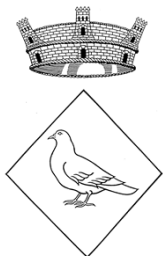


AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CÀTERING A LA LLAR D'INFANTS ROJAS FELIU DE SANTA COLOMA

Índex

nº	Prescripció	pàg.
1.	OBJECTE DEL CONTRACTE.....	2
1.1.	OBJECTIUS ESPECÍFICS.....	2
2.	DURADA DEL CONTRACTE, PERÍODES I HORARIS DE PRESTACIÓ DEL SERVEIS.....	2
2.1.	LA DURADA.....	2
2.2.	EL PERÍODE DE PRESTACIÓ	2
2.3.	ELS HORARIS DEL SERVEI DE CUINA.	3
3.	CARACTERÍSTIQUES EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA.	3
3.1.	CARACTERÍSTIQUES GENERALS.....	3
3.2.	RECURSOS HUMANS	3
3.3.	HORARI	3
3.4.	TITULACIÓ REQUERIDA	4
4.	CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CÀTERING.....	4
4.1.	CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS	4
4.2.	MENÚS ESPECIALS.....	5
4.2.	NORMATIVA EN MATÈRIA DE SALUT PÚBLICA	5
4.3.	MATERIES PRIMERES I ELABORACIÓ	6
4.4.	TEMPERATURA I TRASLLAT ALIMENTS	6
4.5.	NETEJA.....	7
5.	MAQUINÀRIA, ESTRIS DE CUINA I USOS	7
5.1.	MAQUINÀRIA	7
5.2.	ÚS DE LA MAQUINÀRIA I ESTRIS	7
6.	ADMINISTRACIÓ, INSPECCIÓ I GESTIÓ.....	8
7.	RESPONSABILITAT	8
8.	EDUCACIÓ PER A LA SALUT, FORMACIÓ I INFORMACIÓ	9
	ANNEX 1.- INVENTARI DEL MATERIAL DE CUINA DE LA LLAR D'INFANTS.....	10



AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DEL CONTRACTE DE SERVEI DE CÀTERING A LA LLAR D'INFANTS ROJAS FELIU DE SANTA COLOMA

1.OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte del present contracte la prestació del servei de càtering per la llar d'infants municipal de Santa Coloma de Cervelló: Rojas Feliu (c/ Cirerers, 2).

Dades del centre objecte de la prestació

Llar d'infants municipal Rojas Feliu
c/ Cirerers, 2
Telèfon: 936450452
Correu electrònic: a8060800@xtec.cat

1.1.OBJECTIUS ESPECÍFICS

El menjador escolar té un caràcter de servei complementari i necessari per a la Llar d'infants. L'objectiu bàsic del servei de menjador no és només l'alimentació de l'infant; s'hi afegeix el seu caràcter social i educatiu. Amb aquest servei contribuïm a cobrir les necessitats nutritives dels infants adquirint al mateix temps hàbits de tipus social, alimentaris, d'higiene i salut.

Aquest servei inclou:

- Servei de càtering:
 - a.- Subministrament de dinars i berenars
 - b.- Servei de cuina (1 auxiliar de cuina)

2.DURADA DEL CONTRACTE, PERÍODES I HORARIS DE PRESTACIÓ DEL SERVEIS

2.1. LA DURADA

La durada d'execució del contracte del servei de càtering de la llar d'infants municipal Rojas Feliu, de Santa Coloma de Cervelló, serà de dos anys (coincident amb el curs escolar):

- curs 2023-2024 (previsió inici en data 6 de setembre de 2023)
- curs 2024-2025 (finalitzant en data 31 de juliol de 2025)

Aquest període serà prorrogable per 1 any:

- curs 2025-2026 (previsió inici en data 5 de setembre de 2025)

2.2. EL PERÍODE DE PRESTACIÓ

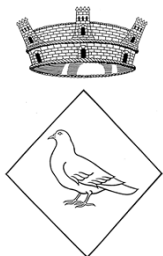
El període de prestació del servei serà:

Un curs equival a 11 mesos de prestació efectiva, distribuïts de la següent forma:

- curs escolar: de setembre a juny (ambdós inclosos)
- casalet: juliol

Aquests períodes es corresponen al calendari escolar d'aplicació a la llar d'infants municipal, i que en línies generals, és el següent:

- Inici del curs escolar al setembre: la data que dictamini el Consell Escolar de la Llar d'Infants.
- Vacances de Nadal: la data que dictamini el Consell Escolar de la Llar d'Infants.
- Vacances de Pasqua: la data que dictamini el Consell Escolar de la Llar d'Infants.
- Finalització del curs escolar: la data que dictamini el Consell Escolar de la Llar d'Infants.
- Casalet d'estiu.
- Festes de caràcter local: dos dies, a determinar pel Ple de la Corporació



AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

- Festes de lliure disposició: dos dies, a determinar pel Consell Escolar Municipal

Període d'adaptació.- Es considera període d'adaptació, com a màxim, des de l'inici del curs escolar, el mes de setembre i fins la tercera setmana del mes d'octubre.

Durant el període d'adaptació, l'ús del servei de menjador és irregular; els alumnes nous van fent una incorporació progressiva, mentre que els alumnes antics ja fan ús del menjador a partir del segon dia del curs.

Les dates del curs escolar i les modificacions de calendari es concretaran cada curs d'acord amb el calendari dictat a tal efecte.

2.3. ELS HORARIS DEL SERVEI DE CUINA.

L'horari bàsic serà el necessari per garantir el funcionament del servei, i serà establert per l'empresa contractista, tenint en compte el temps requerit per la confecció dels menús i el seu transport, així com per la neteja dels espais, estris i material utilitzat de la pròpia cuina. En tot cas sempre haurà de cobrir com a mínim, l'horari de menjador establert entre les 11 i les 14:30 hores.

3. CARACTERÍSTIQUES EN LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA.

3.1. CARACTERÍSTIQUES GENERALS

El contractista posarà a disposició de la llar un/a auxiliar de cuina, d'acord amb l'horari establert al punt 2.3., amb les següents obligacions:

1. Rebre del contractista els dinars diaris i posar-los en disposició de ser servits (estris de cuina, triturat de purés, trossejat de fruites...)
2. Preparar el berenar abans de marxar
3. Controlar diàriament les temperatures dels menjars (és recomanable que la diferència entre l'arribada del menjar i de l'auxiliar, sigui la mínima possible).
4. Netejar i desinfectar la cuina (espais, mobiliari i equipament de la cuina i rebost), els estris, la maquinària, la vaixela, etc. utilitzades per al servei, amb el seu corresponent registre.
5. Garantir que es disposi del material necessari que ha de subministrar el contractista per al correcte desenvolupament del servei: paper de cuina, tovallons, productes i estris de neteja, etc.)
6. Neteja de la roba de la cuina (guants de cuina i davantals, manyoples, etc.) i d'altres.

3.2. RECURSOS HUMANS

L'empresa contractista haurà de garantir el mateix personal durant tot el curs, tret de causes de força major. Cas que sigui necessària la substitució del personal de cuina, serà l'empresa contractista la responsable d'organitzar el traspàs d'informació referida a funcions i lloc de treball.

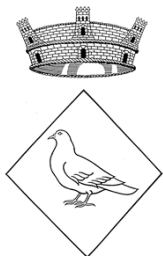
Pel desenvolupament de les seves tasques i funcions el personal ha d'anar amb la roba adient al seu lloc de treball (protector de cabells, bata, davantal i calçat còmode que li proporcionarà la seva empresa.)

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

3.3. HORARI

L'horari de la persona assignada a la cuina, l'auxiliar de cuina, es preveu que sigui entre les :
-10.30 i 14.30 hores tots els dies lectius del curs escolar.

Segons estimació de menús servits i tenint en compte el curs 2022-2023, s'han estimat 4 hores al dia per realitzar les tasques derivades d'aquest servei. L'Ajuntament es reserva el dret de modificar aquests horaris si, per qualsevol circumstància (reducció/ampliació de menús), es considerés oportú. S'avisarà l'empresa contractista amb la deguda antelació.



AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

Horari de recepció del dinar: el servei haurà de garantir que els aliments del dinar arriben a la llar d'infants com a molt tard a les 11.00h del matí. El temps des que s'envasen els aliments als termos, fins que arriben als diferents centres, no ha de superar el temps que permeti garantir el manteniment de les temperatures, segons normativa vigent.

Els dinars han d'estar preparats en bols per ser servits als infants a partir de les 12:00h; exceptuant la classe de nadons que per les seves característiques fa servir un horari més flexible i individualitzat o bé, una mica abans per situacions excepcionals o necessitats dels infants a la resta de classes.

L'empresa contractista ha de garantir que tots els aliments necessaris per al servei estan disponibles a l'hora de servir els menús. En cas que es detecti alguna incidència, haurà de ser resolta amb els mitjans propis del contractista abans de les 12:00h.

Per al compliment de la normativa reguladora d'Inspecció de Sanitat, referent al manteniment de les temperatures, l'empresa contractista subministrarà un o més escalfador/s d'aliments a la llar d'infants, en funció del nombre d'infants usuaris del menjador.

3.4. TITULACIÓ REQUERIDA

El personal adscrit al servei de cuina tindrà la formació i titulació adequada al seu lloc de treball, que serà degudament justificada per l'empresa a l'Ajuntament.

- Auxiliar de cuina: carnet de manipulació d'aliments pel personal de cuina.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CÀTERING

4.1. CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS

Els dinars hauran de ser equilibrats d'acord amb un menú realitzat i certificat per dietistes-nutricionistes i serà també equilibrat en les textures, la quantitat de fruita, la verdura i el repartiment calòric. L'alimentació subministrada respondrà a la dieta mediterrània.

Els menús respondran a les necessitats dels usuaris de l'escola (nadons i infants de 0 a 3 anys). Els menús s'elaboraran en funció de les edats, amb un menú base segons el nivell d'edat i segons el tipus (triturat i /o trosset), tot adaptant-se als progressos dels nens. Hi haurà també dietes astringents i/o laxants.

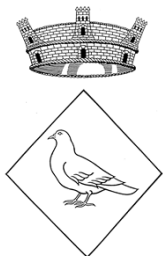
Hi haurà tres tipus de menú, amb una base segons el nivell d'edat. Els confeccionarà i presentarà l'empresa licitadora, detallats per gramatges, productes, periodicitat, i variació estacional.

Els menús a servir seran:

- a) Lactants (0 a 12 mesos, amb transició evolutiva de pollastres, hortalisses, etc.).
- b) El menú de traspàs (1 a 2 anys) amb introducció d'aliments del tipus vedella/carn i derivats, verdura crua, flatulenta, peix, etc., amb introducció dels llegums. En aquest tram d'edat es fa necessari que es suplementi el berenar amb una fruita triturada.
- c) El menú de 2 a 3 anys.

En tots els casos, la introducció progressiva dels diferents tipus d'aliments es farà seguint les indicacions fetes pel pediatra de l'infant. Els purés i aliments que s'hagin de triturar arribaran ja triturats al centre, excepte les fruites que arribaran sencers a l'escola per a llur posterior manipulació i trasllat a les aules. Si fos necessari l'ús d'una trituradora industrial, l'empresa contractista la subministrarà.

Els menús tindran en compte els aliments de temporada i seran el més naturals possible, tot evitant el consum excessiu de sal (clorur sòdic o NaCl) i el sucre, la desaparició dels additaments alimentaris, conservants, així com els greixos trans, que estan afavorint l'increment de la diabetis infantil, l'obesitat i les infermetats cardiovasculars.



**AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ**

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar el càtering complet i en cas que hi hagi algun oblit, estarà en l'obligació del compliment del servei, de forma diària.

L'estructura dels àpats estarà formada per:

- 1 primer plat
- 1 segon plat amb guarnició
- Postres (prioritzant fruites de temporada i 1 cop setmana un làctic sense sucre)
- Pa i aigua

Com a primer plat es prioritzaran les verdures i hortalisses en preparacions adequades per infants (bullits i en format puré), productes de temporada i proximitat.

- Berenar (entrepà/ 1 dia mínim làctic/ fruita)

Es prendrà com a referent, de forma general, les pautes marcades a la guia de "[L'alimentació saludable a l'etapa escolar](#)" publicada pels Departaments d'Educació i de Salut de la Generalitat de Catalunya.

La direcció de la llar podrà proposar canvis puntuals en el menú base presentat si considera que hi ha algun plat poc adient.

4.2. MENÚS ESPECIALS

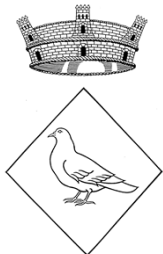
- En cas que sigui necessari i existeixin infants amb alguna malaltia o intolerància alimentària (celíaca, lactosa, proteïna llet, ou, sense sal,...), es presentaran menús específics per cobrir cadascuna d'aquestes necessitats, tot consultades les famílies sobre la prescripció mèdica indicada. En aquests casos, l'empresa assumirà completament la responsabilitat legal en cas d'error o manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i tramesa de l'aliment. Aquests menús estaran identificats per diferenciar-los de la resta dels menús i es facturaran al mateix preu que la resta de menús.
- Hi haurà menús diaris adaptats a uns altres hàbits culturals o religiosos, tan en el dinar com en el berenar diari. Es facturaran al mateix preu que la resta de menús
- Hi haurà dinars especials de festes populars, a requeriment de l'Ajuntament de Santa Coloma de Cervelló (Nadal, Dijous Gras, Carnestoltes, Sant Joan, Fi de curs, etc.). Els nens i nenes amb d'altres hàbits religiosos culturals tindran també aquest dinar especial, adaptat.
- En casos d'infants alletats amb llet materna o especial per nadons, es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple donar la fruita per dinar). En aquests casos, la fruita la subministrarà l'empresa contractista.

4.2. NORMATIVA EN MATÈRIA DE SALUT PÚBLICA

L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en el centre receptor, garantint en tot moment el compliment de la normativa sanitària vigent.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació a la normativa higiènic sanitària aplicable i, en particular, de tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació a la llar, desinfecció i qualitat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar la informació i el material al centre, per dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. S'inclou també la presa de temperatures dels diferents plats a servir d'acord amb la normativa vigent de salut, amb els termòmetres o aparells homologats pel Departament de Salut, i seguint els protocols de registre homologats. Es guardaran



AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

mostres testimonis dels aliments seguint els terminis i la metodologia aprovada pel Departament de Salut.

L'empresa adjudicatària presentarà trimestralment una anàlisi de qualitat sanitària (bacteriològica) dels aliments servits, emès per un laboratori acreditat. L'Ajuntament podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets.

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

El Servei de Sanitat municipal podrà efectuar inspeccions sanitàries i anàlisi de productes tant en cru com en cuinat, periòdicament, així com controls al personal manipulador.

Atenent a la màxima cura sanitària està del tot prohibit qualsevol canvi de menú o ingredients, sense prèvia autorització de la Direcció de la Llar d'infants.

4.3. MATERIES PRIMERES I ELABORACIÓ

L'elaboració del menjar es realitzarà a la cuina central de l'adjudicatari, utilitzant la línia calenta i complint rigorosament les condicions higiènic-sanitàries, i utilitzant sistemes de cocció que permetin la conservació dels nutrients.

Els productes que es consumeixin a la llar d'infants municipal seran de primera qualitat i en l'oferta s'especificarà:

- Origen
- Denominació del producte
- Categoria
- Varietat
- Norma de qualitat de cadascun dels aliments
- Classe
- Pes
- Mida... etc.

S'oferirà amb caràcter preceptiu:

- Oli d'oliva per cuinar i amanir.
- Verdura i fruita (es controlarà el grau de maduresa) fresca.
- Productes de temporada
- Aigua mineral. Pel que fa a l'aigua mineral cal:
 - * *minimitzar els envasos de plàstic d'un sol ús*
 - * *no és permesa la col·locació d'aparells d'osmosi, atesa la recomanació del Departament de Sanitat de la seva limitació en centres educatius.*

4.4. TEMPERATURA I TRASLLAT ALIMENTS

L'oferta presentada per l'adjudicatari ha d'incloure el trasllat diari dels menús a la Llar d'Infant Municipal.

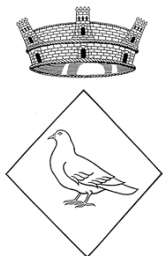
L'empresa haurà de complir la normativa higiènic-sanitària en l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Els menús vindran en contenidors isotèrmics, hermètics i que mantinguin la temperatura amb la intenció que es mantingui a temperatura constant fins l'arribada a destí.

En tot moment es pot realitzar un control de la temperatura per part d'aquesta administració. Es realitzarà un control diari del càtering a l'arribada a destí per part de l'escola. La temperatura mínima serà de 63°C+ en la seva recepció a la llar d'infants.

L'empresa haurà de garantir que els menús estiguin disponibles al Centre abans de les 11.00 hores del matí, a fi efecte que es serveixi el càtering entre tres quarts de 12 a les 12 h. Els lactants poden menjar abans de les 12 del migdia.

4.5. NETEJA

El concessionari serà el responsable de la neteja i el manteniment correcte de totes les instal·lacions i estris que s'utilitzin: espais de cuina i rebost, mobiliari i equipament de la cuina i



**AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ**

rebot, dels estris, la maquinària i la vaixella. També serà responsabilitat de l'empresa contractista la neteja i desinfecció dels termos utilitzats per transportar els aliments a les escoles sense cuina.

A l'inici i a final de curs han de realitzar les inspeccions oportunes per garantir que els espais estiguin en condicions de ser utilitzats. Durant la prestació vetllaran perquè tots els elements que integrin el servei estiguin en òptimes condicions d'ús. Haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc ben visible per a ser consultat pel òrgans d'inspecció que corresponguin.

En general seran els responsables d'avisar a la direcció de la llar i a l'Ajuntament de les deficiències detectades en la cuina, a fi i efecte que els òrgans competents puguin fer les actuacions que calgui.

L'empresa contractista haurà d'utilitzar productes de neteja que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys a nivell ambiental. Així mateix, l'empresa contractista es farà càrrec de la reposició dels productes de neteja (bosses d'escombraries, fregalls, sal del rentavaixelles, etc.). També s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

La neteja de la roba de la cuina (draps cuina, guants de cuina i davantals, manyoples, etc.) i d'altres, anirà a càrrec de l'empresa contractista, encara que es podrà pactar l'ús de la bugaderia de l'escola.

5. MAQUINÀRIA, ESTRIS DE CUINA I USOS

5.1. MAQUINÀRIA

La maquinària, el parament, estris i eines que l'Ajuntament de Santa Coloma de Cervelló cedeix per a ser utilitzat per a l'empresa contractista, està relacionat en inventari a part. (Annex nº 2)

Durant la vigència d'aquest contracte aniran a càrrec de l'empresa les accions de reparació i conservació necessàries per garantir el normal funcionament dels aparells. Així mateix, l'empresa contractista serà responsable de les reparacions derivades d'un mal ús de la maquinària i els danys que se'n derivin, inclosa la substitució de l'aparell en cas de necessitat, que restarà propietat de l'Ajuntament a l'acabament del contracte.

Una vegada realitzada l'adjudicació del servei es realitzarà, conjuntament amb l'empresa contractista, la comprovació de l'inventari dels estris de cuina. Aquest material és propietat de l'Ajuntament que el cedirà en ús a l'empresa contractista.

El contractista haurà de mantenir aquest material, i en cas de necessitat, procedir a la seva reposició. En el moment de l'acabament del contracte el contractista haurà de retornar a l'Ajuntament la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'ús en que els va rebre.

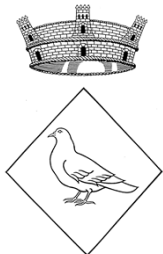
En cas de reposició de material per part de l'empresa que té adjudicat el servei, els aparells hauran de ser dins la catalogació de la màxima eficàcia energètica i estalvi d'aigua.

La despesa de llum, aigua, gas i telèfon feta a la llar municipal, anirà a càrrec de la Regidoria d'Educació-Ajuntament de Santa Coloma de Cervelló.

L'empresa contractista, per tal de complir la normativa vigent referent al manteniment de les temperatures dels dinars, utilitzarà un armari escalfador a la llar d'infants.

5.2. ÚS DE LA MAQUINÀRIA I ESTRIS

Per raó del programa pedagògic a desenvolupar en els centres, l'equip pedagògic del mateix podrà utilitzar fora de la cuina la vaixella i altres estris. Aquest material es podrà utilitzar sempre i quan no distorsioni el servei de cuina i es retornarà net i en perfectes condicions d'ús. La neteja, en



**AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ**

aquest cas, la farà el personal de l'escola, que podrà utilitzar els productes necessaris per aquest fi.

El material que es trenqui fora de l'ús del servei adjudicat, serà a càrrec de l'Ajuntament de Santa Coloma de Cervelló.

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

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

6. ADMINISTRACIÓ, INSPECCIÓ I GESTIÓ

L'empresa contractista garantirà una interlocució, comunicació i relació directa entre la direcció del centre i una persona de referència que designi el contractista.

1. La comunicació dels menús es farà diàriament per correu-e a partir de les 9 h fins a les 9.15
2. L'empresa comunicarà amb dues setmanes d'avançament, com a mínim, la graella dels menús a subministrar, per correu electrònic, per tal que els pares tinguin coneixement dels menús dels seus fills i filles.

La directora del centre és la màxima responsable del funcionament del centre i com a tal, la cuinera i altre personal de servei de monitoratge ha d'atendre les seves indicacions.

El contractista proporcionarà diàriament un imprès per a l'anotació del servei de menjador efectivament elaborat, tant pel que fa a la quantitat de menús com a les tipologies de menús.

Periòdicament es faran reunions amb la persona coordinadora del servei per part de l'empresa, amb la persona responsable de la Regidoria d'Educació i amb la directora de la llar d'infants.

Hi haurà diàriament una documentació que restarà a la llar d'infants i que es compondrà de la següent documentació:

- a) L'albarà de sortida/arribada, que signarà el responsable del servei de la llar d'infants (auxiliar de cuina), amb indicació de l'hora de sortida de cuina, amb indicació de la temperatura anotada, així com l'hora d'arribada.
- b) L'albarà de rebut o vist bo de l'arribada del càterring amb la temperatura mínima de 63°C+ del menjar calent.
- c) El full de control de temperatura al moment de servir els diferents plats.

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'Ajuntament, per mitjà de les directores dels centres i el Servei Municipal de Sanitat.

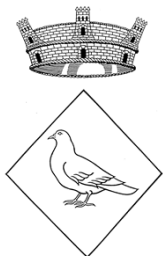
Del resultat d'aquestes inspeccions, la persona designada per la Regidoria d'Educació n'instarà el seu compliment.

7. RESPONSABILITAT

L'empresa assumirà la responsabilitat legal en cas d'error o de manca de rigor en el procediment d'elaboració, transport i trames dels aliments, especialment d'aquests esmentats.

L'empresa estarà obligada a conservar mostres del menjar subministrat fins les 72 hores posteriors al subministrament.

En el supòsit eventual de vaga legal en el sector al qual pertanyen el personal adscrit al servei, l'adjudicatari haurà de mantenir informat de forma permanent al departament responsable del



AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

servei, de les incidències i desenvolupament de la vaga, així com el contingut dels serveis mínims acordats.

Una vegada finalitzada aquesta vaga, l'entitat adjudicatària haurà de presentar un informe en el que s'indiquin els serveis mínims prestats i el nombre d'hores/serveis que s'hagin deixat de prestar. Aquest informe haurà de presentar-se en el termini màxim d'una setmana després de la finalització de la vaga, amb la conformitat de la persona responsable del servei.

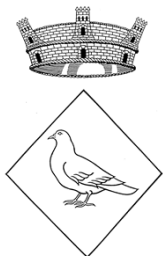
Una vegada comprovats els incompliments produïts com a conseqüència de la vaga, el Departament responsable del servei procedirà a valorar la deducció corresponent de la factura del període en que s'hagi produït la vaga legal. Aquesta valoració es comunicarà per escrit a l'adjudicatari, per la seva deducció a la factura corresponen o , en el seu cas, en la següent al període de facturació.

8. EDUCACIÓ PER A LA SALUT, FORMACIÓ I INFORMACIÓ

Sens perjudici que l'empresa contractista inclogui o no un projecte d'educació per a la salut en l'alimentació, haurà de demostrar interès en col·laborar i participar en la continuïtat de la tasca educativa amb els infants, referent al tema d'educació per a la salut i estar oberta en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut, innovacions alimentàries, etc. d'acord i sota la directriu de la directora del centre.

Aquest informe s'ha signat electrònicament a Santa Coloma de Cervelló per:

La Tècnica d'educació



AJUNTAMENT
DE
SANTA COLOMA DE CERVELLÓ

ANNEX 1.- INVENTARI DEL MATERIAL DE CUINA DE LA LLAR D'INFANTS

	GRANS	MITJANS	PETITS	PLÀSTIC	VIDRE
CULLERES	5	61	55		
FORQUILLES	18		70		
GANIVETS	15				
CULLEROTS	9				
TISORES	9				
PINCES	3				
PLATS	30	(fondos)100	50	102	
GOTS				57	64
BOLS GRANS				2	7
BOLS PETITS				13	
GERRES				8	
POTS				4	
ARRETONS SERVIR MENJARS				5	

ELECTRODOMÈSTICS

Nevera amb congelador BALAY
Rentaplats industrial GEMI GS 18
Minipimir domèstic braç BRAUN
Exprimidor domèstic FAGOR
Taula calenta DONMAKINON