

PLEC DE CONDICIONS TÈCNiques QUE HAN DE REGIR EN EL CONCURS PÚBLIC PER L'ADJUDICACIÓ DEL SERVEI GLOBAL D'ALIMENTACIÓ DURANT ELS CURSOS ESCOLARS 2020-2021, 2021-2022 I 2022-2023 A PER 34 ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS

Expedient número: 17/20

Tipificació contracte: Serveis.

CLÀUSULA 1.- OBJECTE DEL SERVEI

La contractació d'aquest servei té com a finalitat el servei global de la gestió alimentària de les 34 escoles bressol objecte d'aquest contracte, durant els cursos escolars 2020-2021, 2021-2022 i 2022-2023 dividides en els següents lots :

Lot 1

EBM Aurora, EBM Cadí, EBM Carabassa, EBM El Cotxet, EBM El Roure, EBM Forestier, EBM Germanetes (nom provisional), EBM L'Arbret de l'Eixample, EBM Niu d'Infants i EBM Puigmal.

Pressupost per tres cursos : 2.233.932,90 (IVA 10% exclòs).

Lot 2

EBM Casa dels Nens, EBM Caspolino, EBM Enxaneta, EBM Gràcia, EBM La Fontana, EBM Leonor Serrano, EBM Marina i EBM Petit Univers.

Pressupost per tres cursos : 2.004.694,98 (IVA 10% exclòs).

Lot 3

EBM Camp de l'Arpa, EBM El Bressol de Poblenou, EBM El Petit Príncep, EBM Els Patufets de Navas, EBM Esquitx, EBM La Filadora, EBM La Morera, EBM L'Estació i EBM Margalló.

Pressupost per tres cursos : 2.134.307,16 (IVA 10% exclòs).

Lot 4

EBM Cobi, EBM Diagonal Mar, EBM Dolors Canals, EBM El Tren de Fort Pienc, EBM Júpiter, EBM L'Aliança i EBM La Mar.

Pressupost per tres cursos : 1.914.843,96 (IVA 10% exclòs).

CLÀUSULA 2.- CONTRACTACIÓ RESPONSABLE.

Per contractar amb l'Ajuntament les empreses hauran d'acreditar el compliment de la Llei 13/1982 d'integració social de minusvàlids o norma que la substitueixi, de la Llei orgànica 3/2007 per a la igualtat efectiva de dones i homes o norma que la substitueixi i de la legislació vigent en matèria de prevenció de riscos.

En aplicació del decret d'Alcaldia de Contractació Pública Sostenible S1/D/2017-1271, de 24 d'abril, totes les baixes de personal superiors a tres mesos i noves contractacions de personal de cuina s'hauran de realitzar del col·lectiu que es troba en situació d'exclusió social o amb especial dificultat d'inserció laboral, per trobar-se en alguna de les circumstàncies següents, sempre que compleixin amb la capacitat i/o experiència adequada per a prestar el servei i disposin de certificació negativa del registre central de delinqüents sexuals.

- Persones perceptores de renda mínima d'inserció.
- Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%.
- Dones víctimes de violència de gènere (física o psicològica) i persones víctimes de violència domèstica.
- Persones refugiades o demandants d'asil.
- Persones participants en programes municipals d'inserció sociolaboral per a col·lectius en risc d'exclusió o amb dificultats especials.
- Persones que no puguin accedir a la renda mínima d'inserció, però que es trobin, segons informe dels serveis públics competents, en situació o en risc d'exclusió social. (Per exemple: mare o pare de família monoparental, persones de famílies desnonades i persones sense sostre, persones en situació d'atur de llarga durada -més de 12 mesos- més grans de 45 anys, persones en situació d'atur que han exhaurit la prestació o el subsidi per desocupació i no tenen dret a cap altre prestació, joves de menys de 25 anys amb dificultats particulars d'inserció, persones immigrants extracomunitàries en situació regular, persones en situació d'atur amb tots els membres de la unitat familiar en situació de desocupació, o d'altres en situació o risc d'exclusió).

CLÀUSULA 3.- DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Les empreses adjudicatàries hauran de garantir els següents aspectes:

- Complir les condicions que figuren en el plec de clàusules administratives particulars.
- Realitzar la gestió global del servei alimentari, la neteja de la cuina i de l'espai de menjador i dependències annexes destinades al servei d'alimentació, així com la gestió del personal de cuina.
- Disposar d'una organització tècnico-econòmica i de personal adequat i portar a terme amb la deguda eficàcia i en perfectes condicions organitzatives higiènic-sanitàries la prestació objecte del contracte.
- Servir els àpats amb puntualitat i segons els horaris prèviament fixats per acord de les parts, 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 l'IMEB. L'empresa adequarà els mecanismes per tal que això es compleixi escrupolosament.
- Designar un representant únic, a través del qual es canalitzaran les relacions derivades d'aquest contracte i elaborar un pla de supervisió.
- Complir estrictament amb tots i cadascun dels requisits establerts en aquest plec tècnic, així com amb les millores ofertes en la licitació durant tota la vigència del contracte. L'incompliment d'aquest extrem serà documentat en els controls de qualitat mensuals i podrà ser causa de penalització i/o resolució del contracte, d'acord amb allò establert al Plec de clàusules administratives particulars.

- Comunicar puntualment les incidències i implementar les mesures correctores immediates que es deriven de les avaluacions de la qualitat del servei

CLÀUSULA 4.- NORMATIVES HIGIÈNICO-SANITÀRIES, MATÈRIES PRIMERES I ORGANITZACIÓ

Les empreses adjudicatàries hauran de complir la normativa higiènic-sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent: Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici); Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments), i 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.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades periòdicament per les empreses adjudicatàries per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels productes subministrats.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'IMEB, la qual cosa no significa que aquest organisme es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.

Les fitxes de producció de les empreses hauran d'estar a les cuines de les escoles, poden ser consultades per l'IMEB i s'hauran d'adaptar a les especificitats de l'escola bressol (en el sentit de contemplar gramatges adequats per cada grup d'edat, no incloure sota cap concepte begudes alcohòliques, picants, carn de porc, etc...). Hauran de contemplar també quins ingredients han de ser procedents d'agricultura ecològica, així com els elements que cal evitar en el cas d'al·lèrgies i intoleràncies i els ingredients que s'han de substituir d'acord amb el quadre d'adaptacions annex al menú d'aquest expedient. El personal de cuina haurà de confeccionar el menú atenent estrictament el que contempli la fitxa de producció.

Periòdicament les empreses adjudicatàries hauran de facilitar a l'IMEB el **pla de control dels al·lèrgens a l'escola**, segons model establert per l'Agència de Salut Pública de Barcelona (veure l'**ANNEX 4**).

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els plans de control dels al·lèrgens romanen a l'escola, són coneguts i entesos pel personal de cuina, i aplicats deguda i estrictament durant tot el curs. Si cal l'empresa facilitarà formació específica ad-hoc en aquest aspecte.

Per tal de garantir el manteniment de l'equilibri nutricional, el control de qualitat dels subministradors de productes i la màxima cura sanitària, per tal d'assegurar la necessària uniformitat del servei en les diferents escoles bressol municipals, així com per facilitar el procés de distribució i control dels aliments, s'han establert en aquest plec per part de l'IMEB uns **menús d'ingredients estandarditzats per grups d'edat** (setmanal per al grup de lactants i caminants, mensual per al grup d'1 any en endavant i adults i mensual per les opcions ovolactovegetariana per al grup d'1 any en endavant i adults), així com un **quadre de dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies** (indicant els aliments a substituir i aliments a consumir en casos de celiaquia, dieta sense carn, peix o cap proteïna animal, intolerància a la lactosa o al·lèrgia a la proteïna de llet de vaca, etc) amb les recomanacions adients per als diferents grups.

Aquests menús formen part de les condicions contractuals bàsiques d'aquest expedient. Per això està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi dels menús d'ingredients del mateix sense prèvia autorització escrita de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB.

Les eventuais sol·licituds de canvis que calgui introduir de manera general a tots els centres educatius continguts al contracte, hauran de canalitzar-se a través de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, la qual valorarà i proposarà la seva aprovació, si s'escau, a la Gerència de l'IMEB, prèvia comunicació i acord amb les empreses adjudicatàries. Els canvis autoritzats es comunicaran a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a les empreses adjudicatàries del contracte i a les escoles, i seran adoptats en totes les escoles adjudicades en aquest expedient.

Tanmateix, en aquests menús no s'especifica la forma de preparació dels mateixos per poder anar **variant entre bullits, forn, guisats, estofats, saltejats, amanides, cremes fredes o calentes, etc.** encara que els fregits es limitaran a un cop al mes, preferentment fent pit de pollastre arrebossat.

En el menú estandarditzats tampoc **no s'especifiquen concretament els tipus de verdures a cuinar**, per poder fer una millor adaptació a la temporalitat de les mateixes, però s'indica que **els plats que continguin verdures han d'incloure dos o tres varietats de verdures, segons el calendari estacional**, combinant les que es poden trobar tot l'any i les de temporada. (aquí no es compten els ingredients necessaris pel sofregit) – (veure documents en **ANNEX 1**-).

Durant el curs els adjudicataris hauran d'anar variant els menús, seguint la pauta d'ingredients establert als nostres menús estàndard (**ANNEX 1**), elaborant un **menú mensual, que serà el mateix per a totes les escoles** que estiguin incloses al lot. Set dies hàbils abans d'acabar el mes l'empresa farà arribar al servei d'alimentació de l'IMEB els menús programats per al mes següent (setmanal per al grup de lactants i caminants, mensual per al grup d'1 any en endavant i adults i mensual per les opcions ovolactovegetariana), per via electrònica, per a la seva revisió. Si transcorreguts tres dies hàbils el servei d'alimentació no ha indicat res en sentit contrari, l'adjudicatari enviarà els menús a les direccions de les escoles via electrònica i en pdf, per tal que aquestes els distribueixin a les famílies de la forma que estimin més oportuna.

En cas de produir-se alguna malaltia biliar o necessitar dieta astringent, caldrà adaptar aquests menús a les necessitats de l'infant. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el pediatre de la criatura.

L'adjudicatària seguirà les indicacions que determini l'Institut de Seguretat Alimentària (ISAL), de l'Agència de Salut Pública, i es sotmetrà a possibles inspeccions sanitàries, alhora que realitzarà periòdicament anàlisi de productes –tant en cru com en cuit– i d'espais, així com controls al personal manipulador d'aliments.

L'empresa adjudicatària, efectuarà l'anàlisi bacteriològic de:

- àpats preparats
- superfícies de cuina
- útils de cuina
- verificació mostres testimoni

Aquestes anàlisi es lliuraran a l'IMEB en el supòsit que les circumstàncies ho requereixin.

Per tal d'evitar possibles accidents i garantir la seguretat dels infants i dels adults durant el trasllat del menjar des de la cuina a les aules, quan el carro és a l'exterior de l'aula i durant la seva manipulació a les aules, l'IMEB determina que l'empresa adjudicatària haurà de seguir el següent **protocol per a la preparació dels carros:**

- Els carros de menjar es prepararan a la cuina o a l'espai més proper a la cuina possible, garantint sempre que aquest espai no sigui accessible als infants.

- Els aliments s'hauran de dipositar a la safata superior del carro (si no hi hagués prou espai es dipositaran sempre a la safata superior els aliments líquids: sopes, pures, arròs caldós, etc)
- Els coberts es transportaran també preferentment a la safata superior del carro.
- El personal de cuina, una vegada servit el menjar en les safates, soperes, etc , i prèvi a la sortida del carro de la cuina, remenarà els aliments líquids dipositats als recipients i prendrà la temperatura de cadascun d'ells per tal de garantir que aquesta no superi els 68 ° C.
- La temperatura es prendrà a la part central del recipient i submergint el termòmetre fins la meitat de l'alçada del recipient, i esperant el temps necessari per tal que el valor del termòmetre quedi fix.
- Aquestes temperatures es registraran diàriament, anotant l'hora exacta per cadascun dels carros de servei, en el moment que aquests surtin de la cuina (o de l'espai on es preparin els carros) cap a les aules.
- Aquest control de temperatura de servei es realitzarà amb independència de la presa i registre de temperatures que per normativa higiènic-sanitària calgui prendre per part de l'empresa adjudicatària.

Seguir aquest protocol i suportar documentalment les mesures diàries de temperatures de tots els carros serà obligació contractual essencial. El suport documental ha de romandre a la cuina de l'escola per possibilitar la consulta per part del personal de l'IMEB.

CLÀUSULA 5.- CENTRES OBJECTE DE LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI

El nombre d'infants màxim per cada grup d'edat per als cursos 2020/2021 i següents en general és:

- grup d'infants petits (lactants) amb 8 places de capacitat
- grup d'infants mitjans (caminants) amb 13 places de capacitat
- grups d'infants grans (de 2 a 3 anys d'edat) amb 20 places de capacitat

No obstant aquesta regla general, a cada escola varia el nombre d'infants per grup en funció de l'espai disponible, matrícula efectiva i altres variables.

A aquest efecte, a l'**ANNEX 2 que s'adjunta, es detallen per a cadascuna de les escoles bressol on cal prestar el servei d'alimentació, la seva distribució per lots, adreces, districtes, capacitat del centre*** (nombre de places d'alumnes existents) per centre, **assistència esperada** pels cursos 2020/2021, 2021/2022 i 2022/2023 sobre la capacitat del centre, àpats que es preveu que s'hauran de fer al centre diàriament (inclosos els dels educadors –adults– amb menú a facturar a càrrec de l'IMEB).** Es detallen, així mateix, en aquests annexos el **preu de sortida de l'àpat de cada escola per als tres cursos** (import net), els dies lectius dels cursos 2020/2021, 2021/22 i 2022/2023 i **els imports calculats per a cada escola com valor màxim o de sortida** de cada curs, el total per escola i el total per cada lot.

**Pel que fa a la capacitat del centre, aquesta ja s'ajusta a l'espai disponible i als ratis reals a cada escola. Aquest nombre de places per grup d'edat i per escola és susceptible de ser revisat i/o modificat per l'IMEB d'un curs a un altre (o durant el curs), ja sigui per la demanda efectiva de places en el centre durant la vigència del contracte, per l'eventual tancament d'algun grup per manca de demanda així com per l'obertura d'algun nou grup o per raons d'interès general.*

**** Pel que fa a l'assistència esperada, aquesta és la base del càlcul del preu de sortida escola per escola. S'ha calculat el percentatge d'infants que habitualment es queden a dinar sobre la capacitat de cada centre, prenent com a referència aquestes dades dels períodes de setembre a desembre i de gener a juliol (tant de l'any 2018 com del 2019). S'ha fet la mitjana d'aquests dos anys afegint un**

àpat diari per escola de marge. Després s'han afegit els número d'àpats dels educadors assignats a cadascun dels centres (depenent de la seva capacitat entre 7 i 13 adults) i s'ha multiplicat aquestes quantitats resultants pels dies lectius de cada curs, considerant 68 dies lectius de setembre a desembre i 126 de gener a juliol. Així s'ha arribat a calcular el nombre total d'àpats que s'haurien de servir i a la previsió pressupostària total del contracte.

La facturació de les empreses adjudicatàries es realitzarà d'acord amb el nombre de criatures i personal educador de l'IMEB que efectivament dinin a l'escola.

CLÀUSULA 6.- PERÍODE D'EXECUCIÓ DEL SERVEI I ÀPATS A SUBMINISTRAR

El període global de contractació és de **setembre del 2020 a juliol del 2023 (tres cursos escolars), amb la possibilitat de pròrroga, fins a un màxim de dos cursos escolars més**, per acord de l'òrgan de contractació, adoptat tres mesos abans de la finalització de la vigència inicial del contracte o de les seves pròrrogues. Aquest acord de l'òrgan de contractació serà obligatori per a l'empresari.

El curs escolar, pel que fa a l'escola bressol, comença a meitat de setembre i finalitza a meitat de juliol. Pel que fa a les vacances de Nadal i Setmana Santa les escoles bressol de Barcelona respectaran el calendari establert per l'autoritat educativa en aquesta matèria. Els dies festius seran els que s'indiquin oportunament per a la ciutat de Barcelona. Pel que fa als dies de lliure disposició aquests seran els que determini l'IMEB en cada calendari escolar (en línies generals cada curs té aproximadament 192-194 dies lectius segons com es distribueixin els festius). Els càlculs per al concurs que ens ocupa s'han fet amb **194 dies lectius per curs**.

Organització, neteja i arranament dels espais de cuina per a la posada a punt del curs.

L'empresa adjudicatària del servei garantirà a l'acabament del curs lectiu que es deixi la cuina en les condicions d'higiene i neteja adequades per tal de que aquesta pugui ser utilitzada eventualment per casals d'estiu o altres activitats.

A fi de condicionar espais, aparells i eines, el personal de cuina (cuinera i ajudant de cuina) començaran a treballar un mínim de **dos dies hàbils abans de l'inici del curs**.

Pel que fa al número d'àpats a subministrar:

Els àpats es subministraran diàriament de dilluns a divendres al llarg del curs escolar.

Veure l'**ANNEX 2**, que ofereix les dades detallades dels àpats a subministrar. El mètode per al càlcul està explicat en l'apartat anterior (clàusula 6).

El nombre de menús a servir varia al llarg del curs en funció de l'assistència diària real efectiva al centre (menor al setembre i octubre i major de març a juny)

El nombre d'esmorzars i berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar (normalment el nombre d'esmorzars és del 10% sobre el total de dinars servits, mentre que el nombre de berenars acostuma a ser el 90-95% sobre el total de dinars servits).

En tot cas, l'empresa facturarà efectivament els àpats servits a l'hora de dinar a infants i personal adult màxim autoritzat diàriament segons preu ofert per pensió alimentària.

Les factures hauran de ser mensuals (a mes tancat), indicant, a més dels requisits legals establerts, el número d'expedient i lot i número de contracte, el període (mes) que es factura, i separant el número d'àpats servits a infants i a adults, escola per escola, i indicant el preu unitari sense IVA de cada escola. Preferentment s'hauria de presentar una única factura mensual per cada lot.

CLÀUSULA 7.- TIPUS DE SERVEI ALIMENTARI A PRESTAR

El tipus de servei alimentari a realitzar per l'empresa adjudicatària a cadascuna de les escoles bressol objecte d'aquest concurs és el que tot seguit es detalla:

- **Lliurar les matèries en cru i realitzar llur manipulació en el centre**
- **Cuinat de les matèries en el mateix centre**
- **Personal de cuina (cuiner/a) contractat per l'empresa adjudicatària**
- **Personal auxiliar de cuina (ajudant/a) contractat per l'empresa adjudicatària**

No obstant, hi ha **un centre** (EBM La Filadora) on l'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte **que l'auxiliar de cuina és personal propi de l'IMEB.**

CLÀUSULA 8.- RECURSOS HUMANS I HORARI

L'empresa adjudicatària del servei cobrirà el servei de cuina de l'escola de 8 del matí a 5 de la tarda.

Les càrregues diàries de treball estimades del personal de cuina de les escoles licitades resten detallades a **l'ANNEX 3** (columna "Horari estàndard"). En el mateix annex consten les hores de treball informades per les actuals empreses adjudicatàries.

Sempre que sigui requerida, l'empresa adjudicatària informarà a l'IMEB de l'organització de l'equip humà, de les càrregues de treball per persona i l'horari de dedicació en detall i en global.

No està permesa la modificació a l'alça o la redistribució entre el personal de les hores de treball sense la prèvia aprovació expressa i per escrit de la Direcció de Recursos i Serveis Generals de l'IMEB, per causa d'interès general, amb un estudi de costos associat i dotat pressupostàriament. Per ser efectiva aquesta modificació, haurà d'estar ratificada pel Gerent i ser comunicada a través de la Secretaria Delegada de l'IMEB a l'empresa adjudicatària.

Qualsevol modificació a l'alça de les hores o la redistribució entre el personal de les hores de treball no autoritzada en un centre educatiu (hores de contracte per persona), serà considerat incompliment molt greu, i podrà comportar penalitzacions econòmiques i, fins i tot, la resolució del contracte, i serà nul·la als efectes de subrogació per canvi de titular del contracte.

Per als casos on les hores setmanals de contracte a subrogar són superiors a les estàndard, les contractacions de nou personal es faran sempre respectant les hores estàndard definides a **l'ANNEX 3** (adaptant si cal els horaris de l'altre personal de cuina a l'estàndard també, per tal de mantenir el servei). L'incompliment d'aquesta condició serà considerada falta molt greu.

Totes les baixes, substitucions superiors a tres mesos i noves contractacions s'hauran de realitzar mitjançant la contractació de persones amb dificultats particulars d'inserció al mercat laboral, d'acord amb allò que determina la clàusula 2 d'aquest plec. En tot cas, les suplències s'hauran de cobrir amb personal amb experiència acreditada en cuines d'escoles bressol i buscar minimitzar les incidències que es puguin produir per aquestes baixes, per ex. posant l'auxiliar de cuina a substituir

la cuinera en els casos que sigui possible, o establint pautes a seguir perquè la persona que arriba per primer cop a l'escola sàpiga el seu funcionament i no hagi de ser el personal docent de l'escola qui se'n faci càrrec de les explicacions.

Durant els mesos de setembre i de juliol, es podran adequar les càrregues de treball habituals de l'ajudant/a a les necessitats existents, sempre respectant la cobertura horària que ofereixi el centre. Tanmateix, si en el mes de juliol s'acorda amb l'AMPA l'allargament de la jornada (de 15:00 a 17:00 hores) no es podrà fer reducció d'horari.

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

Subrogació de personal de cuina

En el cas que procedeixi la subrogació del personal de conformitat amb l'establert a l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors o per estar aquesta obligació establerta al conveni d'aplicació s'inclou a efectes informatius, i de conformitat amb el que preveu l'art. 130 del LCSP, a l'ANNEX 3 del plec de condicions tècniques, la relació de treballadors facilitades per les empreses adjudicatàries actuals, amb indicació de l'antiguitat, data de neixement, jornada, salaris i categoria professional dels que presten serveis en l'actualitat.

En el moment d'efectuar la subrogació el cessant ha de realitzar i abonar la liquidació individual de les parts proporcionals i havers meritats a cadascun dels subrogats.

CLÀUSULA 9.- MENÚS A SUBMINISTRAR I TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT

Els menús a subministrar per grups d'edat s'inclouen com a part integrant d'aquest plec de condicions en l'ANNEX 1.

Concretament s'adjunten els següents **menús a subministrar**:

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1.- Menú lactants i caminants (0-12 mesos) | Programació setmanal |
| 2.- Menú d' 1 any en endavant i adults | Programació mensual |
| 3.- Menú ovolacteovegetarià (d'1 o de 2 anys endavant i adults) | Programació mensual |
| 4.- Quadre d'adaptacions per a dietes especials, intoleràncies i al·lèrgies. | |

L'empresa adjudicatària del servei donarà d'esmorzar, dinar i berenar a tots aquells infants que ho requereixin a cada escola. El nombre d'esmorzars i berenars no necessàriament ha de coincidir amb el número d'àpats de dinar (normalment el nombre d'esmorzars és del 10% sobre el total de dinars servits, mentre que el nombre de berenars acostuma a ser el 90-95% sobre el total de dinars servits).

Pel càlcul de la facturació a l'IMEB, es tindran en compte tant els infants com els adults autoritzats que facin ús del servei a l'hora de dinar.

En el lot 1 s'inclou l'EBM Germanetes, escola de nova construcció de 5 grups amb horari habitual i amb dos grups amb horaris reduïts, un grup de matí amb horari de les 9h a les 13h, i un grup de tarda amb horari de les 15h a les 19h. Per al grup d'escolaritat reduïda del matí s'oferirà un esmorzar a mig matí, i pel de tarda un berenar a mitja tarda. Aquest esmorzar o berenar associat als grups d'infants que tenen d'escolaritat reduïda consistirà en tres elements (front als dos

elements de la resta d'infants), combinats entre làctics (llet, iogurts...), hidrats de carboni (cereals, pa, bastonets...), proteïna (gall d'indi, formatge...) i/o fruita. Tots els ingredients seran, en un percentatge d'aliments, procedents d'agricultura ecològica (com a la resta de l'escola bressol), i es prepararan a la cuina de l'escola cada dia (no procediran de càtering o menjar preparat) i el preu de l'àpat està calculat en la meitat del preu d'un àpat d'escolaritat completa.

Gramatges. Els gramatges s'adequaran als grups d'edat i s'adaptaran a les necessitats dels infants seguint la seva evolució i creixement al llarg del curs, tenint cura que els gramatges no siguin insuficients en cap cas. Al menú d' 1 any en endavant i adults i ovolacteovegetarià es donarà la possibilitat de repetir el primer plat si cal, però no el segon, per tal d'adaptar-nos a les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya pel que fa a la reducció de proteïna animal en els nostres àpats.

Cal recordar que dins un mateix grup/classe hi ha infants que fan ús d'un menú durant uns mesos del curs i que després, atenent el seu grau de maduració, canvien al menú següent. En els esmorzars i berenars és també important tenir cura que el gramatge de la fruita, llet, pa i bastonets no siguin insuficients.

Dietes especials i específiques. Es respectaran les variants alimentàries indicades per prescripció mèdica i d'altres que puguin sorgir fruit de les necessitats específiques dels infants del centre. Els règims específics per malaltia s'atendran sempre sota dictamen mèdic.

A l'inici del curs, les famílies d'infants amb al·lèrgies alimentàries ho hauran d'acreditar amb un certificat emès per un metge col·legiat on s'especifiquin els al·lèrgens concrets, indicant com a mínim l'índex d'IgE i els valors de referència considerats normals. Caldrà també especificar les mesures d'actuació recomanades, si fos el cas.

A aquests efectes, les empreses adjudicatàries serviran, conjuntament amb els menús genèrics, les adaptacions dels menús derivades de dietes alimentàries especials, intoleràncies i al·lèrgies (celíacs, intolerància a la lactosa i al peix, menús sense carn, menús sense proteïna animal, al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca) a tots els infants que així ho requereixin.

Per tal de facilitar l'elaboració dels menús astringents, l'empresa adjudicatària subministrarà periòdicament al centre sèmola d'arròs, de manera que sempre n'hi hagi disponible.

TIPOLOGIA D'OBLIGAT COMPLIMENT:

Tots els **ingredients** que conformaran el menú dels infants de l'escola bressol han de garantir la **màxima qualitat i categoria**. Si al llarg del contracte es detectés que algun/s dels aliments proposats no compleixen els nivells de qualitat requerits pel servei, l'IMEB podrà instar les empreses adjudicatàries a canviar-los.

- A la cuina es farà servir sempre **oli d'oliva verge extra, tant per cuinar com per amanir**.
- La **verdura** es servirà **obligatòriament fresca** per a tothom i amb la periodicitat necessària per mantenir les seves propietats organolèptiques i nutricionals. Donada la curta temporalitat de la mongeta tendra de proximitat i ecològica (juny a setembre), i atesa l'acceptació que té als menús escolars, excepcionalment i només en aquest cas, es podrà subministrar ecològica i congelada fora de temporada.

- L'escola ha de tenir disponible els següents **tipus de pasta**: macarrons, espaguetis, fideus i espirals, i per la sopa cabell d'àngel, pistons i galets petits.
- Els **cereals per esmorzar** hauran de ser **ecològics**.
- D'entre les verdures, seran **obligatòriament ecològiques durant tot el curs** les següents: **les cebes, la carabassa, la pastanaga, els xampinyons, el tomàquet sofregit, la col i l'enciam**.
- També seran **obligatòriament ecològiques** les següents verdures en els períodes estacionals indicats: **els porros (de setembre a juny), el tomàquet per a l'amanida (de setembre a novembre), la mongeta tendra (de juny a setembre), els espinacs (de novembre a febrer), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil, coliflor, bròcoli i romanescu (d'octubre a abril)**.
- A banda d'altre tipus d'acompanyament previst als menús, es servirà sempre en tots els àpats mitja **amanida**. Perquè els infants s'acostumin a diferents textures i sabors, per l'amanida s'hauran de donar diferents varietats d'enciam: romà, trocadero, iceberg, meravella..., acompanyats de tomàquet, cogombre, remolatxa o pastanaga mentre l'estacionalitat permeti la seva disponibilitat als mercats de proximitat.
- La fruita que mengin els infants ha de ser el més variada possible al llarg de la setmana i del curs (pera, poma, plàtan, taronja, mandarina, raïm, kiwi, meló, síndria, etc...). Tot i així, si la direcció del centre ho estima oportú, els dos dies que hi ha fruita per berenar, es subministrarà preferentment plàtan (en aquests casos, per assegurar l'equilibri nutricional, la fruita que es subministri als infants a la franja de matí i migdia haurà de ser necessàriament una altra de diferent). Els plàtans hauran de ser ecològics obligatòriament i amb el segell d'Indicació Geogràfica Protegida (IGP) *Plátano de Canarias*, per tal de minimitzar l'emissió de CO2 durant el seu transport atès que és la zona geogràfica productora més propera a Barcelona.
- Malgrat el plec valora únicament l'oferta de taronja, poma i pera ecològics, i el plàtan ho ha de ser obligatòriament, fora bo que la resta de fruita subministrada també ho fos sempre que sigui possible.
- **Tipologia de peix**: Per tal d'evitar el risc d'infecció per anisakis la comissió d'alimentació del IMEB va acordar no donar peix fresc. Les empreses adjudicatàries hauran de subministrar als centres **peix congelat d'alta qualitat**. A aquests efectes, el peix ha de ser ultracongelat, no ha de tenir productes químics ni additius i cal garantir la cadena de fred en tot moment, donant cada setmana del curs, de forma consecutiva, **lluç, bacallà i rap**, per tal que els infants provin tots tres tipus de peix amb la mateixa periodicitat.

Nota important: **no** es podrà subministrar cap altre tipus de peix (ni fletan filetejat, ni perca filetejada, etc)

El peix que es subministrarà als centres sortirà sempre de cuina **sense espines**.

- El **pa** haurà de ser obligatòriament **del dia** (no congelat, no precuinat). El pa es subministrarà cada dia.
- Per tal d'anar introduint consum més saludables, els **bastonets hauran de ser integrals**, tenint en compte que sempre hi haurà a disposició dels infants celíacs o al·lèrgics bastonets sense ou ni gluten.

- L'empresa adjudicatària facilitarà l'aigua embotellada de baixa mineralització per als infants del grup de lactants en garrafes de mínim 5 litres per tal de minimitzar la generació de residus. Per la mateixa raó caldrà subministrar el iogurt en el format més gran possible, i no en format individual.
- El primer dia després de vacances o després d'un dia festiu , el menú per dinar, dels infants d'1 a 2 anys i pels de 2 anys en endavant i adults, consistirà en: arròs amb tomàquet i truita (francesa o amb patates i ceba), amanida i fruita del temps.
- L'empresa adjudicatària del servei haurà de **resoldre la situació en modalitat alternativa** (línia calenta, refrigerat,) les incidències puntuals que puguin produir-se, per manca de subministraments d'aigua, llum o gas en els centres.

Tradicions i festes populars

L'empresa licitadora facilitarà al centre una adaptació dels menús dels infants i educadores al menú propi de les tradicions i festes populars que en ell es celebren: la Castanyada, Nadal, Carnestoltes, Sant Joan... Aquesta adaptació no haurà de suposar un sobre cost desproporcionat per l'empresa.

Festes per a pares i/o tutors

L'empresa oferirà petits convits per a les famílies fins un total de dues ocasions al llarg del curs, dins del centre, i a elecció de l'escola (Nadal, Festa de la Primavera, Castanyada, Sant Jordi o Sant Joan) amb un pressupost màxim de 60 € grup/classe/festa. Aquest servei, així com el cost corresponent, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Sortides i Excursions

Es cobriran amb menús adequats (pícnics), les **sortides, excursions**, etc.. Atenent l'edat i les característiques dels infants, els entrepans per les sortides i les excursions es faran amb pa de brioix. El menú constarà de:

2 entrepans de formatge o truita francesa

1 peça de fruita

1 ampolla d'aigua

L'empresa licitadora podrà presentar menús-ingredients alternatius per a sortides i excursions, respectant en tot moment el nombre d'entrepans i els complementos de postres i aigua.

En totes les sortides i excursions s'atendrà tot l'esmentat en aquesta clàusula referent a prescripcions mèdiques, al·lèrgies, intoleràncies, etc.

Els adults també rebran l'alimentació per excursions i sortides (3 entrepans, 1 peça de fruita i 1 ampolla d'aigua).

CLÀUSULA 10.- NETEJA I AIXOVAR

Diàriament es lliurarà als adults un tovalló de paper de cel·lulosa 100% reciclat (els infants normalment fan servir els seus pitets/tovalló).

La neteja integral dels materials emprats, de la cuina (armaris, taulells, totes les superfícies horitzontals i verticals, vidrieres, campanes, filtres, forns, cremadors, plaques, etc) i de les dependències annexes (rebot, lavabo, pati interior, entrada a cuina,...) van íntegrament a càrrec de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació.

També és funció de l'empresa adjudicatària del servei d'alimentació preparar i traslladar els carros de servir aliments a cada una de les classes o dependències (veure protocol de preparació de carros a la clàusula 4) i recollir-los; deixar les taules i l'entorn (mobles i terres inclosos) on els infants i adults hagin menjat nets i enllestits per continuar la dinàmica escolar després de cada àpat.

Tant la neteja com la reposició de tot l'aixovar propi de cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària; la seva qualitat serà sempre similar o superior a l'existent.

Per raons de seguretat no es farà servir el vidre a les cuines i les aules. Els gots, plats, gerres, bols, etc. que s'hagin de reposar seran de policarbonat d'ús alimentari.

Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:

I- Limitació d'ús de determinats productes de neteja

- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sols es podran utilitzar en la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües, i en les escoles on correspongui, en la neteja de vàters, piques, plats de dutxa i altres desaigües dels espais propis del personal de cuina, la neteja del qual formi part de servei.
- 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

Es consideren productes bàsics habituals els següents: producte per terres i enrajolats, producte neteja superfícies (per mostradors, taulells, prestatgeries, mobiliari de menjador, cambra frigorífica, etc), anti-greix (campanes extractores, fregidores, forns, fogons, graelles, planxes, carros transport), rentavaixelles rentat automàtic (vaixelles, cristalleria i coberteria) i rentavaixelles a mà (olles, cassoles, paelles, etc.)

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

- o exclusions i limitacions referides al Reglament (EC) 1907/2006 (Reglament REACH),
- o exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- o 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.

¹ Segons la Decisió de la Comissió Europea de 23 de març de 2005 (2005/344/CE) en la que s'estableixen els criteris ecològics per la concessió de l'etiqueta ecològica comunitària als productes de neteja d'ús general i als productes de neteja de cuines i banys. Trobareu una relació de productes existents al següent vincle: http://mediambient.gencat.cat/web/.content/home/ambits_dactuacio/empresa_i_produccio_sostenible/ecoproductes_i_ecoserveis/etiqueta_ecologica_i_declaracions_ambientals/etiqueta_ecologica_de_la_ue/productes_i_serveis_amb_etiqueta/encarteta.pdf

² Els criteris del Cigne Nòrdic es poden trobar a: <http://www.svanen.nu/Default.aspx?tabName=StartPage&menuItemID=7055>

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació.

III- Retirada selectiva de residus

Els residus produïts pel servei es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient, d'acord amb el contingut del Pla de Residus recollit a la clàusula 7 del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

La retirada de residus hauran de contemplar totes aquelles fraccions de residus que en el moment d'iniciar el contracte i en l'emplaçament de cada centre siguin objecte de recollida selectiva en el model de recollida selectiva municipal, i que en general són les següents:

- Paper i cartró (contenedor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenedor groc)
- Vidre (contenedor verd)
- Matèria orgànica (contenedor marró)
- Rebuig (contenedor gris)

Les bosses industrials grises o negres que l'adjudicatari utilitzi per a la retirada de residus hauran de ser d'un mínim del 80% de plàstic reciclat post consum.

L'adjudicatària estarà obligada a subministrar bosses de colors per a la recollida selectiva de les diferents fraccions.

CLÀUSULA 11.- MAQUINÀRIA, ÚTILS I EINES. INFRAESTRUCTURA

A les escoles bressol, tant la maquinària com el parament, útils i eines que hi ha actualment són propietat de l'IMEB.

Les escoles disposen de maquinària, parament (safates, plats, gots i coberts reutilitzables, olles, paelles, etc...), útils i eines per a portar a terme el servei. La reposició del parament, útils i eines aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, i els mateixos restaran propietat de l'IMEB en finalitzar el contracte. Les reposicions de gots, plats, gerres, bols, etc. seran de policarbonat d'ús alimentari. Aquest material ha d'estar certificat conforme a la normativa europea d'articles de plàstic en contacte amb aliments 2002/72CE revisada. Quan s'hagin de reposar els recipients per servir la sopa, purés, i altres aliments de textura més líquida es faran servir aquells amb la base més ampla possible per garantir-ne l'estabilitat.

Pel que fa a la reposició, manteniment i reparació de maquinària (rentaplats, cuina, forns, nevera, microones, campanes, descalcificadors, contenidors per a la recollida selectiva de residus ..., etc.) aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Les reparacions s'hauran de fer en el màxim de temps d'una setmana. En el cas de reposició de maquinària per part de l'empresa que té adjudicat el servei, aquests hauran de ser aparells nous i classificats en la categoria de màxima eficàcia energètica i estalvi d'aigua disponible al mercat, i la maquinària reposada romandrà a l'escola una vegada finalitzat el contracte.

La despesa de llum, gas, aigua i telèfon va a càrrec de l'IMEB - Ajuntament de Barcelona.

CLÀUSULA 12.- EDUCACIÓ PER LA SALUT I FORMACIÓ DE PERSONAL

Les empreses adjudicatàries hauran de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuació de la dinàmica endegada amb els alumnes, en relació al tema d'educació per a la salut, i estar obertes en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut i innovacions alimentàries, de conformitat i sota les directrius de l'organisme gestor, així com ser sensibles a les peticions dels centres.

D'altra banda per garantir la bona execució dels aspectes de ambientals considerats en el servei, l'empresa adjudicatària els haurà d'incloure en els plans de formació del personal de l'empresa, en especial en relació a:

- Origen i qualitat ambiental dels aliments
- Vaixella, coberteria i parament de taules
- Maquinària eficient, estalvi energètic i consum responsable d'aigua
- Neteja de les instal·lacions, gestió i prevenció de residus:
 - o L'eficiència del consum de productes (transvasament i dosificació de productes)
 - o El correcte ús dels productes per a cadascuna de les tasques de neteja
 - o Les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus propis
 - o La correcta retirada de residus recollits selectivament.

CLÀUSULA 13.- INSPECCIÓ I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'IMEB, d'acord amb allò expressat al Plec de Clàusules Administratives Particulars (Clàusula 26). El tècnic designat, revisarà l'actuació de les empreses i li seran facilitades les dades que pugui precisar respecte a la prestació d'aquests serveis.

Del resultat d'aquestes actuacions, el tècnic designat sol·licitarà per escrit a l'òrgan de contractació que realitzi les actuacions adients per requerir a l'empresa el compliment del contracte i de la normativa legal que s'escaigui.

Mensualment Les direccions de les escoles lliuraran a l'empresa de cuina i a la Direcció de Recursos i Serveis Generals:

- **Resum** dels àpats consumits en cada centre, (Clàusula 6 d'aquest plec) desglossada per dies (infants i adults autoritzats) conformat i signat per la direcció del centre.
- **Control de qualitat**, complimentat i signat per la direcció del centre. (**ANNEX 5**)

Les direccions mensualment puntuaran tots els apartats del full de control de qualitat, valorant entre un 1 i un 5 els aspectes avaluats. Tota puntuació igual o inferior a 3 punts haurà d'acompanyar-se del comentari justificatiu dels motius de dita puntuació. També indicaran si hi han hagut baixes de personal i si aquestes s'han cobert satisfactòriament.

Les empreses que hagin obtingut una puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, han de realitzar un informe signat per a la supervisió amb el vist i plau del cap responsable del departament, expressant les mesures

correctores preses al respecte. La no presentació d'aquest informe per part de l'empresa, comportarà la no tramitació de la factura fins a la presentació de la corresponent documentació. L'endarreriment en el pagament per causes imputables a l'adjudicatari no reportarà en cap cas interessos de demora.

Tot això sense perjudici que l'IMEB pugui iniciar un expedient sancionador en cas de no aplicació de les mesures correctores o insuficiència de les mateixes.

Cada vegada que l'IMEB ho requereixi:

- Factures i/o albarans que acreditin la traçabilitat del producte i el compliment de l'oferta presentada pel que fa a productes ecològics. S'entendrà com agricultura ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats en la Regulació (ECC) 2092/91 fins al 31 de Desembre del 2008 i en la Regulació (EC) 834/2007 a partir de l'1 de gener del 2009. Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.
- Documentació que acrediti la traçabilitat del producte i el compliment de l'oferta presentada i valorada respecte a la valoració dels criteris mediambientals i de proximitat, aportada pel distribuïdor del producte.
- Factures que acreditin la compra de productes procedents d'empreses d'economia social segons les ofertes presentades i valorades.
- Còpia de les relacions nominals de treballadors conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social.

A l'inici del Contracte i sempre que es produeixi algun canvi

- Llistat de treballadors per centre adjudicat
- Condicions contractuals
- Nombre d'hores de dedicació i horari (veure clàusula 8 d'aquest plec)
- Certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals vigent de cadascuna de les persones que executaran el contracte (segons clàusula 20.4.b i c del Plec de Clàusules Administratives Particulars).

CLÀUSULA 14 .- PRODUCTES PROVINENTS D'AGRICULTURA ECOLÒGICA.

L'IMEB ha mostrat des de fa anys l'interès per fomentar el consum de productes provinents d'agricultura ecològica en les escoles bressol de titularitat municipal. Per fer un pas més, en el darrer contracte licitat es van passar unes determinades verdures a ecològiques obligatòriament perquè el mercat ens ha confirmat la viabilitat d'aquesta exigència (veure clàusula 9, Tipologia d'obligat compliment), mentre que altres productes figuren com a criteri d'adjudicació.

Així, a totes les escoles serà d'obligat compliment el següent:

- Els cereals per esmorzar hauran de ser **ecològics**.

- D'entre les fruites i verdures, seran **obligatòriament ecològiques durant tot el curs** les següents: **el plàtan, les cebes, la carabassa, la pastanaga, els xampinyons, el tomàquet sofregit, la col i l'enciam.**
- També seran **obligatòriament ecològiques** les següents verdures en els períodes estacionals indicats: **els porros (de setembre a juny), el tomàquet per a l'amanida (de setembre a novembre), la mongeta tendra (de juny a setembre), els espinacs (de novembre a febrer), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil, coliflor, bròcoli i romanescu (d'octubre a abril).**

A més, els licitadors poden oferir com a millora en la fase de licitació els següents productes ecològics: patates, pasta, arròs, cigrons, lleties, mongeta seca, pa, taronja, poma, pera, pollastre, vedella i llet. Aquesta oferta implica per a l'adjudicatari que el producte procedent d'agricultura ecològica s'haurà de subministrar en tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat en aquest plec i per a tot el producte que requereixi l'escola (en tots els tipus de menús del centre).

Tant el que figura com obligatori com l'oferta addicionalment passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu (veure clàusula 26 del plec administratiu)

Si per un problema aliè a l'adjudicatari derivat d'inclemències climàtiques (onades de calor o fred inusuals, riuades, ventades, incendis o d'algun altre imponderable) provoqués la impossibilitat de subministrar algun dels productes ecològics obligatoris o oferts, s'haurà d'informar per escrit al servei d'alimentació de l'IMEB de les causes que s'estan produint, la solució que es pot donar i el temps previst fins retornar a la normalitat i l'IMEB valorarà la situació i la solució proposada.

CLÀUSULA 15.- PRODUCTES DE PROXIMITAT I CRITERIS MEDIAMBIENTALS

Amb la voluntat de promoure els aliments de circuits curts de comercialització i la reducció de les emissions de diòxid de carboni (CO²) i de gasos d'efecte hivernacle (GEI), hem seleccionat de la llista de productes que s'utilitzen en els menús de les escoles, aquells amb una important presència en els mateixos, tant per freqüència com per volum de consum i pes, i, per tant del grau de contaminació en el transport que se'n deriva. A més, s'han seleccionat productes no tractats, per tal de fer possible la traçabilitat des de l'origen.

Amb aquests criteris s'han seleccionat dinou productes entre verdures, fècules, llegums i fruites i s'ha establert una puntuació proporcional al seu volum de consum en els menús escolars. Aquests productes són: el bròquil, la coliflor, el bròcoli, el romanescu, la col, l'enciam (les diferents varietats que es troben segons estacionalitat), la pastanaga, les cebes, la carabassa, el tomàquet per amanida i per sucra pa, la mongeta tendra, la patata, l'arròs, els cigrons, les lleties, la mongeta seca, la taronja, la poma, la pera (cadascun d'aquests productes té una puntuació màxima per proximitat en funció del pes i volum de consum).

Per cadascun d'aquests productes s'ha establert com a procedència una distància màxima acceptada de 150 a 200 quilòmetres per a tots els productes (excepte per les patates (300 km), la taronja (350 km), i les cebes (400 km), per assegurar el subministrament) i s'han buscat zones amb suficient potencial productiu per abastir els aliments que confeccionen el menú. Per comprovar el compliment es calcularà la distància des del codi postal del lloc de producció a la seu de l'IMEB (08014 de Barcelona) prenent com a referència la ruta més curta que doni la Guia Michelin.

Durant el període de vigència del contracte, l'IMEB podrà requerir de manera aleatòria les factures i/o els albarans i/o traçabilitat dels lots on es justifiqui el compliment d'aquesta oferta i en el cas d'incompliment s'aplicaran les sancions determinades en la clàusula 26 del Plec de Clàusules Administratives.

Si per un problema aliè a l'adjudicatari derivat d'inclemències climàtiques (onades de calor o fred inusuals, riuades, ventades, incendis o d'algun altre imponderable) provoqués la impossibilitat de subministrar el producte en la distància indicada en la seva oferta, s'haurà d'informar per escrit al servei d'alimentació de l'IMEB de les causes que s'estan produint, la solució que es pot donar i el temps previst fins retornar a la normalitat i l'IMEB valorarà la situació i la solució proposada.

CLÀUSULA 16.- PRODUCTES SUBMINISTRATS PER CENTRES ESPECIALS DE TREBALL O EMPRESES D'INSERCIÓ SOCIAL.

Serà criteri d'adjudicació el subministrament de productes alimentaris procedents d'empreses d'inserció social o centres especials de treball, oferts durant tot el període del contracte. El licitador haurà de determinar el producte concret ofert, indicant l'empresa proveïdora, i acreditant que aquesta és un CET o una empresa d'inserció social. **A aquests efectes s'atorgaran 5 punts en aquest apartat.**

No s'admetran productes (o derivats) que no estiguin inclosos en els menús de les escoles bressol (per exemple: iogurts ensucrats o de gustos, natilles, mel...). Si el producte està a la llista de producte ecològic i el producte procedent de CET's o Empreses d'Inserció no ho és, es donaran els punts d'aquest apartat (i zero en el corresponent subapartat del producte ecològic), i si reuneix les condicions de les dues clàusules se sumaran els punts corresponents per cada una d'elles. Si durant la vigència del contracte fos impossible el subministrament del producte ofert, s'hauran de comunicar al servei d'alimentació de l'IMEB les causes d'aquesta incidència i oferir un altre producte de les mateixes característiques demanades que el substitueixi.

Durant el període de vigència del contracte, l'IMEB podrà requerir de manera aleatòria les factures i/o albarans on es justifiqui el compliment d'aquesta oferta i en el cas d'incompliment s'aplicaran les sancions determinades en la clàusula 26 del Plec de Clàusules Administratives.

Tant el que figura obligatòriament com ecològic en aquest plec, com l'oferta que addicionalment realitzi l'empresa per productes provinents d'agricultura ecològica, productes de proximitat o provinents de centres especials de treball o empreses d'inserció passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a falta molt greu (veure clàusula 26 del plec administratiu)

Barcelona,

Teresa Salvadó i Aparicio
Directora de Recursos i Serveis Generals

MENÜ LACTANTS I CAMINANTS

| ALIMENTS BASE | DIA DE LA SETMANA | ESMORZARS | DINARS | BERENARS |
|----------------------------|-------------------|-----------|--------------------------------|--------------------------------|
| Sèmola arròs/verdura/ou | DILLUNS | Cereals | Sèmola d'arròs, verdura i ou | Fruita |
| Verdura / llegum o vedella | DIMARTS | Cereals | Verdura i llegum o vedella | Fruita amb iogurts sense sucre |
| Verdura / formatge | DIMECRES | Cereals | Verdura i formatge fresc | Fruita |
| Sèmola arròs/verdura/peix | DIJOUS | Cereals | Sèmola d'arròs, verdura i peix | Fruita amb iogurts sense sucre |
| Verdura / pollastre | DIVENDRES | Cereals | Verdura i pollastre | Fruita |

NOTES :

El pas del menú de nadons lactants i caminants al de 1-2 anys es farà progressiu, introduint poc a poc els nous aliments. Durant uns dies s'acompanyarà el el triturat de verdures amb una petita ració del menú d'1-2 anys trossejat, i un petit postre com per exemple mig iogurt i una mica de fruita ratllada.

Els aliments com l'ou, el formatge i el peix s'anirà introduint segons les necessitats de cada nadó (mentre es donarà pollastre).

Una setmana s'oferirà llegum (mongeta seca, cigrons o lenties) i la següent vedella

Dues/tres varietats de verdures segons calendari estacional (sense comptar el sofregit)

Calendari estacional de fruita

Tot l'any

Plàtan, pera, poma.

Tardor/ Hivern

Taronja, raïm, mandarina, figues

Primavera/estiu

Préssec, síndria, meló, maduixes, cireres, peres d'estiu

Calendari estacional de verdura

Tot l'any

Col, enciam, pastanaga, carabassa, api, ceba, porro, espinacs, remolatxa, xampinyons...

Tardor/ Hivern

Bròcoli, bròquil, coliflor, romanescu, carxofes, ...

Primavera/estiu

Mongeta verda, carabassó, cogombre, tomàquet, albergínia, pebrot...

Els lactants i caminants prendran les farinetes de cereals sense gluten mentre el seu pediatra no indiqui el contrari. Per la gran quantitat de sucre que en tenen (tant si hi ha sucre afegit com pel generat en el processos de dextrinació o hidrolització al quals es sotmeten) a l'escola sempre que es pugui es donaran farinetes de blat de moro.

Es donarà preferentment una sola varietat de fruita per facilitar l'aprenentatge de gustos, aromes i colors que queden emmascarats quan es barregen diverses fruites.

La fruita serà variada i de temporada (la pera, el plàtan, la poma i la taronja hauran de ser ecològiques)

MENU D'1 ANY EN ENDAVANT I ADULTS

| ALIMENTS BASE | DIA DE LA SETMANA | PRIMERA SETMANA | SEGONA SETMANA | TERCERA SETMANA | QUARTA SETMANA |
|----------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| Arròs/ou | DILLUNS | Arròs amb verdures | Arròs amb tomàquet | Arròs amb verdures | Arròs amb verdures |
| | | Ou amb verdures | Ou amb verdures | Ou amb verdures | Ou amb verdures |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
| Verdura/vedella | DIMARTS | Verdura de temporada (*) | Verdura de temporada (*) | Verdura de temporada (*) | Verdura de temporada (*) |
| | | Llegum | Vedella | Llegum amb arròs | Gall d'indi |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
| Pasta/formatge fresc | DIMECRES | Pasta amb verdures (*) | Pasta amb verdures (*) | Pasta amb verdures (*) | Pasta amb verdures (*) |
| | | Formatge fresc | Formatge fresc | Formatge fresc | Formatge fresc |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
| Llegum / peix | DIJOUS | Llegum amb verdures (*) | Llegum amb verdures (*) | Llegum amb verdures (*) | Llegum amb verdures (*) |
| | | Peix amb verdures (*) | Peix amb verdures (*) | Peix amb verdures (*) | Peix amb verdures (*) |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |
| Sopa/pollastre | DIVENDRES | Sopa de pollastre i pasta | Sopa de brou de verdures i pasta | Sopa de pollastre i pasta | Sopa de brou de verdures i pasta |
| | | Pollastre | Pollastre | Pollastre | Pollastre |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps |

Tots els àpats s'acompanyen amb pa o bastonets.

| | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|----------|---------------------|--|--------------------|-------------------|--|
| ESMORZAR | Llet i pa amb oli | Llet amb flocs (blat de moro, civada...) | Llet i pa amb oli | Fruita i iogurt | Llet amb flocs (blat de moro, civada...) |
| BERENAR | Plàtan i pa amb oli | Iogurt natural sense sucre i bastonets | Plàtan / bastonets | Llet amb pa i oli | Iogurt natural sense sucre i bastonets |

(*) Dues/tres varietats de verdures segons calendari estacional (sense comptar el sofregit)

Calendari estacional de fruita

Tot l'any

Plàtan, pera, poma.

Tardor/ Hivern

Taronja, raïm, mandarina, kiwi, figues...

Primavera/estiu

Préssec, síndria, meló, maduixes, cireres, peres d'estiu...

Calendari estacional de verdura

Tot l'any

Col, enciam, pastanaga, carabassa, api, ceba, porro, espinacs, remolatxa, xampinyons...

Tardor/ Hivern

Bròcoli, bròquil, coliflor, romanescu, carxofes, ...

Primavera/estiu

Mongeta verda, carabassó, cogombre, tomàquet, albergínia, pebrot...

Cal anar variant les presentacions dels aliments (bullits, al forn, guisats, estofats, saltejats, en amanides, en cremes fredes o calentes, etc). L'arròs caldós, amb tomàquet, en risotto..., l'ou en truita de diferents verdures i/o patata, remenats ... limitant els fregits a un cada quatre setmanes (pit de pollastre arrebossat)

MENÚ DE 2 ANYS EN ENDAVANT I ADULTS OVOLACTEOVEGETARIÀ

| ALIMENTS BASE | DIA DE LA SETMANA | PRIMERA SETMANA | SEGONA SETMANA | TERCERA SETMANA | QUARTA SETMANA | | | | | |
|--|---------------------|--|---|----------------------------------|---|---------|---------|----------|--------|-----------|
| Arròs/ou | DILLUNS | Arròs amb verdures | Arròs amb tomàquet | Arròs amb verdures | Arròs amb verdures | | | | | |
| | | Ou amb verdures | Ou amb verdures | Ou amb verdures | Ou amb verdures | | | | | |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida | | | | | |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | | | | | |
| Verdura/llegum | DIMARTS | Verdura de temporada | Verdura de temporada | Verdura de temporada | Verdura de temporada | | | | | |
| | | Mongeta seca o cigrons | Lenties amb arròs | Mongeta seca o cigrons | Lenties | | | | | |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida | | | | | |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | | | | | |
| Pasta/formatge fresc | DIMECRES | Espaguetis amb xampinyons | Macarrons amb sofregit de tomàquet i ceba | Fideus amb verdures | Espirals amb sofregit de tomàquet, pastanaga i ceba | | | | | |
| | | Formatge fresc | Formatge fresc | Formatge fresc | Formatge fresc | | | | | |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida | | | | | |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | | | | | |
| Llegum / ou | DIJOUS | Llegum amb verdures (*) | Llegum amb verdures (*) | Llegum amb verdures (*) | Llegum amb verdures (*) | | | | | |
| | | Truita de verdures | Truita francesa | Remenat amb bolets | Truita de patata i ceba | | | | | |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida | | | | | |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | | | | | |
| Sopa/proteïna vegetal | DIVENDRES | Sopa de brou de verdures i pasta | Sopa de brou de verdures i pasta | Sopa de brou de verdures i pasta | Sopa de brou de verdures i pasta | | | | | |
| | | Tofu | Tempeh | Tofu | Seitan | | | | | |
| | | Amanida | Amanida | Amanida | Amanida | | | | | |
| | | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | Fruita del temps | | | | | |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">DILLUNS</th> <th style="width: 15%;">DIMARTS</th> <th style="width: 15%;">DIMECRES</th> <th style="width: 15%;">DIJOUS</th> <th style="width: 15%;">DIVENDRES</th> </tr> </thead> </table> | | | | | | DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES | | | | | | |
| ESMORZAR | Llet i pa amb oli | Llet amb flocs (blat de moro, civada...) | Llet i pa amb oli | Fruita i iogurt | Llet amb flocs (blat de moro, civada...) | | | | | |
| BERENAR | Plàtan i pa amb oli | logurt natural sense sucre i bastonets | Plàtan / bastonets | Llet amb pa i oli | logurt natural sense sucre i bastonets | | | | | |

(*) Dues/tres varietats de verdures segons calendari estacional (sense comptar el sofregit)

Calendari estacional de fruita

Tot l'any

Plàtan, pera, poma.

Tardor/ Hivern

Taronja, raïm, mandarina, kiwi, figues...

Primavera/estiu

Préssec, síndria, meló, maduixes, cireres, peres d'estiu...

Calendari estacional de verdura

Tot l'any

Col, enciam, pastanaga, carbassa, api, ceba, porro, espinacs, remolatxa, xampinyons...

Tardor/ Hivern

Bròcoli, bròquil, coliflor, romanescu, carxofes, ...

Primavera/estiu

Mongeta verda, carbassó, cogombre, tomàquet, albergínia, pebrot...

Cal anar variant les presentacions dels aliments (bullits, al forn, guisats, estofats, saltejats, en amanides, en cremes fredes o calentes, etc). L'arròs càlid, amb tomàquet, en risotto..., l'ou en truita de diferents verdures i/o patata, remenats ... limitant els fregits a un cada quatre setmanes (pit de pollastre arrebossat)

| | | DIETES ESPECIALS, INTOLERÀNCIES I AL·LÈRGIES | |
|---|--|--|--|
| CELIAQUIA | ALIMENTS A SUBSTITUIR | ALIMENTS A CONSUMIR | |
| | pa | pa sense gluten | |
| | pasta | pasta d'arròs o de blat de moro o d'altres cereals sense gluten | |
| | cereals per esmorzar | cereals per esmorzar sense gluten | |
| | farina o galeta (per arrebossar) | farina de cigró (sense gluten) | |
| | bastonets de pa | bastonets de pa sense gluten | |
| MENÚ SENSE CARN | ALIMENTS A SUBSTITUIR | ALIMENTS ACONSELLATS | |
| | pollastre, vedella i gall d'indi | donar l'opció del dia del menú OLV | |
| MENÚ SENSE PROTEÏNA ANIMAL | ALIMENTS A SUBSTITUIR | ALIMENTS ACONSELLATS | |
| | pollastre, vedella, gall d'indi, peix, làctics i ou | l'empresa d'alimentació adaptarà el menú substituint per llegums, seitan, tofu o tempeh | |
| AL·LÈRGIA AL PEIX | ALIMENTS A SUBSTITUIR | ALIMENTS ACONSELLATS | |
| | peix | donar l'opció del dia del menú OLV | |
| INTOLERÀNCIA A LA LACTOSA | ALIMENTS A EVITAR | ALIMENTS A CONSUMIR | |
| | llet o plats elaborats amb llet | begudes vegetals (preferentment beguda de soja enriquida amb calci), de civada o ametlla segons indicacions de l'equip de pediatria | |
| | formatge fresc | peix | |
| | iogurts | fruita o iogurts de soja | |
| AL·LÈRGIA A LA PROTEÏNA DE LA LLET DE VACA (CASEÏNES I SEROPROTEÏNES) | ALIMENTS A EVITAR | ALIMENTS A CONSUMIR | |
| | llet i derivats i productes que la continguin (de vaca, cabra i ovella) | begudes vegetals (preferentment beguda de soja enriquida en calci), de civada o d'ametlla segons indicacions de l'equip de pediatria | |
| | Limitar al màxim el consum de productes ultraprocessats (molts additius utilitzats a la indústria procedeixen de la llet: pa, peixos congelats, conserves....) | evitar tota mena d'aliments que continguin derivats de la llet o que posi a l'etiqueta: caseïnat, lactoalbúmina... | |
| | formatge fresc | peix | |
| | iogurts | fruita o iogurts de soja | |

| CENTRE | C.A.F. | NIF | NAFF | CONTRACTE | DATA NEIXEMENT | ANTIGÜITAT | CATEGORIA | BRUT MENSUAL | SOU BRUT ANUAL | JORNADA SETMANAL | HORARI STANDARD |
|------------------------|--------|-----------|--------------|-----------|----------------|------------|---------------|--------------|----------------|------------------|-----------------|
| CASA DELS NENS | ARIR | 43543166A | 281023061663 | 300 | 29/4/1978 | 3/4/2017 | CUINERA | 1458,49 | 14876,60 | 35 | 35 h. |
| CASA DELS NENS | ROPLM | 46036546E | 080485787241 | 300 | 18/7/1960 | 3/4/2017 | AJUDANT CUINA | 1195,96 | 12198,79 | 30 | 30 h. |
| CASPOLINO | ROSAJ | 48264984J | 081170380141 | 300 | 16/4/1970 | 17/9/2007 | CUINERA | 1500,76 | 15307,75 | 35 | 35 h. |
| CASPOLINO | MASEM | 37782339D | 080263166278 | 300 | 24/5/1955 | 6/9/2007 | AJUDANT CUINA | 1195,96 | 12198,79 | 30 | 30 h. |
| EL ROURE | GASAR | 46430229Z | 281213376168 | 300 | 4/4/1970 | 1/10/2014 | CUINERA | 1500,76 | 15307,75 | 35 | 35 h. |
| EL ROURE | NUOLI | 43497065V | 080463035788 | 300 | 14/11/1961 | 12/9/2011 | AJUDANT CUINA | 1195,96 | 12198,79 | 30 | 30 h. |
| ENXANETA | SOSAI | 77270099N | 080290346890 | 300 | 30/1/1955 | 2/9/2015 | CUINERA | 1713,36 | 17476,27 | 40 | 40 h. |
| ENXANETA | FUPAM | 38506926G | 080540488773 | 300 | 12/12/1964 | | AJUDANT CUINA | 1393,2 | 14210,64 | 35 | 35 h. |
| GRÀCIA | PADEM | 38443938J | 080533102932 | 300 | 15/8/1968 | 6/9/2007 | CUINERA | 1500,76 | 15307,75 | 35 | 35 h. |
| GRÀCIA | LOORY | 37379834G | 080478983501 | 300 | 9/12/1969 | | AJUDANT CUINA | 1226,17 | 12506,93 | 30 | 30 h. |
| LA FONTANA | SAALE | 74706612J | 081181499977 | 300 | 1/1/1961 | 14/2/2013 | CUINERA | 1500,76 | 15307,75 | 35 | 35 h. |
| LA FONTANA | PEDED | 47942390V | 081040599494 | 300 | 8/9/1958 | 3/10/2005 | AJUDANT CUINA | 604,26 | 6163,45 | 15 | 15 h. |
| L'ARBRET DE L'EIXAMPLE | POALF | 39154612X | 080364854008 | 300 | 17/12/1961 | 6/9/2012 | CUINERA | 1500,76 | 15307,75 | 35 | 35 h. |
| L'ARBRET DE L'EIXAMPLE | CEFRN | 43414353J | 081001852543 | 300 | 10/3/1966 | 2/10/2000 | AJUDANT CUINA | 1321,64 | 13480,73 | 30 | 30 h. |
| MARINA | ALHIM | 36554175E | 080260313468 | 100 | 19/10/1954 | | CUINERA | 1713,36 | 17476,27 | 40 | 40 h. |
| MARINA | DEGOG | 14270967L | 081160169778 | 300 | 1/6/1988 | 8/10/2011 | AJUDANT CUINA | 1393,2 | 14210,64 | 35 | 35 h. |



7 i TRIA, S.A.
Tel. 93 682 10 43
7itria@7itria.cat
CIF: A61046017

| CENTRE | C.A.F. | NIF | NAFF | CONTRAC TE | DATA NEIXEMENT | ANTIGÜITAT | CATEGORIA | SOU BRUT ANUAL | JORNADA SETMANAL | HORARI STANDARD | |
|-----------------------|--------|-----------|---------------|---------------|-------------------|------------|---------------|-------------------|---------------------|--------------------|-----|
| CADI | OK | 45101331X | 081106580312 | 300 | 18/11/1974 | 1/10/2007 | CUINER/A | 20.393,34 € | 40 | 40 h, | |
| CARABASSA | OK | 46475298A | 081059481152 | 300 | 1/1/1975 | 24/10/2017 | CUINER/A | 17.889,06 € | 35 | 35h | |
| CARABASSA | OK | 38537355G | 080252456569 | 300 | 15/8/1954 | 6/9/2006 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h | |
| EL COTXET | OK | 38444428C | 080491125372 | 300 | 5/5/1967 | 29/9/2011 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h | |
| EL COTXET | OK | 43688068M | 080504181673 | 300 | 21/9/1970 | 7/9/2017 | AJUDANT CUINA | 14.070,63 € | 30 | 30h | |
| EL TREN DE FORT PIENC | OK | X6531439Z | 081173558913 | 300 | 1/7/1982 | 9/9/2019 | CUINER/A | 17.889,06 € | 35 | 35h | |
| EL TREN DE FORT PIENC | OK | 11720323Y | 080366129152 | 300 | 17/11/1958 | 9/1/2009 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h | |
| FORESTIER | OK | 46529406S | 080500521844 | 300 | 2/5/1963 | 7/12/2004 | CUINER/A | 17.839,68 € | 35 | 35h | |
| FORESTIER | OK | 46774133E | 081042201917 | 300 | 15/11/1977 | 6/9/2011 | AJUDANT CUINA | 14.175,21 € | 30 | 30h | |
| NIU D'INFANTS | OK | 36979368Z | 080490663109 | 300 | 8/7/1966 | 28/9/2011 | CUINER/A | 19.346,55 € | 35 | 35h | |
| NIU D'INFANTS | OK | 34054166K | 080515150050 | 300 | 21/6/1968 | 7/1/2016 | AJUDANT CUINA | 9.505,07 € | 20 | 30h | |
| PETIT UNIVERS | OK | 33913261Z | 080444378143 | 300 | 16/5/1963 | 16/7/2014 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h | |
| PETIT UNIVERS | OK | 35088644M | 080465228190 | 200 | 19/6/1964 | 1/10/2007 | AJUDANT CUINA | 15.794,98 € | 30 | 30 | |
| PUIGMAL | OK | 09756177Z | 080452466205 | 300 | 14/4/1964 | 9/2/2012 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h | |
| PUIGMAL | OK | 46054312D | 080475239705 | 300 | 18/10/1967 | 23/1/2017 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h | |
| COBI | OK | 38151613H | 081157885733 | 300 | 3/2/1976 | 9/9/2013 | CUINER/A | 19.126,55 € | 40 | 40 h | |
| COBI | OK | 46043444C | 080517950320 | 300 | 24/10/1965 | 9/9/2013 | AJUDANT CUINA | 17.712,94 € | 35 | 35h | |
| DIAGONAL MAR | OK | 46532207X | 080426314723 | 300 | 19/6/1964 | 9/9/2012 | CUINER/A | 20.393,34 € | 40 | 40h | |
| DIAGONAL MAR | OK | 46602344C | 080444471810 | 300 | 30/1/1966 | 7/9/2018 | AJUDANT CUINA | 16.569,70 € | 35 | 35h | |
| DOLORS CANALS | OK | Y6381846G | 081381468006 | 300 | 10/6/1978 | 27/6/2018 | CUINER/A | 20.422,65 € | 40 | 40h | |
| DOLORS CANALS | OK | 46706265G | 081012881948 | 300 | 20/9/1974 | 9/1/2012 | AJUDANT CUINA | 16.569,70 € | 35 | 35h | |
| EL BRESSOL POBLENOU | OK | 38056724G | 0810432353153 | 300 | 3/2/1956 | 9/9/2003 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h | |
| EL BRESSOL POBLENOU | OK | 72549161P | 080490852863 | 300 | 24/11/1967 | 1/1/2005 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h | |
| JUPITER | OK | 46232104B | 080513488825 | 300 | 4/1/1971 | 10/9/2013 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h | |
| JUPITER | OK | 36568384V | 081080843279 | 300 | 31/7/1968 | 9/1/2012 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h | |
| LA MAR | OK | 37791531R | 080289913727 | 300 | 7/8/1957 | 9/9/2003 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h | |
| LA MAR | OK | 38444637E | 08046037159 | 300 | 18/10/1968 | 13/9/2004 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h | |
| L'ALIANÇA | OK | 72571902W | 200064679362 | 300 | 22/8/1963 | 2/10/2013 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h | |
| L'ALIANÇA | OK | 46693805X | 080523949364 | 389 | 16/8/1968 | 8/1/2020 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h | |
| CAMP DE L'ARPA | OK | 52585933K | 290095249002 | 300 | 13/3/1971 | 15/9/1997 | CUINER/A | 14.224,59 € | 30 | 30h | |
| CAMP DE L'ARPA | OK | MURJ | 77288003E | 080327894479 | 300 | 10/8/1960 | 10/9/2014 | AJUDANT CUINA | 17.859,75 € | 35 | 35h |
| EL PETIT PRINCEP | OK | LOTRM | 95148249H | 080334328310 | 300 | 27/2/1960 | 9/9/2010 | CUINER/A | 14.195,28 € | 30 | 30h |
| EL PETIT PRINCEP | OK | VEROM | 37752153D | 080542365119 | 300 | 15/11/1955 | 14/9/2001 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h |
| ELS PATUFETS DE NAVAS | OK | VADDA | 77832580M | 430051502522 | 300 | 18/6/1963 | 9/9/2019 | CUINER/A | 17.889,06 € | 35 | 35h |
| ELS PATUFETS DE NAVAS | OK | GAMOE | 72532928J | 080471101441 | 300 | 12/12/1967 | 7/9/2015 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h |
| ESQUITX | OK | LOGIM | 38126922Y | 170062835217 | 300 | 4/2/1970 | 16/7/2007 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h |
| ESQUITX | OK | CAOTD | 33864628A | 081082433776 | 300 | 22/6/1960 | 19/9/2007 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h |
| LA FILADORA | OK | GACRC | 43420929B | 080465310743 | 100 | 6/2/1962 | 15/3/2005 | CUINER/A | 22.092,54 € | 40 | 40h |
| L'ESTACIÓ | OK | LASAM | 39710924K | 431000447782 | 300 | 10/4/1975 | 11/9/2014 | CUINER/A | 19.375,86 € | 35 | 35h |
| L'ESTACIÓ | OK | HELOM | 33928912W | 080605710738 | 300 | 1/9/1969 | 23/3/2015 | AJUDANT CUINA | 14.195,28 € | 30 | 30h |
| MARGALLÓ | OK | JIROI | 45475021L | 080521886294 | 300 | 31/10/1973 | 12/9/2012 | CUINER/A | 17.859,75 € | 35 | 35h |
| MARGALLÓ | OK | SACAE | 43415720T | 081000675106 | 300 | 23/5/1968 | 13/9/2012 | AJUDANT CUINA | 14.767,77 € | 30 | 30h |



| CENTRE | C.A.F. | NIF | NAFF | CONTRACTE | DATA NEIXEMENT | ANTIGUITAT | CATEGORIA | SOU BRUT ANUAL | JORNADA SETMANAL | HORARI STANDARD |
|----------------|--------|-----------|--------------|---------------|----------------|------------|---------------|----------------|------------------|-----------------|
| AURORA | HESAV | 47618691C | 081012928024 | OBRA O SERVEI | 10/11/1976 | 09/09/2019 | CUINERA | 17745,12 | 35 | 35 h. |
| AURORA | EL S | X5910311R | 081209308867 | OBRA O SERVEI | 19/11/1989 | 12/09/2019 | AJUDANT CUINA | 14087,4 | 30 | 30 h. |
| LA MORERA | GAHER | 46519026P | 080361897427 | OBRA I SERVEI | 07/07/1960 | 09/09/2019 | CUINERA | 17745,12 | 35 | 35 h. |
| LA MORERA | ROBAS | 36527826P | 081079602285 | OBRA O SERVEI | 16/08/1978 | 12/09/2019 | AJUDANT CUINA | 14087,4 | 30 | 30 h. |
| LEONOR SERRANO | MAMAA | 52174295Z | 080522670782 | OBRA O SERVEI | 06/07/1968 | 02/09/2014 | CUINERA | 17745,12 | 35 | 35 h. |
| LEONOR SERRANO | SEFAM | 35556576W | 080514709409 | OBRA O SERVEI | 22/11/1969 | 12/09/2018 | AJUDANT CUINA | 14087,4 | 30 | 30 h. |

SERVEI PARATS S.L.
 Ctra. Retel, 122 local baixos
 08960 Sant Just Desvern
 Tel. 93419 41 40



PLA DE CONTROL DELS AL·LÈRGENS A LES ESCOLES DE BARCELONA

(Model subministrament intern)

1. El centre disposa d'un llistat actualitzat d'alumnes al·lèrgics/intolerants que fan ús del menjador, per curs escolar (Model llistat alumnes al·lèrgics/intolerants.1a-1b)

2. El pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària inclou els al·lèrgens alimentaris . (Annexar Pla de formació) .

3. Descripció del control de les matèries primeres i dels productes rebuts:

Controlem les etiquetes de les matèries primeres envasades per tal d'identificar els possibles al·lèrgens.

Sol·licitem als proveïdors les fitxes tècniques i/o les declaracions d'al·lèrgens actualitzades de les matèries primeres que es compren no envasades o a doll .(Model Registre matèries primeres.2)

4. Descripció de les mesures que garanteixin la separació i la identificació de les matèries primeres al magatzem:

Emmagatzemem els productes destinats a persones amb al·lèrgies o intoleràncies), per evitar possibles contaminacions encreuades, en contenidors tancats, prestatgeries superiors o altres (indicar) --

 Emmagatzemem els productes en els seus envasos originals, mantenint totes les seves dades identificatives

Identifiquem els productes que guardem en un altre envàs amb una etiqueta específica. (Model Etiquetes.)

Manipulem amb cura els productes en pols o líquids (farina, salses, ...) i els tanquem bé per evitar vessaments accidentals.

5. Descripció del procés d'elaboració

Disposem de les fitxes tècniques dels àpats on constin els al·lèrgens (Model fitxes tècniques àpats.3)

Planifiquem l'orde de producció :

Elaborem primer el menú sense al·lèrgens

Elaborem els menús sense al·lèrgens al final de la producció després d'una neteja acurada (Annexar programa de neteja)

Elaboren en zones específiques

6. Descripció de les Bones Pràctiques de Manipulació que eviten la contaminació encreuada

Per evitar la contaminació encreuada per les superfícies i estris de treball:

Disposem d'estris i superfícies de treball específics.

Quins.....

.....



Treballem amb els mateixos estris i superfícies de manipulació, en horaris diferents i disposem d'un protocol de neteja específic (*Annexar programa de neteja*).

Per evitar la contaminació encreuada al condimentar fem servir salers i/o especiers on no s'introdueixi la mà

Per evitar la contaminació al fregir:

Disposem de fregidora independent

Fem servir oli net cada vegada

Per evitar la contaminació per làtex:

No fem servir guants

Fem servir guants de vinil o nitril

7. Descripció de les mesures que previnguin contaminacions encreuades durant el manteniment dels menjars preparats:

Un cop elaborat el plat

El mantenim protegit i identificat

No el guardem en els armaris calents o banys maria comuns, sense una protecció adequada

8. Descripció de les mesures que previnguin contaminacions encreuades durant el servei

Identifiquem els menús per a nens al·lèrgics i els protegim durant el servei i transport (*Model etiquetes*)

Disposem d'un sistema que garanteixi que els menús especials per a nens al·lèrgics arriben als seus destinataris sense errors.

Expliqueu.....
.....
.....
.....

9. Descripció de les incidències i mesures correctores

En cas que no es conï compliment a algun dels aspectes contemplats al nostre pla d'al·lèrgens registrem com a incidència i descrivim la mesura correctora adoptada (*Model taula d'incidències i mesures correctores .4*)

Centre escolar:

Titular

NIF

Empresa Gestora :

NIF:

Nom i Signatura del responsable de la

gestió del menjador:

Data:

LLISTAT ACTUALITZAT DELS ALUMNES AL·LÈRGICS I/O INTOLERANTS

CURS ESCOLAR.....

| CURS | ALUMNE | AL·LÈRGIA/INTOLERÀNCIA | CERTIFICAT MÈDIC | | ÚS DE MENJADOR |
|------|--------|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | SI | NO | SI |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Model Fitxa .1a (Exemplar per a direcció)



LLISTAT ACTUALITZAT DELS ALUMNES AL·LÈRGICS I/O INTOLERANTS QUE FAN ÚS DEL MENJADOR
CURS ESCOLAR.....

| CURS | ALUMNE | AL·LERGIA/INTOLERÀNCIA | CERTIFICAT MÈDIC | | CARMANYOLA |
|------|--------|------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | SI | NO | SI |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Model Fitxa .1b (Exemplar per a cuina-menjador)



FITXA CONTROL D'AL·LERGENS DE MATÈRIES PRIMERES

| PROVEÏDOR: Telèfon: | PRODUCTE: | FITXA TÈCNICA | ETIQUETA | AL·LERGENS DECLARATS: | DATA ACTUALITZACIÓ |
|------------------------|-----------|--------------------------|--------------------------|-----------------------|-----------------------|
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |
| | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | | |

Model Fitxa .2



REGISTRE D'INCIDÈNCIES I MESURES CORRECTORES:

| DATA | INCIDÈNCIA DETECTADA (*) | MESURA CORRECTORA | RESPONSABLE |
|------|--------------------------|-------------------|-------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

En cas d'incidències en la recepció i/o expedició d'aliments, especifiquem e número d'albarà, el producte en qüestió i el seu proveïdor
Model Fitxa .4



**ETIQUETES TRAÇABILITAT PRODUCTES REENVASATS
(MAGATZEM)**

| |
|--|
| PRODUCTE: |
| INGREDIENTS: |
| AL·LÈRGENS: |
| Data caducitat/ Consum preferent: |

Exemple :

| |
|--|
| PRODUCTE: MANDONGUILLES |
| INGREDIENTS: Carn picada de vedella i porc, sal , |
| AL·LÈRGENS: Farina de blat, ou, sulfits, soja |
| Data caducitat/ Consum preferent :22/12/12 |

**ETIQUETES TRAÇABILITAT MENJARS PREPARATS PER A
DIETES ESPECIALS**

| |
|------------------------|
| MENÚ AL·LÈRGIA: |
| NOM ALUMNE: |
| CURS: |

Escola: EBM

Empresa:

Servei de menjador realitzat al mes de de 20**.

Avaluar de l'1 (min) al 5 (màx.) els següents conceptes:

| | |
|---|--|
| L'elaboració / presentació dels aliments..... | |
| La qualitat dels queviures | |
| La relació gramatge / alumne | |
| La comunicació entre la figura del coordinador/supervisor empresa i centre..... | |
| La resolució d'incidències i la reposició d'aixovar i maquinària | |

Tipologia d'obligat compliment (marcar una X a SI o NO)

| | SI | NO |
|---|----|----|
| Verdura fresca | | |
| Peix: lluç, rap i bacallà (tots tres i cap d'altre) | | |
| Pa del dia | | |
| Oli d'oliva verge extra | | |
| Mitja amanida | | |
| Es respecta l'horari establert | | |
| S'han produït baixes | | |
| La cobertura de les baixes s'ha fet : | | |
| 1.- El mateix dia 2.- El dia següent 3.- Al cap de 2 dies 4.- No s'ha cobert | | |
| El servei durant les baixes s'ha realitzat correctament | | |

OBSERVACIONS

Observacions per part del Centre/Dependència (OBLIGATORI si hi ha puntuacions de 3 o menys, o algun NO a la tipologia d'obligat compliment, o si hi ha altres incidències a destacar)

Segell del Centre

Nom i signatura de la Direcció