

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS REGULADORES DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE MENJADOR DELS CENTRES D'EDUCACIÓ ESPECIAL I DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE L'AJUNTAMENT DE TERRASSA

PRIMERA.- Objecte del contracte

És objecte d'aquest plec la contractació promoguda pel Servei d'Educació de l'Ajuntament de Terrassa per al subministrament i confecció dels menús de menjador de diverses escoles municipals, segons les característiques següents:

a.- EDUCACIÓ ESPECIAL

L'alumnat que s'indica a la taula són els alumnes matriculats a les escoles; tots fan ús del servei de menjador. El nombre d'usuaris no varia significativament a cada curs acadèmic perquè les escoles estan al màxim de la seva capacitat.

El nombre d'adults que s'indica és el màxim nombre possible d'usuaris. Els darrers cursos han estat usuàries del servei entre 20 i 24 a l'escola de FATIMA i entre 10 i 13 a l'escola del PI.

Escola	Adreça	Alumnat	Adults
Escola d'Educació Especial FATIMA	Vacarisses, 2	85	40
Escola d'Educació Especial El Pi	Torre Mossèn Homs, 2	34	26
Servei d'Educació Especial 0-3 (EB Tabalet)	Ctra. De Castellar, 410	4	3

b.- ESCOLES BRESSOL

L'alumnat que s'indica a la taula és l'actual nombre d'usuaris del servei de menjador. La xifra s'ha mantingut estable els darrers cursos perquè és el màxim d'usuaris que pot atendre el col·lectiu docent al menjador. Les instal·lacions permetrien un increment estimat d'un 15% de comensals en cas que fos possible la contractació de personal de reforç.

El nombre d'adults que s'indica és el personal docent de les escoles, que gairebé sempre fan ús del servei de menjador en la seva totalitat.

Escola	Adreça	Nens/es	Adults
EB Espígol	Pol. Can Boada, bl. 3 bx.	36	6
EB L'Esquitx	Alemanya, 110	54	9
EB Ginesta	Badalona, 5	84	12
EB Giravolt	M. Auxiliadora, 245	72	10
EB Moisès	Camí Font de les Canyes, 27	68	12
EB Soleia	Jacint Elías, 141	48	9
EB La Casona	Icaria, 44	72	12
EB Coloraines	Jocs Olímpics, 56	72	12
EB Vallparadís	Sant Valentí, 15	82	12
EB Somriures	Camí dels Monjos, 112	72	13
EB Tabalet	Ctra. De Castellar, 410	36	7

Pot ser usuari del servei de menjador a cada escola l'alumnat que hi sigui matriculat i formalitzi la seva inscripció d'acord amb les places disponibles a cada centre. També en pot ser usuari el personal docent, en pràctiques, i d'administració i serveis de les escoles corresponents.

La contractació comprendrà també la gestió, assessorament i coordinació amb propostes sistemàtiques de confeccionament dels menús diaris en compliment de la normativa general i sectorial sobre aportació calòrica, altres característiques nutricionals exigibles i garanties higièniques i sanitàries dels aliments, fixant les quantitats, varietats i pes d'articles alimentaris necessaris per la confecció del menú tenint en compte el número de menús a confeccionar i molt especialment:

- Les característiques del col·lectiu d'Educació Especial per tractar-se en la major part dels casos, de menús especials subjectes a règim mèdic.
- L'edat dels comensals de l'Escola Bressol, donat la gran importància del factor alimentari en aquestes edats.

Els infants inscrits a menjador en el mes de novembre han sigut a escoles bressol:

EB Espígol	Pol. Can Boada, bl. 3 bx.	31
EB L'Esquitx	Alemanya, 110	53
EB Ginesta	Badalona, 5	70
EB Giravolt	M. Auxiliadora, 245	66
EB Moisès	Camí Font de les Canyes, 27	56
EB Soleia	Jacint Elías, 141	38
EB La Casona	Icaria, 44	58
EB Coloraines	Jocs Olímpics, 56	64
EB Vallparadís	Sant Valentí, 15	75
EB Somriures	Camí dels Monjos, 112	62
EB Tabalet	Ctra. De Castellar, 410	28

El percentatge d'absentisme ha estat del 18%.

SEGONA.- Personal i càrrega de treball

Es considera que per les escoles bressol serà suficient amb una cuinera a jornada completa quan el nombre d'infants sigui inferior a 30. Caldrà el suport d'una ajudant a partir d'aquest nombre de comensals, en fraccions de 2 hores cada vint infants; en cas que hi hagi lactants, aquest suport haurà de ser de 2 hores més.

A l'escola d'educació especial FATIMA caldrà un/a cuiner/a de 30 hores setmanals i un/a ajudant de 20 hores setmana.

A l'escola d'educació especial EL PI caldrà una cuinera de 30 hores setmanals.

L'Ajuntament de Terrassa disposa en el moment d'efectuar aquesta licitació de dues treballadores amb la categoria de "cuinera" i una treballadora amb la categoria «auxiliar de serveis generals» que formen part de la plantilla de l'Ajuntament de Terrassa i que exerceixen la seva tasca professional a diferents escoles, segons descripció a l'**annex núm. 2**. Aquests llocs de treball municipals seran amortitzats en el moment en que les persones que ara els ocupen arribin a l'edat de jubilació o causin baixa de l'empresa i hauran de ser reemplaçades, en aquell moment, per personal propi de l'empresa adjudicatària. Aquests treballadors municipals actuals dependran orgànicament de l'Ajuntament i funcionalment de la Direcció de l'empresa adjudicatària. L'Ajuntament lliurarà a l'empresa la fitxa descriptiva de les funcions previstes per aquests llocs de treball. L'horari i condicions laborals són les que dictamina l'Ajuntament de Terrassa i el vestuari també el facilita l'Ajuntament de Terrassa.

Les possibles baixes laborals per malaltia o altres absències del personal municipal, d'acord amb els drets contemplats al Conveni Col·lectiu de l'Ajuntament de Terrassa, seran cobertes per personal de l'empresa adjudicatària a demanda del Servei d'Educació. Aquests costos concrets seran assumits pel Servei d'Educació, contra presentació de la factura corresponent, conformada pel servei a fer efectiva en el termini que marqui la Llei a tal efecte.

TERCERA.- Potestats de l'Ajuntament

Corresponen a l'Ajuntament les potestats de direcció i control del servei següents:

- a) Ordenar discrecionalment les modificacions que l'interès públic exigeix i entre d'altres la variació de la qualitat, quantitat i temps de les prestacions en que consisteix el servei, sense perjudici de respectar l'equilibri econòmic del contracte.
- b) Fiscalitzar la gestió de l'adjudicatari. A aquest efecte, l'Ajuntament pot inspeccionar les instal·lacions, requerir la presentació de qualsevol document relacionat amb l'objecte del contracte i dictar ordres per garantir o restablir el funcionament del servei. El resultat dels controls esmentats seran reportats al Servei d'Educació.
- c) Dictar les normes d'ús que siguin necessàries.

QUARTA.- Descripció dels treballs

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels aliments que li subministri el seu proveïdor.

L'adjudicatari del contracte haurà de servir els productes directament a les escoles relacionades en la clàusula primera d'aquest plec, havent-se de fer els lliuraments dels articles en el volum i periodicitat que resulti necessari en cada moment, adaptant-se a les condicions de lloc de lliurament i horari que tingui establerta la direcció de cada centre.

Per la confecció i subministrament dels menús que siguin necessaris en cada moment, de les escoles relacionades en la clàusula primera d'aquest Plec, l'adjudicatari podrà fer servir les cuines dels propis centres.

La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge o dipòsit en el centre, l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, seguint les instruccions de la direcció de l'escola.

Al lliurament dels articles alimentaris per l'adjudicatària als diferents centres, es lliurarà també la corresponent diligència de la seva recepció, que podrà fer-se constar en el mateix albarà de lliurament.

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa sanitària quant a elaboració, manipulació, transport d'aliments i sobre informació alimentària facilitada al consumidor. Serà d'aplicació la normativa vigent: Reglament (CE) número 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, *relatiu a la higiene dels productes alimentaris* (DOUE L 226, de 25-6-2004), 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* (BOE núm. 11, de 12-1-2001), Reglament (CE) número 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (DOUE L 304, de 22-11-2011) i aquella altra normativa que se'n derivi i li sigui d'aplicació.

Quan els articles objecte de subministrament no es trobin en perfectes condicions per a ser lliurats, seran retornats a l'adjudicatari del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament.

Si l'Ajuntament constatés durant el termini de garantia (corresponent a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació temporal) que els articles alimentaris subministrats no són aptes per la seva finalitat com a conseqüència de vicis o defectes imputables a l'àmbit de gestió del subministrador que comporta de manera inherent el control de qualitat, la cura en el seu transport i manipulació, i fos presumible que la seva reposició o reparació no seran suficients per aconseguir l'esmentada finalitat, podrà, dins del termini de garantia, rebutjar-los i deixar-los de compte del contractista.

La direcció en la confecció del menú, fixant les quantitats, varietat i pes dels articles alimentaris necessaris, tenint en compte les característiques nutricionals i garanties higièniques i sanitàries dels aliments, serà d'acord i sota el control dels serveis tècnics municipals de salut comunitària.

CINQUENA.- Drets i Obligacions

L'adjudicatari té dret a:

- a) Percebre una retribució de l'Ajuntament per fer efectiu el dret del contractista a l'explotació del servei.
- b) Utilitzar les instal·lacions i els equipaments adscrits al servei de menjador de cadascuna de les escoles, i a adaptar-les, si s'escau, amb l'autorització prèvia de la direcció de l'escola.
- c) Retirar al final de l'adjudicació els elements inventariables o utilatge de cuina que siguin propietat de l'adjudicatari, llevat dels que s'incorporin per accessió, els quals han de quedar de propietat de l'escola, com també els altres que en virtut de l'oferta presentada passin a ser propietat de l'escola i quedin incorporats a l'equilibri, o els béns i serveis afectats al servei que siguin necessaris per a la prestació d'aquell i que hagin estat objecte d'amortització durant el termini del contracte.

Els drets que atorga el contracte no es podran cedir a terceres persones. No obstant això, l'adjudicatari podrà concretar amb tercers la gestió de prestacions accessòries, els quals quedaran obligats davant l'adjudicatari, únic responsable de la gestió del servei davant de l'Administració.

El contractista està obligat a realitzar totes les actuacions necessàries per a l'adequat compliment del contracte, i, en particular:

- a) Assignar un representant amb poder suficient a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà al menys una visita setmanal a cadascun dels centres.
- b) Prestar en forma directa el servei, amb prohibició absoluta de cedir-lo, alienar-lo o sotsarrendar-lo, llevat de tenir autorització expressa de l'Ajuntament, la qual només podrà atorgar-se per causes extraordinàries justificades degudament.
- c) Organitzar i prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes en el contracte i dins els terminis que s'hi assenyalen, i sotmetre's en tot moment a les indicacions i les observacions de l'Ajuntament de Terrassa sobre el funcionament del servei.
- d) Mantenir les instal·lacions en bon estat de funcionament, assegurar la reparació diligent de qualsevol material, mobiliari o equipament tècnic espatllat i programar i garantir el manteniment preceptiu i normatiu d'aquells equipaments (cuines, termos, neveres, forns, campanes extractores, trituradores, microones, aixetes especials, carros, etc.), segons les seves especificitats tècniques –veure annex4- i garantir la reposició necessària de la vaixela, l'utilatge de cuina i altre material fungible (papereres, galledes, guants, etc.).
- e) Buidatge de les neveres en períodes no lectius per evitar que possibles fallades de corrent malmetin els productes emmagatzemats.
- f) Fer un ús adequat de les instal·lacions utilitzant criteris d'estalvi i d'eficiència energètica; en concret, no fer ús dels equipaments ni instal·lacions de la cuina amb finalitat diferent a la de cuinar, com per exemple fer ús dels fogons o

d'escalfaplat com a sistema de calefacció.

g) Fer la gestió dels residus separant-los en origen i emmagatzemant-los en condicions d'higiene i seguretat, adequadament senyalitzats, en les fraccions indicades a continuació, i lliurant-los als agents i en les condicions també indicades. Aquest model de gestió s'aplicarà en totes les fases del procés que és objecte de contracte (adquisició de les matèries primeres, preparació dels àpats, servei de menjador, i recollida/neteja) i per a tots els residus generats.

- Els envasos secundaris de qualsevol naturalesa (no destinats al consumidor final, sense "punt verd"), i els envasos buits de productes de neteja que puguin ser tòxics o perillosos, caldrà que siguin retirats pel prestador del servei i lliurats a la deixalleria.
- L'oli de cuina usat haurà de ser emmagatzemant separatament i lliurat a la deixalleria.
- Els envasos lleugers destinats al consumidor final, amb "punt verd", s'emmagatzemaran en un contenidor groc i es disposaran al final del dia als contenidors d'envasos del servei municipal.
- Els papers i cartrons s'emmagatzemaran en un contenidor blau i es disposaran al final del dia als contenidors de paper i cartró del centre educatiu si en disposa, o en el més proper del carrer exclusivament en el cas de que no en disposi.
- El vidre s'emmagatzemarà en un contenidor verd i es disposarà al final del dia als contenidors de vidre del servei municipal.
- La matèria orgànica s'emmagatzemarà en el contenidor marró, el qual es dipositarà, en horari establert, a l'exterior de la porta de l'escola o al lloc estipulat pel servei de recollida. Una vegada buidat el contenidor s'ha d'introduir dins del recinte escolar o de la cuina.
- La fracció resta s'emmagatzemarà en un contenidor gris/verd i es dipositarà als contenidors del servei municipal.
- La resta de residus (bombetes, piles, esprais, fusta, ferro, roba, etc) s'emmagatzemaran en un contenidor d'un color diferent als anteriors i es lliurarà al servei municipal de deixalleria.

El buidatge i manteniment dels contenidors va a càrrec del personal de l'adjudicatari, i han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció. Els residus seran lliurats al servei municipal amb bossa de plàstic reciclat i ben tancada.

h) Vetllar pel control d'entrades i sortides de persones a les instal·lacions en horari de prestació del servei.

i) No alienar ni gravar els béns objecte del present contracte.

j) Fer-se càrrec de les despeses següents:

1. Menjadors escolars:
 - El subministrament de totes les matèries primeres per fer el menjar.
 - Els costos del personal de cuina
 - De la neteja diària, les reparacions i el manteniment preventiu de les instal·lacions utilitzades per al desenvolupament del servei que es presta.
2. Les de caràcter tributari que es desprenguin de l'activitat desenvolupada.
3. Qualsevol altra despesa que es derivi de l'explotació del servei.

- k) Trametre immediatament a l'Ajuntament una còpia dels certificats d'inspecció.
- l) Seguir les indicacions que faci l'Ajuntament de Terrassa o la Direcció de l'escola pel que fa a organització de l'espai, neteja, etc. de les cuines, elaborant un manual i un calendari de la neteja de les cuines que reculli amb detall les accions concretes i la periodicitat de cada una d'elles.
- m) Tenir cura del bon ordre del servei, podent dictar les oportunes instruccions, sens perjudici dels poders de policia a què es refereix la clàusula quinzena del plec administratiu, que conserva l'Administració, necessaris per assegurar la bona marxa del servei.
- n) Indemnitzar pels danys que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi el desenvolupament del servei, excepte quan el dany sigui produït per causes imputables a l'Administració.
- o) Respectar el principi de no-discriminació per raó de nacionalitat, respecte a les empreses d'estats membres de la Comunitat Europea o signataris de l'Acord sobre contractació pública de l'Organització Mundial del Comerç, en els contractes de subministrament conseqüència del de gestió de serveis públics.
- p) Comunicar a l'Ajuntament les incidències amb rellevància en el funcionament del servei.
- q) No realitzar obres de reforma o que comportin transformació de les instal·lacions sense l'aprovació prèvia de l'òrgan municipal competent.
- r) Garantir que tot el personal adscrit a l'execució del contracte haurà de tenir les titulacions professionals adients i la formació necessària per a això.
- s) Disposar del personal necessari a fi i efecte de cobrir les baixes per malaltia, vacances, permisos i contingències similars, informant a la direcció del centre i al Servei d'Educació de les variacions per aquest motiu. En qualsevol dels casos es farà constar expressament que el cost de les substitucions aniran a càrrec del contractista.
- t) Evitar el malbaratament alimentari amb la prioritització de l'ús de productes estacionals, el parament de taula multiusos i el servei de cuina *in situ*. En cas d'excedent d'aliments caldrà gestionar-los a través de la cooperació amb entitats socials o d'altres circuits que garanteixin un millor aprofitament.
- u) Complir les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa, de Seguretat Social, de protecció de l'ocupació, condicions de treball, prevenció de riscos laborals i certificació negativa de delinqüents sexuals.
- v) Complir les disposicions vigents, els reglaments, ordenances i edictes municipals, inclusivament, en matèria de seguretat i salut als edificis d'utilització pública i en qualsevol matèria que els sigui d'aplicació, segons els models de qualitat establerts.
- w) Complir les disposicions i protocols vigents en matèria de gestió i prevenció de residus.

- x) Tenir en consideració la Llei 11/1998, de 7 de gener, de política lingüística i el Reglament municipal per a l'ús de la llengua catalana a l'Ajuntament de Terrassa.
- y) Donar compliment a la llei de prevenció de riscos i en concret realitzar la coordinació d'activitats empresarials en matèria de seguretat i salut laboral.
- z) Proporcionar a les cuineres:
 - Tot el material necessari i documentació per realitzar el control de les factures, temperatures, llibres d'incidències i control d'albarans.
 - Material de neteja per la cuina, tant per la neteja manual com per a l'ús del rentaplats
 - Paper de cuina industrial, paper de film, paper d'alumini, paper de cuina o tovallons pels menjadors, etc.

L'Ajuntament es reserva la facultat de demanar la documentació que estimi necessària sobre la gestió del servei.

SISENA. Elaboració i manipulació dels aliments.

L'adjudicatari ha d'elaborar, manipular i servir els aliments amb les següents condicions:

1. Redacció dels menús

La contractació comprendrà també la gestió, assessorament i coordinació amb propostes sistemàtiques de confeccionament dels menús diaris en compliment de la normativa general i sectorial sobre aportació calòrica, altres característiques nutricionals exigibles i garanties higièniques i sanitàries dels aliments, fixant les quantitats, varietats i pes d'articles alimentaris necessaris per a la confecció del menú estàndard (primer plat, segon plat, guarnició, postres, pa i aigua) tenint en compte el nombre de menús a confeccionar.

- Abans d'iniciar el curs i abans de cada canvi de menú, l'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar les propostes de menú mensual al Servei Municipal de Salut i Comunitat amb una antelació mínima de 10 dies abans de l'inici del mes següent per tal que siguin revisades, i hi introduirà aquelles modificacions que proposi l'esmentat equip per tal d'aconseguir una dieta correcta, equilibrada i adequada a les necessitats nutritives de l'alumnat.
- Una vegada aprovats pel Servei Municipal de Salut i Comunitat, l'empresa facilitarà els menús a totes les famílies usuàries del menjador escolar i als centres educatius, amb els ingredients i les preparacions corresponents. El full de programació de menú mensual que es lliura a les famílies ha de ser entenedor i fàcil de llegir.
- Caldrà contemplar en l'elaboració dels menús les variables relacionades amb la diversitat d'aliments que apropin als infants a les diferents opcions alimentàries presents a la nostra societat i que es puguin adequar als possibles trastorns o a les malalties més freqüents dels infants (intolerància, al·lèrgies, diabetis...). El circuit de planificació, revisió i publicació de menús especials serà el mateix que per als menús basals.
- Un mateix aliment haurà de ser cuinat de formes diferents amb acompanyaments diferents. Es garantirà la introducció d'aliments nous oferint als nens i nenes la possibilitat de conèixer nous sabors i textures.
- Hi haurà un menú amb variacions corresponents a l'adaptació amb aliments de

temporada, amb tipus de preparacions (més fredes o calentes en funció de l'època de l'any) , a les festes i celebracions, etc. així com a l'evolució en la incorporació de nous aliments, però en tot cas es tindran en compte les següents consideracions:

- Proporcionar un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional (equilibri en l'aportació de proteïnes, lípids, glúcids i vitamines) com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- La llet ha de ser la principal font nutritiva durant el primer any de vida, amb la incorporació i complementació d'altres aliments necessaris a partir dels 6 mesos.
- En els aliments per a lactants i infants no s'hi ha d'afegir sucre, mel ni edulcorants.
- La llet de vaca no s'ha d'oferir abans dels 12 mesos.
- No és convenient repetir l'estructura dels menús el mateix dia de la setmana.
- L'aigua ha d'estar sempre present als àpats i fàcilment accessible per als nens i nenes.
- És recomanable utilitzar sempre l'oli d'oliva, per amanir.
- És convenient evitar la sal en la preparació dels àpats,- especialment en infants de 0-3 anys- així com oferir aliments molts salats (determinades conserves, carn salades, embotits). En qualsevol cas, si es fa servir sal, cal que sigui iodada.
- No se'ls servirà aliments precuinats.
- La mida de les racions s'ha d'adaptar a l'edat i a l'apetència dels infants i joves, per tal que s'adeqüin a les seves necessitats i característiques. En el cas dels aliments que configuren el segon plat (carn, peix i ous), és important limitar les quantitats a les necessitats de nutrició dels infants i joves.
- Per la cocció de verdures i hortalisses es recomana fer-ho al vapor o bullir amb una quantitat mínima d'aigua així com procurar que la cocció sigui ràpida tapant el recipient.
- És recomanable a partir dels 12 mesos anar diversificant les tècniques i preparacions culinàries: el bullit, la planxa, el guisat, l'estofat, el vapor, el rostí, el forn, el fregit, etc
- Un cop a la setmana, el pa, la pasta i l'arròs seran integrals ja que son més rics en nutrients.
- Hortalisses: cal evitar els espinacs i les bledes abans dels 12 mesos (si es donen, que no suposi més del 20% del contingut total del plat), pel seu contingut en nitrats.
- Cal verdures més variades i més dies a la setmana.
- Els caldos de verdures, han de ser consistents, amb força varietat i quantitat de verdures.
- La carn ha de ser preferentment blanca (pollastre, gall d'indi, conill). Els infants no han de consumir carn procedent d'animals caçats amb munició de plom.
- El peix ha de ser preferentment blanc (magre) o blau (gras) sense espines, i preferentment de proximitat. Cal evitar el consum de peix espasa, emperador, caçó, tintorera i tonyina en infants menors de 3 anys pel seu contingut en mercuri.
- Es aconsellable incorporar preparacions diferents dels tritursats. Oferir aliments sencers o a trossets, segons el tipus d'aliment.
- Especificar el tipus de preparació i els ingredients que componen el puré, el plat de verdura, d'amanida, d'arròs, de pasta, etc.
- Especificar el tipus de carn i peix per tal d'evitar que se'n repeteixin massa sovint les mateixes varietats.

- Les preparacions de carn amb major contingut en greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles) es poden incloure com a màxim un cop a la setmana per als joves, evitant que estiguin acompanyades de guarnicions fregides.
- A les escoles bressol no es subministraran salsitxes, mandonguilles i hamburgueses.
- És recomanable que el segon plat s'acompanyi d'una guarnició, que ha d'estar composta la majoria de vegades per preparacions de verdura fresca: amanida. S'aconsella especificar els aliments que formen part de la guarnició.
- Les amanides han de ser variades i completes, doncs és l'acompanyament que tenen cada dia i és una forma de fer el tast a noves textures i gustos.
- La majoria de postres han de ser a base de fruita fresca, variada, de temporada i proximitat; es pot reservar un dia a la setmana per a postres làctics, preferentment iogurt.
- Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic, sempre acompanyat d'arròs o amb varietat de verdures.
- Pels infants i joves de l'escola el PI, el segon plat ha de ser cuinat al forn, no a la planxa, i amb guarnicions toves i de fàcil masticació, evitant les amanides.
- Pels infants i joves de les escoles d'educació especial que mengen triturat, el menú ha de ser basal i la textura tipus mel.
- Pels infants i joves de les escoles d'educació especial, quan se serveix llegums, cal que no portin pell; s'han de passar pel colador xinès.
- En casos puntuals i justificats se servirà un menú especial als/a les alumnes que no es trobin bé i que haurà de poder-se servir el mateix dia que es demani, també en el cas de les escoles amb servei de càterring.
- Pels lactants cal preparar berenar.
- Els menús s'elaboraran utilitzant sempre que sigui possible productes frescos, de temporada, ecològics i de proximitat, en les condicions que s'estableixen en el PCAP.

Per tal que les famílies puguin conèixer prèviament el contingut del dinar dels seus fills/es, amb la finalitat de poder adequar la resta d'àpats diaris a les necessitats nutritives dels infants, els menús s'exposaran mensualment en lloc ben visible de l'escola.

La informació també haurà d'estar actualitzada a la web de l'empresa adjudicatària.

Els dies que els alumnes usuaris del servei de menjador realitzin alguna sortida fora del centre que inclogui el període interlectiu del migdia, se'ls facilitarà un pícnic que, com a molt tard, haurà d'estar preparat a les 9 hores del matí.

El menú picnic inclourà almenys els següents elements:

- En el cas de les escoles bressol aigua en ampolla, fruita natural, entrepà i tovallons. Pels nadons hi haurà farinetes comercials envasades.
- En el cas d'educació especial, aigua en ampolla, fruita natural o suc, entrepà o equivalent i tovallons.

L'empresa adaptarà els menús en ocasió de les festes populars i tradicions, d'acord amb la direcció de l'escola.

- La confecció dels menús s'ha de realitzar d'acord amb els criteris nutricionals ja descrits i seran elaborats pel personal de cuina a les instal·lacions de les cuines de cada centre.
- S'hauran de preveure menús especials per a casos molt específics com al·lèrgies i intoleràncies. **Annex 1.**
- Els menús han d'estar redactats de manera clara i completa i han d'incorporar tots els ingredients, amb una nomenclatura entenedora.
- Les racions fixades per a cada menú han de tenir en compte les necessitats pròpies de cada edat i en el cas dels aliments que configuren el segon plat (carn, peix i ous), és important limitar les quantitats a les necessitats de nutrició dels infants. Es tindran com a referència el gramatge habitual i mesures recomanades d'aquests aliments publicats a la guia: recomanacions per a l'alimentació saludable en la primera infància de l'Agència de salut pública de Catalunya 2016.
- Cal especificar en els menús que s'entreguen a les famílies, les quantitats de proteïnes, lípids, greixos... (si es fa seguin les recomanacions per a l'alimentació saludable en la primera infància de l'Agència de salut pública de Catalunya 2016a prou en posar "segons instruccions de la Guia").
- La composició dels pícnic haurà de ser comunicada també a les famílies amb antelació.

2. Elaboració dels menús

L'adjudicatari ha de garantir el control de qualitat dels aliments i preveure els aspectes de seguretat més importants des de l'arribada dels aliments fins al consum i, en particular, tot el referent a:

- Control dels proveïdors de matèries primeres i dels productes elaborats, que sempre hauran de ser autoritzats.
- En el moment de la recepció s'han de revisar les condicions de transport, la caducitat, l'aspecte i la temperatura dels aliments.
- Circuits net/brut.
- Cadenes de fred. Control de la temperatura dels aliments i dels equips per a la conservació dels aliments a temperatura regulada.
- Conservació dels menús testimoni en funció del sistema d'autocontrol.
- Neteja i desinfecció de les instal·lacions i els estris emprats.
- Capacitació higienicosanitària del personal manipulador d'aliments.

També caldrà adoptar mesures per evitar el malbaratament alimentari, i en cas que es produeixi, caldrà participar en algun projecte local que garanteixi l'aprofitament de tots els aliments sobrants. I serà exigible en el moment en que es plantegi un projecte municipal d'aquesta línia.

L'adjudicatari del contracte haurà de servir els productes directament a les escoles relacionades a la clàusula primera d'aquest Plec, havent-se de fer els lliuraments dels articles en el volum i periodicitat que resulti necessari en cada moment, adaptant-se a les condicions de lloc de lliurament i horari que tingui establerta la direcció de cada centre.

La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge o dipòsit en el centre, l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, seguint les instruccions de la direcció de l'escola.

3. Requisits mínims:

- a) Els menús han de portar el gramatge necessari ofert per a cada grup d'edat.
- b) La empresa ha de disposar d'un protocol d'actuació davant al·lèrgies alimentàries.
- c) Els menús proposats han de tenir la informació sobre la composició nutricional.
- d) Control per homologar proveïdors.
- e) Els menús s'han de poder oferir en forma de catering de manera permanent o puntual.
- f) Productes de proximitat, d'acord amb els mínims establerts en el punt 1 d'aquesta clàusula sisena.
- g) Els menús tindran una rotació com a mínim mensual
- h) Cal tenir establert un sistema per garantir la traçabilitat dels aliments.
- i) Amb la informació dels menús diaris s'acompanyarà una proposta de sopars.
- j) Implantació i seguiment del sistema d'"anàlisi de perills i de punts crítics de control" (APPCC). L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'APPCC.

4. Criteris ambientals

Caldrà tenir en compte els següents criteris ambientals a l'hora d'elaborar els menús:

- Gestió dels residus:
S'atendrà allò previst a la clàusula cinquena g)
- Prevenció de residus:
Sens perjudici del complement de les condicions de seguretat alimentària que sigui vigent, l'adquisició, transport i emmagatzematge de matèries primeres es farà atenent als següents criteris de prevenció de residus i de minimització dels embalatges de qualsevol naturalesa:
 - Caldrà fer servir sempre que sigui possible envasos reutilitzables
 - En cas que no sigui possible, caldrà fer servir envasos reciclables
 - Caldrà fer servir envasos de la màxima capacitat possible, i no s'admetrà sense una prèvia justificació l'adquisició de productes envasats a porcions individuals.

Caldrà presentar un informe indicant quines alternatives s'han seleccionat i la justificació del grau de compliment d'aquests criteris.

- Aigua
Caldrà instal·lar reguladors de cabal i airejadors per minimitzar el consum d'aigua. L'ús de l'aigua es regirà pel principi de l'estalvi i s'evitarà tenir les aixetes obertes en continu per a la neteja.

- Energia
S'adoptaran mesures d'estalvi d'energia tant en la cuina com en la il·luminació.

SETENA.- Calendari i horari de prestació del servei

El servei s'ha d'ajustar al calendari escolar.

L'adjudicatari ha d'estar en disposició d'oferir el servei des del primer dia de l'inici del curs. Cal que les cuineres comencin, com a mínim un dia abans que els infants per tenir enllestides les instal·lacions, i a punt per prestar el servei, i que acabin també com a mínim un dia més tard, per deixar les instal·lacions preparades pel proper curs.

Els centres han d'informar a l'adjudicatari de la data prevista d'inici i la previsió de comensals abans d'acabar el curs anterior.

VUITENA.- Tipologia de menús

Els menús els confeccionarà i presentarà el licitador, personalitzant el centre, detallats per gramatges, productes i periodicitat.

En quant a les escoles bressol:

- Menú de lactants.
- Menú de 1 a 2 anys.
- Menú de 2 a 3 anys.

En quant a educació especial, i atenent també a la seva edat caldrà:

- Menú normal.
- Menú de fàcil masticació.
- Menú triturat.
- Menú de textura per sonda.

De forma genèrica s'haurà de poder d'oferir tant a les escoles bressol com a educació especial:

- Menú ovolàctivegetarià.
- Menú amb criteri *halal*.

Igualment, el licitador haurà de presentar junt amb les menús genèrics altres per atendre règims específics com:

- Menú per dieta sense gluten.
- Menú per dieta sense lactosa.
- Menú sense proteïna de vaca.
- Menú per dieta amb trastorns de fetge i vies biliars.
- Menú per dieta astringent.
- Menú per dieta hipocalòrica.

NOVENA.- Béns adscrits al servei

Per a la prestació del servei, cada escola cedirà l'ús a l'empresa adjudicatària de les cuines, estris, mobiliari, espais de menjadors i altres dependències necessàries per al normal desenvolupament del servei de menjador escolar. Tot això anirà detallat en un llistat que haurà de confeccionar cada centre i al qual l'empresa adjudicatària haurà de donar la seva conformitat. Una còpia d'aquest document serà lliurada al Servei d'Educació de l'Ajuntament.

La conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, béns i estris, inclosos en el servei de menjador de cada centre educatiu, així com el manteniment en constant i perfecte estat de funcionament, neteja, higiene i vigilància, són a càrrec de l'adjudicatari per tot el temps que duri el contracte. Aquest ha de fer a càrrec seu el manteniment correctiu (reparacions) i el manteniment preventiu i normatiu dels equipaments de cuina, siguin quins siguin la causa i l'abast.

Les responsabilitats, els procediments i punts d'inspecció així com la periodicitat d'aquestes actuacions de manteniment es recullen en l'**annex 3** del present plec de clàusules tècniques.

L'adjudicatari haurà de presentar un informe anual de les actuacions realitzades que fan referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions, béns i estris.

Així mateix haurà de satisfer i registrar les operacions realitzades, en el programa informàtic de gestió del manteniment que utilitzen els serveis tècnics del Servei d'Educació (Rosmiman), al qual se li facilitarà l'accés a través d'una web per a contractistes externs.

DESENA.- Reversió de la instal·lació a les escoles

Quan finalitzi el termini contractual el servei ha de revertir a l'Administració, i el contractista ha de lliurar les millores realitzades, instal·lacions, béns mobles incorporats de manera permanent sense els quals perdria la seva naturalesa.

La reversió de les instal·lacions i materials s'haurà de realitzar lliure de qualsevol càrrega o gravamen.

El desallotjament de la instal·lació s'haurà de produir en el termini d'una setmana posterior a l'acabament del període pactat.

ONZENA.- Neteja

La neteja de la cuina, taules i cadires del menjador, la neteja dels conductes de fum i dependències pròpies del servei, així com els estris, són a càrrec de l'empresa adjudicatària, inclosos els contenidors de residus.

Les taules i cadires del menjador ha de ser a diari.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària farà servir material poc agressiu amb el medi ambient; pel seu efecte tòxic, l'ús de lleixiu i altres productes que continguin clor, es

limitarà a aquelles zones en què sigui imprescindible la desinfecció. Caldrà tenir especial cura amb els productes utilitzats evitant aquells que puguin produir corrosió o fer malbé l'acer inoxidable i aquells que generin una alta càrrega contaminant a les aigües residuals.

Cada producte haurà d'anar acompanyat dels seus components, amb freqüència d'ús, tenint en compte el menor efecte contaminant. Caldrà disposar al centre de les fitxes de seguretat de qualsevol producte químic que es pugui utilitzar.

Caldrà que els residus generats en els procediments de neteja i els envasos buits es gestionin adequadament, i en cas que siguin residus especials tòxics o perillosos siguin lliurats a una empresa acreditada.

ANNEX 1

INSCRIPCIÓ DE NENS I NENES AMB DIETES ESPECIALS AL SERVEI DE MENJADOR ESCOLAR

El servei de dietes especials en un menjador escolar requereix el màxim d'informació i rigor possible.

L'elaboració i servei d'una dieta especial en el marc d'un menjador escolar es basa en diversos aspectes:

- Eliminar del menú certs aliments tot garantint la seva substitució per aliments el més similars possibles per minimitzar les diferències amb la resta de comensals
- Controlar les quantitats d'alguns aliments (racions)
- Modificar certes preparacions culinàries
- En alguns casos, disposar de material de manipulació i servei exclusiu
- Altres

La col·laboració de tots els implicats en l'alimentació del nen/a (famílies, escola i empresa adjudicatària del servei) és bàsica per al bon seguiment de les dietes especials.

COMUNICACIÓ DE LES CARACTERÍSTIQUES DE LA DIETA

Per aplicar correctament una pauta alimentària, el servei de menjador escolar necessita disposar d'un informe mèdic, que cal que aporti la família, amb la informació següent:

- EN CAS D'AL·LÈRGIA / INTOLERANCIA ALIMENTÀRIA
 - Diagnòstic complet signat per un especialista
 - Aliments que poden provocar al·lèrgia/intolerància.
 - Altres vies de contacte amb els al·lèrgens a banda de la ingesta
 - Síntomes específics en cas de reacció al·lèrgica/intolerància per cadascun dels aliments
 - Complicacions i risc d'anafilaxi
 - Protocol d'actuació requerit en cas d'al·lèrgia/intolerància i temps de reacció
 - Especificació de la medicació, dosificació i sistema d'administració
- EN CAS DE DIETA ESPECIAL
 - Descripció de la dieta
 - Principals aliments aconsellats i limitats
 - Repartiment de les ingestes si pertoca
 - Altres especificacions que el metge consideri necessàries per al desenvolupament de la dieta

També s'haurà d'aportar la notificació mèdica, per escrit, de les modificacions que

s'hagin de fer a la dieta del nen o nena segons la seva evolució.

El fet de no aportar la documentació mèdica sol·licitada pot ser causa de pèrdua de la plaça de menjador a criteri dels responsables del servei d'alimentació de l'escola.

En cas de reacció al·lèrgica sobtada i sobrevinguda (no valorada a principi del curs) els pares mantindran informada la direcció del centre i els responsables de l'empresa de l'evolució de les proves mèdiques fins arribar a un diagnòstic definitiu.

VALORACIÓ DE LA VIABILITAT D'ÚS DEL SERVEI

Amb la informació lliurada, el Servei d'Educació, amb l'assessorament del Servei de Salut i Comunitat i d'especialistes en al·lèrgologia, valorarà el casos més complexos per tal d'establir la viabilitat de la inscripció de l'alumne/a al servei de menjador, tenint en compte els requeriments alimentaris, la medicació pautada i l'edat i el pes del nen/a.

LA DIETA AL MENJADOR ESCOLAR

Un cop inscrit el nen o nena al servei de menjador del centre escolar, s'elaborarà un menú adequat a les seves necessitats i, si fos necessari i d'acord amb la valoració realitzada, aquest menú serà individualitzat.

En els casos d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, se seguiran les normes de manipulació pertinents per evitar la contaminació creuada d'al·lèrgens.

El personal de cuina i de servei rebrà la formació adequada en matèria de manipulació, composició del menú diari i sistema d'identificació individual.

A cuina es disposarà de la informació pertinent dels nenes i nenes amb al·lèrgies, intoleràncies o altres dietes especials (fitxes) pels comensals fixos i per la possibilitat que hi hagi un esporàdic amb dieta especial

ANNEX 2

Relació del personal en plantilla del Servei d'educació de l'Ajuntament de Terrassa que treballa a les cuines de les escoles municipals

CATEGORIA	ESCOLA	HORARI	OBSERVACIONS
Cuina	EB Moisès	De 9 a 17 hores	Extinció probable del contracte 23-10-2023. Dedicació 50%
Cuina	EB Ginesta	De 9 a 17 hores	Extinció probable del contracte 31-07-2022
Auxiliar	El Pi	De 10 a 17 hores	

ANNEX 3 : MANTENIMENT

La conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, electrodomèstics, béns i estris, inclosos en el servei de menjador de cada centre educatiu, així com el manteniment en constant i perfecte estat de funcionament, neteja, higiene i vigilància, són a càrrec de l'adjudicatari per tot el temps que duri el contracte. Aquest ha de fer a càrrec seu el manteniment correctiu (reparacions) i el manteniment preventiu i normatiu dels equipaments de cuina, siguin quins siguin la causa i l'abast.

També és a càrrec de l'adjudicatari la reposició necessària de la vaixela, gots, l'utillatge de cuina i altre material fungible (trencat o perdut).

L'adjudicatari haurà de presentar un informe anual de les actuacions realitzades que fan referència al manteniment i la conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, electrodomèstics, béns i estris d'acord al format acordat amb els Serveis Tècnics del Servei d'Educació. Així mateix haurà de satisfer i registrar les operacions de manteniment en el programa informàtic de gestió del manteniment que utilitzen els serveis tècnics (Rosmiman), al que se li facilitarà l'accés a través d'una web per a contractistes externs.

La distribució de responsabilitats dels diferents elements i instal·lacions que conformen les cuines, serà de la següent manera:

Element	Reparació (*)	Substitució(*)
Instal·lacions fins punt de subministrament: aigua, gas i electricitat	Servei d'Educació	Servei d'Educació
Xarxa de desguàs (inclús camió cisterna o altres accions de desembussament que comportin obra)	Empresa adjudicatària	Servei d'Educació (1)
Elements d'obra: paviments, enrajolats, pintura, tancaments, ...	Servei d'Educació	Servei d'Educació (2)
Equipaments propis cuina: campanes, rentavaixelles, neveres, congeladors, cuines, marmites, fregidores, forns, ...	Empresa adjudicatària	Servei d'Educació (2)
Equipaments accessoris cuina: escalfadors, acumuladors, aixetes normals i especials, descalcificadors, rentamans (piques), insectocutors, mosquiteres, guixetes per al personal de cuina, armaris tancats pels productes de neteja o químics, carros de servei...	Empresa adjudicatària	Empresa adjudicatària

(*) Per a condicions normals de funcionament. Si les causes que generen la necessitat de substitució són imputables a un mal ús dels diferents elements per part de l'empresa adjudicatària, la substitució o reparació anirà a càrrec d'aquesta.

(1) En cas de detectar abocaments de menjar o mal ús per part del servei de cuina, la totalitat de la despesa serà imputable a l'adjudicatari.

(2) En cas de ser conseqüència de cops o ús no acurat de la instal·lació també serà imputable a l'adjudicatari.

Així mateix l'empresa adjudicatària quedarà obligada a realitzar totes aquelles petites adequacions que responguin a requeriments del servei de protecció de la salut, del departament de sanitat de la Generalitat o de riscos laborals, com ara la instal·lació d'insectocutors, instal·lació ribets a portes, instal·lació de mosquiteres addicionals, provisió d'armaris tancats i/o guixetes, etc.

Dins de les activitats de manteniment s'hi inclouen les següents:

- Manteniment normatiu
- Manteniment preventiu
- Manteniment correctiu ordinari, reparació d'avaries o resolució d'incidències

Manteniment correctiu ordinari

El manteniment correctiu comprèn la reparació d'avaries o resolució d'incidències, qualsevol quina sigui la seva causa. Les Ordres de Treball emeses com a conseqüència de les incidències o avaries que puguin donar-se en els equipaments a mantenir es classificaran en:

- Emergències
- Urgents
- Normals

Es consideraran sempre obres de caràcter urgent:

- Totes les que siguin necessàries per restablir la normalitat en el funcionament de la cuina
- Embussos de la xarxa de desguassos de la cuina
- Qualsevol que pugui produir una alteració en la seguretat del centre o les persones

En el cas que no es pugui donar solució a incidències que condicionin l'ús de la cuina, l'empresa adjudicatària estarà obligada a organitzar pel mateix dia un servei de càterin sense repercusió econòmica al Servei d'Educació

En el cas d'avaries en electrodomèstics o desperfectes en equipament de cuina la reparació dels quals hagi d'anar a càrrec de l'empresa adjudicatària, incloses les actuacions correctives derivades de defectes detectats en inspeccions sanitàries, s'estableixen els següents terminis de resposta i resolució:

- Termini de resposta: s'estableix en 2h per a les incidències considerades emergències (les que impliquen que la cuina ha quedat inoperativa, incidències que impliquen fuïtes d'aigua i embussos a la xarxa de desguàs), 24h per a les urgències (termos, rentavaixelles, aixetes excepte en cas de fuïta d'aigua, congeladors, neveres, i electrodomèstics utilitzats per cuinar) i 48h per a les ordinàries (la resta). En aquest termini, l'empresa adjudicatària resta obligada a comprovar què succeeix i informar a l'Ajuntament de l'origen i abast del problema i de les actuacions que es duren a terme per solucionar-lo.
- Termini de resolució:
 - 1 dia per a les incidències en aixetes o altres elements que suposin fuïta d'aigua, per embussos de la xarxa de desguàs, i per resoldre qualsevol incidència que hagi deixat inutilitzada la cuina
 - 3 dies laborables per la reparació d'elements productors d'aigua calenta (termos elèctrics i rentavaixelles)
 - 5 dies laborables per la reparació de neveres i congeladors, i per a la reparació d'electrodomèstics utilitzats per cuinar com els fogons, el forn, la marmita o similars
 - 10 dies laborables per a la resta (prestatges, armaris, etc)
- En cas que per la complexitat tècnica de la reparació no es puguin complir aquests terminis, l'empresa adjudicatària resta obligada a substituir l'electrodomèstic o equipament espatllat per un de similars característiques en prèstec fins que la reparació s'hagi dut a terme.
- En cas de fer-se necessària la substitució per no haver-hi reparació possible, l'empresa adjudicatària haurà de justificar-ho amb un informe tècnic degudament signat per un tècnic competent.

Caldrà respectar el circuit de comunicació d'avaries per tal que totes les actuacions de correctiu quedin recollides al programa de gestió del Manteniment, Rosmiman. Així, la cuinera ho comunicarà a la direcció del centre que serà la responsable de registrar l'avís. Des del Servei d'Educació es generarà la corresponent ordre de treball i l'adjudicatari serà el responsable de l'execució i tancament d'aquesta.

Tots els materials substituïts seran d'idèntica qualitat als existents. Els operaris tindran la qualificació requerida per realitzar els treballs, disposant de tots els medis

necessaris i procurant evitar en la mida del possible tota pertorbació del funcionament normal del centre o servei. En tot cas, s'informarà prèviament al Servei Municipal d'Educació de les operacions que es realitzaran i de les molèsties que s'ocasionaran, així com del calendari previst.

Caldrà fer una correcta gestió de tots els residus de la cuina. En particular, caldrà acreditar la gestió correcta dels residus generats pels decantadors de greixos, per part d'una empresa autoritzada per l'Agència Catalana de Residus, mitjançant el full de seguiment. També caldrà acreditar les neteges dels conductes d'evacuació de fums mitjançant document justificatiu (factura o albarà segellat per l'escola).

Es prohibeix específicament:

- Tenir els fogons, forns o similars encesos si no s'estan fent servir per cuinar
- La instal·lació de qualsevol electrodomèstic que requereixi modificacions a les instal·lacions de l'escola (inclosos els augments de potència elèctrica) o suposin un increment del consum energètic.

Penalitzacions:

Es consideraran incompliments molt greus:

- La utilització de forns, fogons, o altres aparells generadors de calor quan no s'estigui cuinant.
- No atendre les emergències en el termini estipulat per fer-ho (2h de temps de resposta i 1 dia laborable de temps de resolució)
- No atendre el manteniment periòdic dels aparells de gas amb puntualitat:
 - Revisions periòdiques trimestrals: en el termini de 10 dies hàbils des de la generació de l'ordre de treball al programa de manteniment
 - Revisions periòdiques anuals: en el termini d'un mes des de la generació de l'ordre de treball al programa de manteniment
- No reciclar correctament els residus
- Tancar les ordres de treball del programa de manteniment sense haver resolt les incidències o haver realitzat el manteniment que pertorqui.

Es consideraran incompliments greus:

- No resoldre les incidències en el termini de resolució fixat per fer-ho (excepte en el cas d'emergències, en el que l'incompliment serà molt greu)
- No atendre el manteniment periòdic dels aparells de cuina i instal·lacions en un termini superior als 4 mesos des de la generació de l'ordre de treball al programa de manteniment (excepte en el cas d'aparells de gas, en què constituirà incompliment molt greu)

- No atendre les sol·licituds de neteja del decantador de greixos en el termini de 2 dies hàbils

Es consideraran incompliments lleus:

- No atendre el manteniment periòdic dels aparells de cuina i instal·lacions en un termini superior als 2 mesos i inferior a 4 mesos des de la generació de la ordre de treball al programa de manteniment (excepte en el cas d'aparells de gas, en què constituirà incompliment molt greu)
- No mantenir les ordres de treball del programa de manteniment correctament actualitzades (en el cas de tancaments d'ordres de treball sense realitzar les feines associades a aquestes es considerarà infracció molt greu)

Manteniment normatiu i preventiu

Aquest manteniment té per objectiu realitzar unes operacions planificades de revisió d'aquells elements seguint unes freqüències (calendari) determinades. Les operacions a realitzar, procediments i punts d'inspecció estan definides als següents quadres:

XARXA DE DESGUASSOS INTERIORS DE CUINA				
1-05-03	PP077	REVISIÓ XARXA DE DESGUASSOS INTERIORS. ANUAL i neteja amb camió cuba		1 ANY
REVISIÓ GENERAL DELS DESGUASSOS QUE SIGUIN ACCESSIBLES. CONTROL DE FISSURES I FUITES AL RECORREGUT I ALS COLZES, CONTROL DE LES FIXACIONS I INSPECCIÓ DELS SIFONS, PERICONS I REGISTRES DE BAIXANTS. (A FINALS DE TEMPORADA)				
CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS				
1-05-02	PP078	REVISIÓ CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS. 1 ANY		1 ANY
REVISIÓ GENERAL DELS CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS: COMPROVAR L'ESTANQUEITAT DEL CONDUCTE, CONTROLAR ELS SUPORTS I ELS AILLANTS TERMICS I INSPECCIONAR L'ABSÈNCIA DE CORROSIONS, EN CAS D'ACER				
1-05-02	PN002	REVISIÓ CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS. NETEJA. 2 ANY		2 ANYS
NETEJA GENERAL DEL CONDUCTE (la primera neteja comportarà l'execució de reixetes per efectuar les neteges en els centres que no en disposin, no sent necessari en neteges posteriors)				
CUINA				
2B-02A	PP094	REVISIÓ DE FRIGORÍFICS. ANUAL		1 ANY
REVISIÓ DEL BON FUNCIONAMENT DEL MOTOR				
NETEJA DEL MOTOR DE L'EQUIP				
NETEJAR I DESCONGELAR L'EQUIP				
REVISIÓ DEL CORRECTE FUNCIONAMENT DE LA IL·LUMINACIÓ INTERIOR				
2B-02A	PN141	REVISIÓ DELS EQUIPS DE GAS DE LA CUINA. ANUAL		1 ANY
COMPROVAR EL CORRECTE FUNCIONAMENT DE TOTS ELS ELEMENTS DE SEGURETAT DE L'EQUIP				
VERIFICAR ELS ELEMENTS CALEFACTORS I/O CREMADORS				
REGULAR I NETEJAR ELS PILOTS				
VERIFICAR EL MOTOR DEL VENTILADOR I ELS CONTACTORS				
VERIFICAR I GREIXAR VÀLVULES				
2B-02A	PP098	REVISIÓ DELS APARELLS DE GAS DE LA CUINA. TRIMESTRAL		3 MESOS
INSPECCIONAR L'ESTANQUEITAT DE LES CONNEXIONS I DE LA UNITAT ACUMULADORA, SI N'HI HA				

VERIFICAR EL FUNCIONAMENT DELS APARELLS DE GAS COMPROVAR QUE NO HI HA FUITES DE GAS COMPROVAR QUE NO HI HA FUITES D'AIGUA A L'ESCALFADOR 2B-02A PN142 REVISIÓ ESCALFADORS D'AIGUA AMB GAS. BIANUAL	
ANOTAR LA TEMPERATURA O PRESIÓ DEL FLUID PORTADOR A L'ENTRADA I A LA SORTIDA DEL GENERADOR DE CALOR (I.T.3.4-1) ANOTAR LA TEMPERATURA AMBIENT DEL LOCAL O SALA DE MÀQUINES (IT 3.4-2) ANOTAR LA TEMPERATURA DELS GASSOS DE COMBUSTIÓ (IT 3.4-3) ANOTAR EL CONTINGUT DE CO I CO2 EN ELS PRODUCTES DE COMBUSTIÓ (IT 3.4-4) COMPROVAR LA VENTILACIÓ DE LA CAIXA DE FUMS DE LA CALDERA (IT 3.4-6)	2 ANYS
2B-02A PP101 REVISIÓ DELS APARELLS ELÈCTRICS DE LA CUINA, INCLOSOS ELS ESCALFADORS D'AIGUA. ANUAL	1 ANY
INSPECCIONAR L'ESTAT DE LES CONNEXIONS ELÈCTRIQUES INSPECCIONAR L'ESTANQUEITAT DELS JUNTS VERIFICAR L'ESTANQUEITAT DE LA UNITAT ACUMULADORA COMPROVAR EL TARAT I EL CORRECTE FUNCIONAMENT DE TOTS ELS ELEMENTS DE SEGURETAT DE LA INSTAL·LACIÓ INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA CORROSIÓ i reparar-ho INSPECCIONAR L'ESTAT DE LES FIXACIONS INSPECCIONAR ELS APARELLS DE MESURA I CONTROL COMPROVAR EL RENDIMENT VERIFICAR EL CORRECTE ESTAT DELS CALEFACTORS COMPROVAR L'ABSÈNCIA D'INCRUSTACIONS INSPECCIONAR L'ESTAT DE L'ÀNODE DE SACRIFICI, SI N'HI HA.	
CAMPANA EXTRACTORA	
2b-02-01 PP102 REVISIÓ CAMPANA EXTRACTORA. 1 ANY	1 ANY
COMPROVAR EL FUNCIONAMENT DEL DISPOSITIU ANTIRETORN INSPECCIONAR L'ESTAT DEL CONDENSADOR DE GREIXOS INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA SUBJECCIÓ DE LA CAMPANA VERIFICAR L'ACOBAMENT CORRECTE AMB EL CONDUCTE DE SORTIDA COMPROVAR L'ESTAT DE CORROSIÓ GREIXATGE DE COIXINETS I VERIFICACIÓ EL MANTENIMENT DEL VENTILADOR DESMUNTAR LA CAMPANA I NETEJAR-LA INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA MALLA TALLAFOCS	
MAQUINES DE RENTAR (VAIXELLES)	
2b-02-03 PP103 REVISIÓ MAQUINES DE RENTAR (VAIXELLES) 1 ANY	1 ANY
VERIFICAR EL FUNCIONAMENT DELS ELEMENTS CALEFACTORS COMPROVAR EL CABAL DE LA BOMBA DE RENTADA	

OBSERVACIONS:

- La campana extractora s'ha de mantenir permanentment en funcionament mentre els fogons estiguin en funcionament.

Apèndix: QUADRE TEMPORALITZACIÓ NETEJA GENERAL DE CONDUCTES D'EXTRACCIÓ DE FUMS

Centre	Data instal·lació aprox.	Calendari neteges Periodicitat: bianual			
		2022	2023	2024	2025
EB Coloraines	2006		X		X
EB Espígol	2004		X		X
EB Ginesta	2009		X		X
EB Giravolt	2005		X		X
EB La Casona	2003		X		X
EB L'Esquitx	1998		X		X
EB Moisès	2010	X		X	
EB Soleia	2009	X		X	
EB Tabalet	2001	X		X	
EB Somriures	2007	X		X	
EB Vallparadís	2007	X		X	
CEE Fàtima	2003	X		X	
CEE El Pi	2021		X		X
Total neteges		6	7	6	7