plats	
Hortalisses	1-2
Llegums	1-2
Arròs	1
Pasta	1
<i>Altres cereals (mill, blat de moro, fajol.) o tubercles (patata, moniato, etc.)</i>	0-1
<i>Si el primer plat inclou carn, peix o ous, el segon ja no n'ha de tenir</i>	
Segons plats	
Proteics vegetals (llegums i derivats)*	1-2
<i>Quan els menús escolars no incloguin carn, peix ni ous han d'incloure una ració de proteic vegetal (preferentment llegums i derivats, o altres opcions com seitan o fruita seca)</i>	5
Carns	1-2
Carns blanques	1-2
Carns vermelles i processades	0-1
Peixos	1
Ous	1
Guarnicions	
Amanides variades	1-4
Altres guarnicions (patates, hortalisses, llegums, pastes, arròs, bolets)	0-1
Postres	
Fruita fresca	4-5
Altres postres sense ensucrar (iogurt natural, formatge fresc, mató, etc.)	0-1
Altres	
Presència d'hortalisses crues o fruita fresca	A cada àpat
Presència d'hortalisses en el menú	A cada àpat

3.3 Qualitat de les matèries primeres


CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	8/23	



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:

- a) Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge.
- b) En totes les coccions l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol altooleic.
- c) Cal garantir que el pa que s'ofereix és pa integral, no congelat.
- d) La utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi sal iodada.
- e) S'evitarà la presència d'aliments precuinats i fregits
- f) A cada àpat cal proporcionar fruita fresca.
- g) Verdura fresca (no congelada). Es podrà justificar, en determinats casos, l'ús de verdura congelada per temporalitat dels productes.
- h) El brou s'elaborarà amb verdures fresques, i sense porc.
- i) Les principals fruites, verdures i hortalisses que es facin servir per a l'elaboració dels menús escolars seran fresques, s'escolliran en funció de la temporada, d'acord amb el calendari de disponibilitat dels aliments de temporada adjunt a l'annex 2 d'aquest plec. El compliment d'aquesta clàusula s'acreditarà a Educació amb la presentació dels documents comercials o etiquetes dels productes alimentaris.
- j) Fruita: El suc de taronja ha de ser natural. Per l'elaboració de les farinetes de fruita s'utilitzarà la següent fruita fresca de base: plàtan, poma, pera i taronja. Quan el menú de migdia ofereixi fruita de postres, cal especificar quina fruita s'ofereix.
- k) Llegums: Per l'elaboració del llegum s'utilitzarà preferentment llegum seca.
- l) Làctics: es podran servir iogurts en format individual, naturals, sense edulcorants ni colorants.
- m) Carns: s'haurà de garantir com a carn base bou, vedella i carns blanques (pollastre i gall d'indi). Si el licitador ofereix carn de producció ecològica es puntuarà segons es defineix al Plec administratiu.
- n) Peix: s'haurà de garantir com a peix base el llom de lluç sense espina, llenguado, rap, bacallà sense sal, verat i d'altres de la mateixa qualitat i sense espines.
- o) El 50 % dels productes fruita, verdura, llegums (en pes net) hauran de ser produïts sota els criteris de producció ecològica.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	9/23





Si el licitador supera aquest percentatge o ofereix d'altres aliments de producció ecològica es puntuarà segons es defineix al Plec administratiu.

Si el licitador ofereix productes de proximitat es puntuarà segons es defineix al Plec administratiu i atenent al Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris. DOGC 6290 – 10.1.2013.

- p) Pel que fa a la conservació i emmagatzematge dels aliments, es controlarà 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.
- q) Proveïdors: hauran d'estar inscrits al Registre General Sanitari d'Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), transports
- r) En cas que d'alguns productes s'ofereixin varietats-categories diferents de carn (primera/segona), peix (fresc/congelat), verdura (fresca/congelada), agricultura ecològica/agricultura convencional, de temporada/fora de temporada, caldrà especificar-ho.

3.4 Menús a subministrar i tipologia d'obligat compliment

Els menús a subministrar per grups d'edat es concreten de la següent manera:

1.- Menú lactants i caminants (0-12 mesos)	<i>Programació mensual</i>
2.- Menú de base d' 1 any en endavant i adults	<i>Programació mensual</i>
3.- Menú ovolacteovegetarià (d'1 o de 2 anys endavant i adults)	<i>Programació mensual</i>
4.- Quadre d'adaptacions per a dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies	
5.- Menús de berenar (infants de 0-3 anys)	

En la confecció dels menús s'atendran les variants alimentàries per malaltia i/o prescripció mèdica, intoleràncies i al·lèrgies, i particularitats culturals que hauran de ser el més semblants possibles a la proposta general, així com altres menús que puguin sorgir fruit de la programació del centre: activitats relacionades amb la celebració de festes populars, etc.

A alguns centres es poden quedar educadores a dinar amb una freqüència d'un cop per setmana.

1. Menú lactants i caminants (0-12 mesos)

Atesa l'edat dels infants de les escoles bressols i de la seva conseqüent evolució, els menús sofriran canvis setmanalment o quinzenalment fins arribar a l'edat que reben el menú sencer. Cal atendre les indicacions del/de la pediatre/a de l'infant, i la confecció del menú tindrà en compte la necessària adaptació d'aquests als seus progressos.

2 i 3 Menú de base d' 1 any en endavant i adults i Menú ovolacteovegetarià

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	10/23	



A partir del menú de base s'elaboraran els diferents tipus de menús. Es fa convenient disposar d'una opció de **menú paral·lel que englobi les diferents variants de propostes alimentàries alternatives**.

Una programació de menús ovolactovegetarians pot cobrir les necessitats nutricionals dels infants, i alhora satisfer diferents opcions religioses i personals, a més d'evitar la complexitat que pot representar donar cobertura a demandes molt diverses, que moltes vegades les cuines no poden assumir.

Tal i com es pot llegir a la guia "L'alimentació saludable en l'etapa escolar", de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, el nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries alternatives (vegetarianes), justifica aquest menú paral·lel.

En el període d'incorporació d'aliments rics en proteïna, com la carn, els ous o el peix, la mainada que segueix una alimentació vegetariana pot prendre ous (si segueixen una alimentació ovovegetariana), llegums en crema i seitan. A partir dels 9-10 mesos els infants lactovegetarians també poden prendre iogurts i formatge fresc o tendre.

Per adaptar les receptes i preparacions culinàries de la planificació de menús omnívora a la vegetariana només cal substituir els aliments d'origen animal (peix, carn i derivats) per altres que es puguin equiparar des del punt de vista nutricional i gastronòmic, intentant fer les mínimes variacions sobre el menú base.

Per la seva riquesa i densitat nutricional, els llegums són la base de l'alimentació vegetariana, i una ració de llegums es pot utilitzar com una alternativa a una ració de carn, peix o ous. A més, en ser rics en hidrats de carboni i proteïnes, els llegums poden constituir un plat únic.

Com a aliments proteics, en la **dieta ovolactovegetariana** s'inclouen els llegums i els seus derivats; els ous; el seitan; i la fruita seca en forma de pasta (tahina, crema de cacauet, d'avellana...) i els lactis (llet, iogurt i formatge).

4. Quadre d'adaptacions per a dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies

A partir del menú de base, l'adjudicatari ha d'elaborar menús especials adaptats a l'alumnat que presenti al·lèrgies o intoleràncies diagnosticades per especialistes, que mitjançant l'informe mèdic corresponent acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen o posen en risc la seva salut. L'empresa haurà de presentar un protocol d'actuació en el cas d'al·lèrgies, intoleràncies.

Els menús per a trastorns gastrointestinals lleus (menú astringent/menú laxant) només s'oferiran quan la família ho sol·liciti. En cas contrari, en aquestes situacions, es respectarà l'apetència de l'infant tant pel que fa als tipus com a les quantitats d'aliments.

Atenent a criteris nutricionals i sanitaris, no es poden fer canvis de menús o ingredients, sense justificació. S'hauran de comunicar prèviament a les direccions dels centres

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	11/23	



subjectes d'aquest contracte perquè el canvi sigui valorat i autoritzat. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

5. Menús de berenar per infants de 0-3 anys

L'empresa adjudicatària del servei donarà dinar i berenar a tots aquells infants que ho requereixin a cada escola. El nombre de berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar (normalment el nombre de berenars acostuma a ser el 90-95% sobre el total de dinars servits).

Es diferenciarien per edats, segons el moment evolutiu dels infants poden ser:

- Infants que mengen menú triturat: puré de fruita o fruita a bocins; iogurt o bastó de pa.
- Infants que mengen menú trossejat: fruita i iogurt natural amb un bastó de pa.

3.5 Menú Testimoni


En compliment de l'article 30 del Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre i del Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, l'empresa adjudicatària guardarà diàriament a la cuina i a les escoles 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 toxinfecció 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 7 dies.

3.6 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.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	12/23





4 MITJANS PERSONALS

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

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar els/les treballadors/es que presten actualment aquests serveis, relacionats a l'Annex 3, d'acord amb el que s'estableix a l'article 130 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei de cuina amb personal preparat i amb un perfil adient per aquests tipus feina.

L'empresa designarà una persona que coordini el servei de cuina les escoles bressol municipals de Mataró, amb el les següents funcions:

1. Ser la interlocutora amb la Cap de Secció d'Educació Infantil i ser responsable de les diferents persones que treballin al servei de cuina.
2. Garantir disponibilitat de dedicació al servei de menjador, per donar resposta a possibles incidents que es puguin esdevenir.
3. Establir un calendari de visites periòdiques als menjadors per tal de vetllar pel bon funcionament del servei, i per recollir observacions i incidències.

L'empresa adjudicatària cobrirà el servei de cuina amb el nombre de personal que sigui necessari en funció de del nombre de menús i en horari suficient per un correcte desenvolupament del servei.

L'empresa adjudicatària presentarà una proposta d'organització, tenint en compte el temps requerit per a la confecció dels menús, el seu transport, així com per la neteja dels espais, estris i materials utilitzats tant de la pròpia cuina com dels contenidors del transport dels aliments. En tot cas sempre haurà de cobrir l'horari de menjador establert de les 12.00 a les 15.00 hores.

Respecte al personal de cuina, és important definir els recursos necessaris per donar un servei de qualitat atenent a les necessitats del procés i al fet que es treballa amb aliments frescos.

En funció del nombre de menús diaris per cada cuina, la cuinera haurà de disposar d'un ajudant per assumir la càrrega de treball de forma òptima. També es tindrà en compte la diversitat de menús a elaborar.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	13/23	



A continuació es descriuen els diferents perfils necessaris i les seves funcions, així com el personal necessari segons el nombre de menús que es cuinin:

PERSONAL DE CUINA SEGONS EL NOMBRE DE MENÚS			
	Tasques	Fins a 90 menús diaris/ cuina	De 90 a 135 menús diaris/cuina
Cuiner/a	Cuiner/a assumint feines de planificació	8 hores de cuiner/a	8 hores de cuiner/a
Ajudant	Tasques i elaboracions bàsiques de cuina + suport en neteja		3 hores d'ajudant **
Total hores		8 hores	11 hores

** Per sobre dels 135 menús s'incrementaran a raó de 1 hora d'ajudant/cada 45 menús.

L'adjudicatari garantirà la correcta prestació dels serveis de forma ininterrompuda, i es compromet a garantir la continuïtat del mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. 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 i ho comunicarà al responsable del contracte.

Per al desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat còmode que li proporcionarà la seva empresa.) Es vetllarà per que el personal adopti els hàbits higiènics adequats.

El personal de cuina serà l'encarregat d'atendre als proveïdors, per aquest propòsit l'empresa adjudicatària disposarà de les claus per poder accedir als centres en el seu horari de funcionament.

4.1 Formació del personal

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

El personal de nova contractació adscrit a la cuina haurà de disposar de formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina, a més d'altra la formació adequada al seu lloc de treball, que serà degudament justificada per l'empresa en el moment que el licitador ho demani.

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.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	14/23	



4.2 Administració i gestió de les tasques del personal

El personal de l'escola es farà càrrec del control i comunicació a la cuina corresponent del nombre de menús diaris, incloses les eventualitats. Aquesta comunicació tindrà lloc com a molt tard fins a les 9.15 hores del matí.

La directora del centre és la màxima responsable del funcionament de l'escola i com a tal la cuinera ha d'atendre les seves indicacions.

En cas de necessitat, la Direcció de l'escola autoritzarà la inclusió d'infants o adults en el servei de menjador del dia, com a eventuals del servei.

Es crearà una comissió de seguiment del servei en la que participarà la persona coordinadora del servei per part de l'empresa, la Cap d'Educació Infantil i les directores de les diferents escoles; periòdicament es faran reunions de seguiment i valoració del funcionament del servei. Aquesta comissió aportarà suggeriments i propostes de millora.

5 NETEJA

A les escoles on hi ha cuina, la neteja i desinfecció anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Aquesta neteja contempla els espais de cuina i rebost, el seu mobiliari i equipament. També inclou els estris, la maquinària i la vaixela.

També serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la neteja i desinfecció dels contenidors utilitzats pel transport dels aliments a les escoles sense cuina.

La freqüència de la neteja serà la necessària per garantir les condicions higièniques sanitàries dels espais i estris utilitzats.


L'empresa adjudicatària presentarà una planificació de neteja i desinfecció que inclourà els elements i espais a netejar, la freqüència, les instruccions i la persona responsable. També inclourà un llistat amb tots els productes de neteja, higiene, paper i bosses a utilitzar en les tasques d'execució del servei. Aquesta planificació estarà supeditada als controls sanitaris pertinents. Els productes de neteja són a càrrec de l'adjudicatari. Les bosses de la fracció orgànica han de ser compostables.

El licitador haurà de facilitar les fitxes tècniques dels productes de neteja utilitzats.

L'empresa adjudicatària haurà d'utilitzar productes de neteja que no suposin un risc per a la salut de les persones i siguin respectuosos amb el medi ambient. Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:

- I- Limitació d'ús de determinats productes de neteja:

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	15/23





- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies.
- S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.
- Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

II- Qualitat Ambiental del productes de neteja habituals:

Serà obligatori que els productes de neteja bàsics compleixin amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte:

- exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides, tal com es descriuen en alguna ecoetiqueta de Tipus I, com per exemple l'Etiqueta ecològica europea1, el Cigne nòrdic2 o equivalent.

La neteja de la roba de la cuina (draps i davantals, manyoples, etc.) anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatari s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus i altres indicacions de l'Oficina de Gestió de Residus i Impuls de l'Economia Circular de Àrea de Qualitat Urbana de l'Ajuntament de Mataró.

Els contenidors hauran d'estar equipats amb bosses que permetin un bon transport dels residus sense que degotin ni tinguin un pes excessiu.

6 MITJANS MATERIALS


A les escoles bressol, tant la maquinària com el parament, útils i eines que hi ha actualment són propietat de l'Ajuntament de Mataró. Que en cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària, aquest material està relacionat en l'annex 4 sobre inventari

L'annex 4 relaciona el material actual que s'haurà de revisar i actualitzar a l'inici de la prestació del servei. En cas de requerir inversions per renovació o nova adquisició de material seran a càrrec de l'Ajuntament de Mataró.

6.1 Maquinària, infraestructura i estris de cuina.

Durant la vigència d'aquest contracte aniran a càrrec de l'empresa les accions de reparació i conservació derivades del normal funcionament de maquinària, aparells i estris.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	16/23





Així mateix, l'empresa adjudicatària serà responsable de les reparacions i/o reposicions derivades d'un mal ús de la maquinària i els estris. Aquests béns, restaran com a propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte.

En cas de necessitat de substitució de maquinària per causa no imputable a l'adjudicatari, per no poder ser reparada i prèvia valoració del servei tècnic, l'Ajuntament farà la inversió corresponent en aquells elements d'import superior a 300€/element amb IVA inclòs. Per sota d'aquest import, serà l'adjudicatari que se'n farà càrrec.

6.2 Espais i utilització d'infraestructura

Per raó del programa pedagògic a desenvolupar en els centres, l'equip pedagògic podrà utilitzar fora de la cuina la vaixel·la i altres estris. Aquest material es podrà utilitzar sempre i quan no distorsioni el servei de cuina i es retornarà net i en perfectes condicions d'ús. La neteja la farà el personal de l'escola, que podrà utilitzar els productes necessaris per a aquest fi. El material que es trenqui fora de l'ús del servei adjudicat, serà a càrrec de l'Ajuntament.

Per motius d'activitats extraordinàries, de descans del personal, i situacions mèdiques i/o sanitàries el personal de l'escola podrà fer ús de:

- **Rebost:** en aquest espai s'utilitzarà una prestatgeria predeterminada per dipositar material alimentari amb finalitats pedagògiques.
- **Neveres:** per activitats extraordinàries de l'escola (festa fi de curs, ...) es podrà dipositar el material alimentari necessari (beguda, pastissos, galetes,...), d'acord amb la persona responsable del servei de cuina.
- **Rentaplats:** Es podrà disposar de l'ús del rentaplats per la neteja de joguines i material pedagògic, coordinant aquest ús amb les necessitats del servei de la cuina.

7 FACTURACIÓ

La facturació del servei serà mensual, facturant el nombre de menús servits.

El mes de desembre es facturarà seguint les indicacions d'Educació, amb la possibilitat de fer una estimació de menús.

La facturació dels serveis de vacances es farà un cop finalitzat el servei.

El servei Bressol d'estiu es podrà facturar en dues parts: els dies de servei del mes de juny i els dies del mes de juliol.

S'adjuntarà a la factura de tots els serveis un document amb el detall de menús per escola bressol, segons el format indicat per Educació.

8 DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA


L'empresa adjudicatària haurà de garantir els següents aspectes:

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	17/23	



- I. Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars. Així com complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació.
- II. Realitzar la gestió global del servei alimentari, càtering, la neteja de cuines i dependències annexes destinades al servei d'alimentació, així com la gestió del personal de cuina.
- III. Disposar d'una organització tecnicoeconòmica i de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higienicosanitàries la prestació objecte del contracte.
- IV. Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats ajustant el nombre d'àpats totals i les dietes especials i/o adaptacions alimentàries a les especificitats de cada criatura, segons franja d'edat i indicacions mèdiques o les donades per Educació. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi escrupolosament.
- V. Designar un interlocutor únic, a través del qual es canalitzaran les relacions derivades d'aquest contracte i elaborar un pla de supervisió.
- VI. Establir un sistema d'avaluació de la qualitat dels menús i del servei en general, i comunicar a Educació quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del mateix.
- VII. Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor. A aquests efectes interessa que l'empresa tingui un autocontrol amb l'anàlisi de qualitat de la matèria prima.
- VIII. L'empresa adjudicatària efectuarà analítica complementària dels productes, en cru i en cuinat, amb assídua continuïtat, i de tots aquells aliments que puguin ser potencialment perillosos, que es lliurarà trimestralment a Educació.
- IX. Els documents que garanteixin l'origen dels productes hauran d'estar en tot moment a disposició d'Educació, la qual cosa no significa que aquest es responsabilitzi de les garanties higienico alimentàries dels productes emprats.
- X. Atenent a la màxima cura sanitària està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització d'Educació.
- XI. L'empresa ha de presentar un protocol d'actuació per resoldre incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments d'aigua, llum o gas, a les cuines.
- XII. L'empresa vetllarà per mantenir una eficàcia energètica pel que fa als consums de llum, aigua, gas i telèfon fix. La despesa d'aquests subministraments aniran a càrrec de l'Ajuntament.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	18/23





- XIII. El Servei Municipal de Salut i Consum podrà efectuar inspeccions sanitàries i anàlisi de productes tant en cru com en cuinat, periòdicament, així com controls al personal manipulador.
- XIV. Quan presentin les ofertes les empreses han de fer constar l'equip de treball d'APPCC (Anàlisi de perills i control de punts crítics) i documentar la implantació d'un sistema de gestió segons l'APPCC, tant per a les cuines com per als menjadors de les diferents escoles bressol.
- XV. L'empresa haurà de gestionar, documentar i controlar els següents requisits generals, de les cuines:
- a) Registre diari del clor lliure de l'aigua
 - b) Pla de neteja i desinfecció
 - c) Registre de control de l'oli de fregir (en cas d'utilitzar fregidores)
 - d) Pla de control de plagues
 - e) Pla de control de temperatures dels aparells de conservació de fred o de calor
 - f) Bones pràctiques de manipulació
 - g) Pla de control de proveïdors i Pla de traçabilitat
 - h) Pla de control d'al·lèrgens
 - i) Control del transport (control de neteja i desinfecció del vehicle del càtering, de temperatures, etiquetatge...)
 - j) Pla de formació i capacitació del personal
- XVI. L'empresa haurà de lliurar abans de l'inici del servei la documentació dels requisits generals, dels menjadors receptors i les fitxes tècniques dels plats elaborats.
- XVII. Gestió dels plats testimoni, per control de la seguretat alimentària. S'haurà de guardar plat testimoni de tots els productes produïts a la cuina, ja siguin amanides, plats calents i/o salses. Si la inspecció sanitària així ho demana, es guardaran plats testimoni a cadascuna de les escoles. El personal de l'empresa adjudicatària recollirà, diàriament, en el moment de la distribució, una mostra 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 relacionat amb la qualitat de l'àpat. Les mostres estaran degudament protegides i s'hauran de conservar a -18°C durant un mínim de 7 dies.

9 CONTROL I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament (per mitjà de les directores dels centres i el Servei Municipal de Salut i Consum), així com també de de l'Agència de Protecció de la Salut del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	19/23	



Quan hi hagi una acta d'inspecció sanitària que impliqui mesures correctores, l'empresa informará per escrit al Servei d'Educació de les correccions que se'n derivin.

La Cap de Secció d'Educació Infantil revisarà l'actuació de l'empresa i li seran facilitades quantes dades precisi respecte a la prestació d'aquests serveis, així com del resultat d'aquestes inspeccions, que n'instarà el seu compliment.

L'empresa facilitarà al Servei d'Educació, quan aquest ho requereixi:

- Calendari de visites del coordinador de l'empresa als menjadors de les escoles que no tenen cuina, per tal de recollir i esmenar les incidències.
- Albarans de compra dels productes ecològics i de proximitat servits a les cuines, on s'especificarà el distribuïdor, procedència i el pes total dels mateixos.
- Albarans de compra dels productes frescos i de temporada.
- Les revisions dels menús segons incidències registrades i proposta de correcció si s'escau.
- Proposta de menús segons productes de temporada.
- Propostes de reunió amb la Cap d'Educació Infantil i les directores de les escoles per valorar el seguiment del servei.
- Certificat conforme s'ha realitzat la formació del personal.
- Còpia de les factures de les millores relacionades amb l'adquisició addicional d'equipament

10 INFRACCIONS DERIVADES DE LA INCORRECTA PRESTACIÓ DEL SERVEI

Es podran imposar sancions a l'empresa adjudicatària per les infraccions comeses per incompliment de les obligacions previstes en el plec de condicions econòmiques, administratives i tècniques.

El Servei d'Educació pot inspeccionar en qualsevol moment els serveis objecte d'aquesta contractació per tal de verificar el seu bon funcionament.

En cas de detectar-se infraccions, s'incoarà el corresponent expedient administratiu, en el qual, en aplicació de la normativa corresponent, es donarà audiència al contractista.


L'empresa comunicarà per escrit les mesures a adoptar per resoldre les incorreccions; el Servei d'Educació marcarà un termini màxim per resoldre-les.

Les infraccions o faltes es qualificaran de lleus, greus o molt greus d'acord amb la relació que figura a continuació.

Descripció de les faltes:

- ✓ **Falta lleu :**

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	20/23





- a) Defectuós compliment de les obligacions assenyalades en aquest Plec, per culpa o negligència lleu de l'adjudicatari.
- b) Falta lleu de respecte als usuaris del Centre. Falta lleu respecte als professionals de l'Ajuntament de Mataró.
- c) Desobediència per part de l'empresa adjudicatària de les disposicions de l'Ajuntament sobre la conservació de les instal·lacions quan no posi en perill la prestació del servei ni la seguretat dels usuaris.
- d) El retard en la prestació dels serveis que no suposin la paralització d'aquest.
- e) La no presentació, en el termini fixat, de la documentació sol·licitada per escrit o d'aquella que sigui d'obligada presentació i estipulada en aquest Plec i en el plec administratiu.

✓ **Falta greu:**

- a) La reiteració en dues o més faltes lleus.
- b) L'incompliment de les obligacions que li són pròpies i no solucionar-les en el termini assenyalat per Educació.
- c) La reiteració en els retards en la prestació dels serveis, que hagin donat lloc a dos advertiments.
- d) El tracte incorrecte amb l'usuari del servei o amb els professionals de l'Ajuntament.
- e) L'incompliment dels acords i resolucions de l'Ajuntament sobre variacions en la prestació del servei, que no impliquin despeses per a l'empresa adjudicatària.
- f) Desobediència per part de l'empresa adjudicatària de les disposicions de l'Ajuntament sobre la conservació de les instal·lacions quan posi en perill la prestació del servei o la seguretat dels usuaris.

✓ **Molt greu:**

- a) La reiteració en dues o més faltes greus o la persistència en la situació infractora sense modificar-la, considerant-se de major entitat entre les que suposin reiteració de les mateixes o similars infraccions.
- b) La reiteració continuada en el retard de la prestació del servei en relació amb els horaris establerts per al seu funcionament que afectin a la regularitat i continuïtat de la prestació.
- c) Utilitzar les instal·lacions a altres afers o activitats diferents de les autoritzades per Educació.
- d) Les paralitzacions o interrupcions en la prestació del servei.
- e) Quan l'empresa adjudicatària no presti el servei per si mateix..
- f) La desobediència reiterada a les ordres escrites de l'Ajuntament referides a la prestació del servei.
- g) El fet que l'empresa adjudicatària o qualsevol dels treballadors percebi alguna remuneració, cànon, gràcia o ingrés atípic per part dels usuaris dels serveis que no estiguin autoritzats.
- h) L'incompliment de les obligacions laborals i de Seguretat Social amb el personal que presti el servei.

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la Llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	21/23	



- i) Incompliment molt greu de les obligacions essencials assenyalades en aquest plec que afectin a la continuïtat i regularitat de la prestació del servei.

10.1 Sancions previstes

Les sancions que es podran imposar a l'empresa adjudicatària per l'incompliment de les seves obligacions contractuals seran les següents:

Faltes lleus: Les faltes lleus es sancionaran amb una multa de 150 € fins a 3.000 €.

Faltes greus: Les faltes greus es sancionaran amb multes de 600 € fins a 3.000 €.

Faltes molt greus. Les faltes molt greus són sancionades amb la resolució del contracte.

Si l'Ajuntament considera que la infracció pogués ser constitutiva de delictes o falta, passarà el tant de culpa a la jurisdicció corresponent.


Les sancions per qualsevol tipus d'infraccions s'imposaran amb la instrucció prèvia de l'expedient oportú, en el qual s'incoarà d'ofici, a proposta de l'Ajuntament, o a instància dels ciutadans. En tot cas, es donarà audiència a l'adjudicatari durant un termini de deu dies per a la presentació de possibles al·legacions. Així mateix, es practicarà la informació i proves necessàries per a la justificació dels fets i s'observaran les garanties juridicoadministratives prescrites per la legislació vigent.

11 NORMATIVES VIGENTS

Les empreses adjudicatàries hauran de complir la normativa higienicosanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent:

- Reial Decret 109/2010, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici, i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per la seva adaptació a la llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell, que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.
- Reglament (CE) núm. 2073/2005 relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris i tota la reglamentació que se'n derivi.
- Reglament CE 834/2007, de 28 de juny, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics
- Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes alimentaris

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança		
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)		
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	22/23





Ajuntament de Mataró

- Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris (DOGC núm. 8084, de 13 de març de 2020).
- Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar del Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i/o el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), clau 26, com a empresa d'elaboració de menjars preparats per a col·lectivitats sense instal·lacions pròpies.

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.

A l'annex 5 es fa la relació de documents a presentar que demana el present plec de condicions tècniques.

Mataró, 13 de febrer de 2023

La cap de Secció d'Educació Infantil

CSV (Codi de verificació Segura)	IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Data i hora	08/05/2023 12:25:49	
Normativa	Aquest document incorpora signatura electrònica reconeguda d'acord amb la llei 6/2020, 11 de novembre, reguladora de determinats aspectes dels serveis electrònics de confiança			
Signat per	ALEJANDRA LAFUENTE BATET (Cap de Servei)			
URL de verificació	https://seu.mataro.cat/verifirma/code/IV7OSG74YEHT3HU7UEHH6VP7MU	Pàgina	23/23	