

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A PRESTACIÓ DEL SERVEI PÚBLIC DE MENJADORS ESCOLARS DE LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS DE CERDANYOLA DEL VALLÈS

| | |
|--|----|
| <u>1.OBJECTE</u> | 2 |
| <u>2.DESCRIPCIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR I DESCANS</u> | 2 |
| <u>3.OBJECTIUS PEDAGÒGICS</u> | 2 |
| <u>4.FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE CUINA, MENJADOR I DESCANS</u> | 4 |
| <u>4.1Espais i instal·lacions</u> | 4 |
| <u>4.2Període de prestació</u> | 5 |
| <u>4.3Personal per al Servei de Menjador i Descans</u> | 6 |
| <u>4.4Anul·lacions i variacions d'àpats</u> | 6 |
| <u>4.5Característiques generals dels menús</u> | 7 |
| <u>4.6Quantitat de menjar per menú</u> | 9 |
| <u>4.7Neteja dels espais i l'equipament</u> | 9 |
| <u>4.8Maquinària, útils, eines i infraestructures</u> | 9 |
| <u>4.9Formació en higiene alimentària</u> | 10 |
| <u>4.10Autocontrol i control de qualitat</u> | 10 |
| <u>4.11Menús testimoni</u> | 11 |
| <u>4.12Altres situacions</u> | 12 |
| <u>4.13Transport, elaboració i manipulació i conservació</u> | 12 |
| <u>4.14Personal del servei de menjador</u> | 13 |
| <u>5.NORMES GENERALS DE PRESTACIÓ DEL SERVEI i</u> <u>OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA</u> | 14 |
| <u>6.OBLIGACIONS DE CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS,</u> <u>SLU</u> | 19 |
| <u>7.DRETS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA</u> | 19 |
| <u>8.DRETS DE CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS, SLU</u> | 19 |
| <u>9.RELACIONS AMB LES PERSONES USUÀRIES, LA COMUNITAT</u> <u>EDUCATIVA I CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS, SLU</u> | 20 |
| <u>10.TIPIFICACIÓ DE LES INFRACCIONS</u> | 20 |

1. OBJECTE

L'objecte d'aquest plec de clàusules tècniques és la regulació de les condicions de prestació del servei de menjador escolar de les Escoles Bressol Municipals de Cerdanyola del Vallès que a continuació s'especifiquen:

| ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL | ADREÇA | INICI PRESTACIÓ |
|--------------------------|----------------------------|---|
| EBM MONTFLORIT | Passeig de Doña Amelia, 6 | 1 de setembre de 2024 |
| EBM CORDELLES | Passeig de Cordelles, 65 | 1 de setembre de 2024 |
| EBM TURONET | Carrer de Pompeu Fabra, 19 | 1 de setembre de 2024 |
| EBM NOVA CREACIÓ | Passatge Maria Lluïsa 62 | Pendent de concreció de la data d'inici, prevista durant l'any 2025 |

Les Escoles Bressol Municipals ofereixen el servei de cuina i menjador i descans adreçat a les famílies que el sol·licitin.

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI DE MENJADOR I DESCANS

El Servei de Menjador i descans inclou el dinar i el berenar per als infants que facin ús del servei de l'Escola Bressol Municipal, prèvia sol·licitud, així com el període de descans posterior a l'àpat del dinar.

3. OBJECTIUS PEDAGÒGICS

Pel que fa al Servei de Menjador que ofereix l'Escola Bressol Municipal, cal tenir present que l'alimentació adequada de l'infant a partir de l'any d'edat i fins als 3 anys es basa en una proposta alimentària variada, suficient, equilibrada i individualitzada, d'acord amb la constitució de l'infant i les indicacions pediàtriques, per tal d'assegurar-ne un creixement i desenvolupament òptims.

En l'elaboració dels àpats és important tenir en compte tant aspectes nutricionals (nombre de grups d'aliments, freqüència d'ús dels diferents aliments, digestibilitat, etc.) com aspectes sensorials (olors, colors, textures, sabors...), el que comporta la necessitat d'utilitzar tècniques culinàries variades. En la prestació del servei caldrà seguir les recomanacions que periòdicament

actualitza l'Agència de Salut Pública de Catalunya. En tot cas, caldrà seguir, amb caràcter bàsic i de mínims, les consideracions següents:

- Proporcionar un menjar de qualitat, tant des del punt de vista nutricional com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
- Promoure hàbits higiènics, alimentaris i de comportament adequats, així com també els aspectes socials i de convivència dels àpats.
- Potenciar la varietat i la identitat gastronòmica de la zona, amb incorporació d'aliments de temporada, locals i de proximitat.
- Fomentar la identificació, la descoberta i l'acceptació progressiva dels diferents aliments i plats, educant l'infant en el plaer de menjar amb moderació.

La gestió del menjador i del seu personal incorpora, entre d'altres, les funcions següents:

- establir l'organització i el funcionament
- confeccionar els menús en la instal·lació de l'EBM Turonet i l'EBM Montflorit.
- Elaboració dels àpats en una cuina central de l'empresa contractista i el transport d'aquests en contenidors fins a l'escola en l'EBM Cordelles i en l'EBM de nova creació.
- comprar els aliments i matèries primeres i preparar-los
- vetllar pel seu bon estat i cura en la preparació
- supervisió continuada
- establir els protocols d'atenció a l'alumnat amb problemes de salut informats i pautats medicament així com la neteja del local, maquinari i de l'utilitatge necessari
- Compra i subministrament dels productes de neteja per a la cuina
- control dietètic
- Aquest servei té com a objectiu bàsic l'alimentació dels infants, però al marge d'aquesta necessitat biològica, durant l'estona de dinar hi intervenen altres factors de socialització, adquisició d'hàbits d'higiene i autonomia personal, així com també de descans que cal tenir en compte, també, com a vessant educativa.

4. FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE CUINA, MENJADOR I DESCANS

La contractista haurà de garantir tots els aspectes inherents a la prestació

d'aquest servei, per al seu bon funcionament i de forma harmònica amb la resta de serveis que configuren el funcionament general del Servei d'Escola Bressol Municipal.

4.1 Espais i instal·lacions

Totes les Escoles Bressol Municipals compleixen els requisits que estableix la normativa vigent i disposen de les instal·lacions i de la infraestructura adequada per portar a terme el funcionament ordinari d'una escola bressol:

- Instal·lacions i equipament dels centres adaptats a les necessitats dels infants, les famílies i els professionals que hi treballen.
- Els centres i el material emprat s'adeqüen al procés d'aprenentatge dels infants, tot en un ambient estimulants que genera confiança i seguretat i benestar que afavoreix el desenvolupament harmònic dels infants.
- Climatització dels equipaments, adaptats a les necessitats i a la sensibilitat dels infants.

El servei escolar de cuina, menjador i descans a l'EBM Turonet i a l'EBM Montflorit es presta en la modalitat de cuina *in situ*. En aquestes dues escoles caldrà elaborar els àpats (el dinar i el berenar) a la cuina del centre per part de personal qualificat i efectuar la seva distribució a l'alumnat i la neteja del parament, espais i mobiliari utilitzat.

A l'EBM Cordelles i l'EBM de nova creació, que no disposen de cuina pròpia, caldrà utilitzar un servei de càtering i acabar de preparar els àpats en l'espai de cuina del que disposa. Un cop servit el càtering caldrà distribuir els àpats (el dinar i el berenar) per part del personal qualificat i la seva distribució a l'alumnat i realitzar la neteja del parament, espais i mobiliari utilitzat.

La prestació del Servei de Menjador haurà d'observar la normativa vigent en l'àmbit sanitari (elaboració de dietes i manipulació d'aliments). La proposta de menús s'ha de basar en les recomanacions que fa per a aquestes edats el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

El Servei de Menjador de les Escoles Bressol Municipals esdevé un espai privilegiat per dur a terme l'educació alimentària en coordinació amb la família i haurà de complir els següents objectius:

CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS SLU, mitjà propi

Pça. Francesc Layret, s/n
08290 CERDANYOLA DEL VALLÈS

- Assegurar en tots els àpats, i especialment en el del migdia, una alimentació equilibrada, suficient i completa alhora que agradable i adaptada a les característiques i necessitats dels infants de 0-3 anys.
- Mantenir i potenciar els hàbits alimentaris propis de l'àrea mediterrània, afavorint el consum de cereals, fruites, verdures, llegums, làctics i peix. Els menús els compondran entre quatre i sis grups d'aliments i s'afavorirà el consum de fruita fresca, verdura i hortalisses, llegums, làctics, peix i pa.
- Utilitzar tècniques culinàries variades al llarg de la setmana, tot adaptant-les a l'edat dels comensals, evitant les preparacions seques i eixutes per als més petits.
- Desenvolupar processos d'aprenentatge d'hàbits higiènics, alimentaris i comportament adequats, tot promocionant els aspectes socials i convivencials dels àpats i de l'espai de menjador.

La contractista estarà obligada a facilitar prèviament a la seva implementació a la persona responsable dels contractes els menús corresponents, amb el detall suficient, incloses tècniques de preparació dels àpats, per a comprovar l'adequació dels menús als requeriments d'aquest plec de prescripcions tècniques. La persona responsable del contracte podrà proposar la introducció de canvis en els menús per tal d'adaptar-los als requeriments del contracte, que seran obligatoris per a l'adjudicatària sempre que s'ajustin a les prescripcions contractuals.

4.2 Període de prestació

El període de prestació del servei de cuina/menjador serà per a tots els dies del calendari escolar, tot tenint en compte els dies de festes locals.

La data d'inici per a la utilització d'aquest servei per part dels infants serà, l'acordat per a cada curs escolar en les reunions de coordinació de la Xarxa d'Escoles Bressol Municipals, aproximadament, el quart dia lectiu del mes de setembre. La finalització del mateix és l'últim dia lectiu del mes de juliol. En cada curs, les dates d'inici i finalització es concretaran d'acord amb el calendari acordat en la Coordinació de la Xarxa d'Escoles Bressol Municipals.

Amb caràcter general, durant el curs escolar el subministrament d'àpats serà diari, de dilluns a divendres. Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions de ser servits amb puntualitat en els horaris establerts pel centre.

4.3 Personal per al Servei de Menjador i Descans

el Servei de Menjador i de descans, no hi haurà personal auxiliar al centre, es farà càrrec el mateix personal docent de cada estança i, per tant, hi haurà dues educadores que atendran cadascun dels grups d'infants.

Durant el descans posterior, hi haurà com a mínim una de les persones anteriorment esmentades.

Les educadores no formen part del personal de la contractista, sinó que pertanyen a la plantilla de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU.

L'adjudicatària es farà càrrec del personal de cuina.

Cap persona adscrita al contracte pot haver estat condemnada per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i la indemnitat sexual que inclou l'agressió i l'abús sexual, l'assetjament sexual, l'exhibicionisme i provocació sexual, prostitució i explotació sexual i corrupció de menors, així com pel tràfic d'éssers humans, d'acord a la Llei Orgànica 1/1996, de 15 de gener, de Protecció Jurídica del Menor, de modificació parcial del Codi Civil i de la Llei d'Enjudiciament Civil. Correspon a l'adjudicatària, amb caràcter essencial, aportar certificació negativa del Registre central de delinqüents sexuals i de tracte de d'éssers humans i de què s'acompleixin els requisits establerts en els articles 57 a 60 de la Llei Orgànica 8/2021, de 4 de juny, de protecció integral a la infància i l'adolescència front a la violència i la resta de disposicions aplicables en aquesta matèria, respecte de qualsevol persona que adscriu al contracte, prèviament a l'inici de la prestació.

4.4 Anul·lacions i variacions d'àpats.

La variació i anul·lació d'àpats serà comunicada a la Direcció del centre comunicarà a l'empresa les possibles variacions o anul·lació d'àpats diàriament i abans de les 10h del matí.

Es prestarà qualsevol altre servei alimentari que, amb caràcter extraordinari, es pugui sol·licitar amb motiu de celebracions especials, amb l'antelació que permeti preparar el servei sol·licitat, i consistirà en menús que s'adaptaran a les característiques de les celebracions esmentades.

4.5 Característiques generals dels menús

Els menús que se serviran a cada una de les Escoles Bressol Municipals objecte dels presents plec de clàusules tècniques respondran als requeriments nutricionals específics dels infants de 0 a 3 anys matriculats al centre que utilitzin el Servei de Menjador i s'adaptaran, necessàriament, als seus progressos en l'alimentació.

A títol orientatiu, el menjador oferirà les següents tipologies de menú:

- A. Menú per al grup d'infants petits
- B. Menú per als infants d' 1 a 2 anys
- C. Menú per als infants de 2 a 3 anys

L'empresa proveïdora haurà de proporcionar un menú base segons cada grup d'edat, el tipus (triturat i/o sense os) i les modalitats (astringent i restringent).

Atesa l'edat dels infants i la seva evolució alimentària, els menús tindran setmanalment o quinzenalment alguns canvis fins arribar al menú considerat estàndard dels grups d'infants d'1 a 2 anys i de 2 anys a 3 anys.

A l'hora d'introduir els canvis de menús es tindran en consideració els diferents ritmes evolutius de cada infant. Els criteris d'aquest procés seran pedagògics sota la supervisió de la direcció del centre, en estreta comunicació amb les famílies i seguint les directius del/la pediatre/a de l'infant.

Al menjador s'oferiran també menús especials d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, per a:

- Infants que, sota certificació mèdica, acreditin alguna malaltia o intolerància alimentària (celiaquia, intolerància a la lactosa...).
- Infants alletats amb llet materna, per als quals es podrà modificar l'ordre dels àpats (per exemple donar la fruita a l'hora del dinar).

Així mateix, el Servei de Menjador de les Escoles bressol Municipals també atindrà la diversitat i interculturalitat alimentària i social, és a dir, programacions de menús adaptats per motius ètics o religiosos (menú adaptat per als casos en què les famílies sol·licitin menús sense carn de porc, vegetarians o vegans).

Els menús a subministrar estaran elaborats per un/a nutricionista i respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada. S'ajustaran, en les

CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS SLU, mitjà propi

Pça. Francesc Layret, s/n
08290 CERDANYOLA DEL VALLÈS

quantitats i la composició, a les edats i les característiques dels i de les comensals, tot evitant aquells aliments que suposin un risc per als infants (espines de peix, carns amb tendrums o ossos petits, etc.).

Els menús constaran de:

- Primer plat
- Segon plat (amb guarnició)
- Pa
- Postres

Les famílies seran informades dels menús per part de la Direcció del centre.

Atenent a criteris nutricionals i sanitaris, no es poden fer canvis de menús sense justificació. En tot cas, qualsevol canvi s'haurà de comunicar prèviament, per part de la família, a la Direcció del centre per tal que sigui valorat i autoritzat. Els canvis no podran afectar mai la qualitat dels productes ni la mesura de les racions.

Amb base en criteris de salut i edat en l'elaboració dels menús, al marge que tant el producte com l'elaboració sigui el més natural possible, s'han de garantir, amb respecte a les recomanacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya (<https://canalsalut.gencat.cat/ca/vida-saludable/alimentacio/saludable/primera-infancia/index.html>), els aspectes següents:

- Fruita: Per l'elaboració de les farinetes de fruita, s'utilitzarà la següent fruita base: plàtan, poma, pera i taronja. Per als postres es contemplarà la fruita del temps. El suc de taronja ha de ser natural.
- Verdura i hortalisses: el brou haurà d'estar elaborat amb verdures fresques. Les verdures base seran la patata, el carbassó, la ceba i la blada.
- Llegums: s'utilitzarà llegum seca.
- Oli: s'utilitzarà d'oliva verge extra en tot el procés de l'elaboració dels àpats i també per amanir.
- Làctics: naturals i sense edulcorants. La llet ha de ser sencera. El formatge tendre i semi.
- Embotit: el pernil dolç haurà de ser cuixa o espatlla.
- Carns: s'haurà de garantir com a carn base bou, pollastre, vedella i carns blanques (pollastre i gall d'indi).
- Peix: s'haurà de garantir com a peix base el llom de lluç sense espina, i altres de la mateixa qualitat i sense espines.

- La fruita del dinar i berenar ha d'estar triturada o trossejada, degudament emplatada i protegida per al seu trasllat a les estances. S'haurà de garantir sempre el triturat i/o trossejat del menjar en els grups i/o infants que ho requereixin.

Per a indisposicions esporàdiques i/o dietes mèdiques de durada determinada hi haurà sempre un menú hipocalòric i un menú astringent revisat per un/a nutricionista. A petició de la Direcció del centre es podrà sol·licitar un menú propi de les festes populars que celebri l'escola bressol: Castanyada, Carnestoltes, Sant Jordi, solsticis (estiu/hivern), etc.

4.6 Quantitat de menjar per menú

La quantitat de menjar per a cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, atesa la seva edat i les seves necessitats nutricionals específiques.

4.7 Neteja dels espais i l'equipament

La neteja, desinfecció i manteniment acurat dels espais, mobiliari i equipament de la cuina i del rebost, dels estris, la maquinària i la vaixel·la anirà a càrrec de la contractista. Es realitzarà amb la freqüència necessària per garantir les òptimes condicions higièniques sanitàries. La recollida i neteja de la maquinària i els estris utilitzats en la preparació dels aliments es realitzarà diàriament.

El manteniment i la reposició de tot el material de neteja anirà a càrrec de l'empresa, que utilitzarà productes que no suposin un risc per a la salut de les persones, ni causin danys a nivell ambiental. L'empresa contractista del Servei també s'acollirà a les directrius municipals en matèria de protecció del medi ambient i recollida selectiva de residus.

4.8 Maquinària, útils, eines i infraestructures

Els centres disposen del maquinari, els útils i les eines per al desenvolupament del Servei. El material és propietat de l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès que el cedirà en ús a l'empresa contractista a durant el període de prestació. Els estris que s'utilitzen per la preparació de les cambres (carros), com plats, gots, coberts, etc., així com el menjar emplatat, haurà de quedar agrupat segons els diferents grups d'infants, protegit per salvaguardar els aliments i totalment preparat per ser traslladat des de la cuina.

Es durà a terme, conjuntament per Cerdanyola Promocions Municipals, SLU i per l'Ajuntament de Cerdanyola, la comprovació de l'inventari i la detecció, si escau, de noves necessitats d'utilatge la darrera setmana de juliol de cada curs escolar.

Si la contractista observa la necessitat d'alguna maquinària o utilatge més, correrà al seu càrrec i de la seva propietat. Durant la vigència del contracte, la gestió, la reposició i reparació de la maquinària, el parament de taula i d'utilatge corren a càrrec de la contractista, que n'ha de garantir el normal funcionament. Així mateix, el manteniment de tota la maquinària de la cuina (campana extractora amb mecanisme d'extinció inclosa, cuina, rentaplats, neveres....) corre a càrrec de la contractista, que també serà responsable del manteniment que vingui derivat d'un ús inadequat 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.

En extingir-se el contracte, la contractista haurà de retornar a l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès, a través de la societat municipal Cerdanyola Promocions Municipals, SLLU, la totalitat dels estris cedits, i en les mateixes condicions d'us en què els va rebre.

4.9

4.10 Formació en higiene alimentària

L'empresa contractista garantirà que totes les persones que intervinguin en l'elaboració i distribució dels àpats de les Escoles Bressol Municipals rebin una formació apropiada en matèria d'higiene alimentària d'acord amb la seva activitat laboral. Aquesta formació inclourà les activitats per a comprovar la seva aplicació i eficàcia, així com els registres derivats.

Cal garantir una formació en seguretat alimentària específica per a l'equip de cuina i per a tots els professionals vinculats sobre la manipulació adequada en relació amb el gluten i els al·lèrgens, per tal d'evitar incidències en el cas de comensals amb malaltia celíaca i/o al·lèrgies alimentàries.

4.11 Autocontrol i control de qualitat

La contractista haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar i hi

destinarà el personal i materials necessaris per garantir un bon servei. La contractista serà la responsable en tot moment de la qualitat tècnica del Servei de Menjador i també de les conseqüències que es puguin derivar per a l'Ajuntament, per la contractant o per a tercers per les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució d'aquest Servei.

Abans de la prestació, la contractista presentarà a Cerdanyola Promocions Municipals, SLU, un informe dels mecanismes de control de qualitat que utilitzarà i haurà de comunicar en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir durant tot el període d'execució del contracte.

4.12 Menús testimoni

L'empresa contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènic-sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei.

En aquests procediments de control, d'acord amb la recomanació de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), cal assegurar la traçabilitat dels menjars. Per això, el personal de l'empresa contractista recollirà, diàriament i en el moment de la distribució, dues mostres de cada un dels plats del menú, en quantitat suficient (mínim 125g), en recipients d'un sol ús, identificats amb la data, el nom del plat i el dia que s'ha servit per a la prevenció i control de toxoinfeccions alimentàries i problemes relacionats amb la qualitat de l'àpat. Les mostres estaran degudament protegides i s'hauran de conservar a -18° C durant un mínim de 7 dies.

Per tal de garantir que els aliments que serveix són segurs, l'empresa contractista facilitarà mensualment a Cerdanyola Promocions Municipals SLU, i al seu càrrec, còpia autenticada de les anàlisis bromatològiques dels menús realitzats per una entitat especialitzada externa. Igualment, la contractista seguirà, pel que fa a aquest apartat, les orientacions i instruccions del/de la tècnic/a municipal responsable del control de salut alimentària.

Es procurarà que el menú siguin variats, de la cuina mediterrània i s'oferirà una majoria de plats confeccionats amb aliments frescos, tot evitant, sempre que sigui possible, els aliments precuinats i preparats. També, els productes frescos, com la carn de porc i de vedella, pollastre, peix, fruita, verdures, llet i derivats de la llet, i altres productes que es consumeixen a l'escola seran de

primera qualitat.

4.13 Altres situacions

La contractista s'acollirà al sistema de recollida selectiva de materials que tingui establert l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès.

En cas de vaga o força major, si l'adjudicatària no pot prestar els serveis contractats, es comprometrà a substituir dita prestació per àpats freds. En atenció a les necessitats alimentàries dels infants, aquest termini mai podrà ser superior a tres dies lectius.

La utilització del Servei de Menjador és voluntària i implica l'acceptació de les seves condicions. Per raons higièniques, sanitàries i organitzatives, les famílies no podran portar aliments de casa, ja que això suposaria l'entrada de menjar sense el control que és necessari garantir. És una excepció el cas de l'alletament matern, que haurà de complir amb els protocols vigents indicats per la Generalitat de Catalunya.

Totes les indicacions recollides en aquest apartat s'adequaran, en cada moment, a la normativa vigent.

4.14 Transport, elaboració i manipulació i conservació

El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

Els menjars seran transportats per personal de l'empresa adjudicatària a les Escoles Bressol Municipals. El transport es farà en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i amb acompliment de la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris. L'adjudicatària s'encarregarà de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments.

L'adjudicatari vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient (ex: visites aleatòries al llarg del curs escolar, per a realitzar una prova dels menús

subministrats, així com anàlisis bacteriològics aleatoris).

L'empresa adjudicatària, en relació amb la qualitat del menjar, s'ajustarà al allò que estableixi la normativa aplicable i aplicarà un sistema d'avaluació de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general i comunicarà a la Direcció del centre i a Cerdanyola Promocions Municipals, SLU quants suggeriments s'estimin convenients per millorar el funcionament del servei.

La contractista haurà d'especificar el seu sistema de producció i transport ja sigui en fred o en calent. En cas que el servei de transport sigui en fred i es necessitin aparells addicionals (nevera, regenerador...), se'n farà càrrec dels mateixos (aparells, instal·lació, condicions òptimes de seguretat, de manteniment, de neteja...). Aquests aparells s'han d'adaptar i quedar perfectament integrats en la cuina de l'escola. En cap cas s'acceptaran aparells en mal estat de conservació i/o funcionament. La contractista també s'haurà de fer càrrec de tot el que això implica: canvis de mobiliari, etc.

4.15 Personal del servei de menjador

Ha de comptar amb el personal necessari per realitzar les tasques de cuina i bugaderia en cada Escola Bressol Municipal.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de posseir el carnet de manipulador/a d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes.

El personal ha d'anar identificat convenientment i ha d'anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball.

La idoneïtat del personal es farà palesa, a l'inici de la prestació del servei, amb la presentació Cerdanyola Promocions Municipal, SLU d'un currículum de cada persona, en què haurà de constar:

- - Nom i cognoms
- - Número de document d'identitat.
- - Titulacions i experiència laboral, segons el cas, esmentant especialment aquelles tasques desenvolupades relacionades amb el servei a realitzar.

Quan a la subrogació de personal actualment adscrit al servei, s'estarà a allò que s'indica en el plec de clàusules administratives.

5. NORMES GENERALS DE PRESTACIÓ DEL SERVEI I OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

- 5.1** És obligació de l'empresa contractista la realització dels serveis contractats amb subjecció estricta als plecs de clàusules tècniques que regeixen l'adjudicació del contracte i al Reglament de funcionament del servei.
- 5.2** L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei amb la deguda diligència, continuïtat i qualitat tenint cura que els seus empleats i empleades guardin la màxima atenció, respecte i correcció en llurs relacions amb els usuaris, usuàries i persones afectades pel servei.
- 5.3** L'empresa haurà de prestar els serveis a tota part interessada que els requereixi, en les condicions reglamentàries i derivades d'aquest plec de clàusules.
- 5.4** L'empresa contractista ha de comptar amb el personal necessari per realitzar les tasques de cuina i bugaderia.
- 5.5** L'empresa contractista gestionarà el Servei de Menjador escolar, que inclou la preparació dels àpats (dinar i berenar) en les cuines *in situ* de dues de les EBM i el servei de catèring en les altres dues i, acabar de preparar els àpats en l'espai que es disposa en les EBM de dilluns a divendres, també la seva distribució a l'alumnat/estança i realitzar la neteja del parament, espais i mobiliari utilitzat.
- 5.6** L'empresa ha d'actuar tenint en compte que l'alimentació i el descans són dos factors clau en la salut i el desenvolupament general dels infants. En les Escoles Bressol Municipals, totes les accions que es desenvolupen amb els infants són educatives.
- 5.7** L'empresa adjudicatària ha de saber i actuar amb coneixement i acceptació que un dels principals trets distintius de les Escoles Bressol Municipals és que l'equip educatiu participa activament del temps de menjar a l'escola

(dinar i berenar) i en el temps del descans, cosa que contribueix no solament a proporcionar un espai de relació social, sinó d'adquisició d'hàbits alimentaris i d'autonomia.

5.8A l'efecte de delimitar la franja temporal màxima de durada del Servei de Menjador, a qualsevol de les Escoles Bressol Municipals, durant la qual l'adjudicatari està obligat a prestar el servei pel preu ofert, i de conformitat amb l'art. 3, art. 4 i l'art. 5 del Reglament de funcionament del servei i l'Establiment del Servei els horaris de permanència en el centre, pel que respecta als infants serà el següent:

- 12h a 15h Servei de menjador.
- Els àpats hauran d'estar degudament preparats i en condicions de ser servits amb puntualitat en els horaris establerts pel centre.
- La horari mínim de presència del personal del Servei de Menjador escolar a cada escola és de les 7.30h/8h i fins les 14.30h/15h per aquelles Escoles Bressol Municipals on la preparació dels àpats és *in situ* i de les 10h i fins les 15h per aquelles Escoles Bressol Municipals on el servei és de càtering i s'escalfa el menjar en l'espai habilitat.

A l'efecte de delimitar la franja temporal horària actual a cada Escola Bressol Municipal s'incorpora al present Plec de clàusules tècniques, amb caràcter orientatiu, els horaris del Servei de Menjador del curs 2023-2024. La reducció en aquests mòduls horaris específics pel que fa al nombre d'hores de servei podrà suposar una revisió del preu a la baixa.

| ESCOLA BRESSOL MUNICIPAL | HORARI |
|--|---------------------------|
| Escola Bressol Municipal Montflorit | De les 8h a les 15h |
| Escola Bressol Municipal Cordelles i l'EBM de nova creació | De les 10.30h a les 15h |
| Escola Bressol Municipal Turonet | De les 7.30h a les 14.30h |

5.9 Els Servei de Menjador escolar oferts per l'empresa adjudicatària, els preus i els menús seran iguals per a totes les famílies usuàries de totes les Escoles Bressol Municipals objecte d'aquest contracte, llevat de les especificitats que en aquests àmbits es determinin (en aquest Plec de clàusules o al Reglament de funcionament del Servei).

5.10 Qualsevol activitat de l'adjudicatari en la prestació del servei restarà sotmesa a les normes pedagògiques i de convivència establertes en general en el Reglament de funcionament del servei i en el reglament i l'establiment del servei de la gestió de les Escoles Bressol Municipals.

5.11 L'empresa contractista serà responsable de l'organització i del funcionament del Servei de Menjador escolar i de la distribució de tasques entre les seves persones empleades, de tal manera que garanteixi el compliment dels requisits i dels objectius establerts en el Reglament de funcionament del Servei i en aquest Plec de clàusules.

Durant el Servei de Menjador i de descans, no hi haurà personal auxiliar al centre, es farà càrrec el mateix personal docent de cada estança i, per tant hi haurà dues educadores que atendran als infants.

Durant el servei de descans posterior, hi haurà com a mínim una de les persones anteriorment esmentades.

Caldrà assegurar com a mínim l'estructura de funcionament que es detalla en aquest plec de clàusules. En cap cas es podrà modificar aquesta estructura sense l'autorització Cerdanyola Promocions Municipals, SLU i l'Ajuntament de Cerdanyola (Servei d'Educació).

L'increment de comensals durant la durada del contracte podrà suposar un increment en aquesta estructura mínima de funcionament pel que fa al temps dedicat pel personal de cuina; sempre que el correcte desenvolupament del servei així ho requereixi.

5.12 L'empresa contractista ha de conèixer i aplicar la legislació vigent referent a qualsevol de les matèries relacionades amb l'objecte del Servei.

5.13 Especialment haurà de garantir el compliment de la normativa vigent en matèria higiènica sanitària sobre l'elaboració, manipulació i transport d'aliments; desenvolupant sistemes d'autocontrol basats en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític, així com també garantir l'acompliment de la normativa laboral i de seguretat vigent. L'empresa contractista serà responsable del compliment de les obligacions de caràcter laboral i de Seguretat Social. En qualsevol moment, Cerdanyola Promocions

Municipals, SLU i l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès pot exigir a l'empresa que acrediti el compliment de aquestes obligacions.

5.14 El contractista informará per escrit a Cerdanyola Promocions Municipals, SLU dels resultats de tots els controls higiènic sanitaris que es realitzin, tant per part de la pròpia empresa com per part d'altres organismes i/o serveis públics. La informació haurà d'anar acompanyada de còpia dels informes emesos per empreses, organismes i/o serveis que els hagin emès.

5.15 L'empresa contractista mantindrà els locals i instal·lacions afectes al servei en condicions de presència, neteja i sanitat establertes en les disposicions legals vigents, amb la dotació de personal i material necessari; garantint que els espais utilitzats com a menjadors i cuina restin nets diàriament un cop acabat el període interlectiu del migdia, ja que aquests espais poden ser utilitzats com a aules polivalents en horari de tarda.

L'adjudicatària haurà de presentar un protocol de neteja detallat a l'inici del contracte

5.16 El contractista transportarà els aliments/matèries primeres i el dinar, en el cas que s'escaigui, pel transportista d'aquesta des de la cuina on s'elabori fins a l'Escola Bressol Municipal on estiguin els/les comensals, d'acord amb les condicions higièniques i sanitàries establertes per la normativa vigent. En aquest sentit, haurà de disposar de les autoritzacions o els requeriments exigits per al trasllat d'aliments.

5.17 La contractista haurà de mantenir en perfectes condicions tècniques de funcionament els vehicles utilitzats pel servei, tal i com prevegi la legislació aplicable en matèria de transport de menjars cuinats. A aquests efectes, presentarà a Cerdanyola Promocions Municipals, SLU en el moment de l'inici del contracte, la relació detallada de tots els vehicles adscrits, amb expressió de la marca, el model, la matrícula, l'any de matriculació i la data de l'última inspecció tècnica (ITV). Tota renovació de vehicles i canvi de característiques serà posada igualment en coneixement de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU dins del mes següent en que tingui lloc.

5.18 L'adjudicatària ha de disposar de permís sanitari per a menjadors col·lectius amb cuina centralitzada.

5.19 L'adjudicatària haurà d'assumir les despeses de qualsevol mena, inclosos els impostos en general, que s'originin tant pel caràcter empresarial de l'activitat com per la naturalesa dels serveis contractats, llevat de les despeses que assumeix l'administració i/o altres, que s'especifiquen al Reglament de funcionament del servei i en aquest Plec de clàusules.

En conseqüència haurà d'estar al corrent dels pagaments de l'IAE, cotització a la Seguretat Social, declaració d'IVA i altres despeses de l'empresa.

5.20 La llengua vehicular dels centres educatius és el català, i caldrà que el personal tingui un domini verbal adient per portar a terme la seva tasca. Així mateix, totes les comunicacions que s'estableixin tant oral com escrites, entre l'empresa i la comunitat educativa del centre educatiu, infants, famílies i equip educatiu, caldrà que siguin en català.

5.21 El contractista del servei haurà d'informar per escrit a Cerdanyola Promocions Municipals, SLU, en un termini de 24 h., de qualsevol desperfecte o incidència que es produeixi en les instal·lacions o en el material ubicat als locals i afectes al servei.

5.22 La contractista respondrà dels danys causats a terceres persones pel funcionament normal o anormal dels serveis.

5.23 En el cas d'extinció del contracte per alguna de les causes establertes en les disposicions legals aplicables, Cerdanyola Promocions Municipals, SLU procedirà a convocar licitació pública per a una nova adjudicació i l'adjudicatària haurà de prestar el servei fins que sigui substituïda per la nova empresa.

5.24 L'empresa adjudicatària presentarà anualment i abans de l'1 d'octubre, un pla anual de funcionament del Servei de Menjador, on estaran recollides les línies generals de la gestió i l'organització del mateix servei.

5.25 L'adjudicatària haurà d'acceptar totes les persones matriculades a les escoles bressol municipals que vulguin fer ús del servei de menjador, amb independència que el nombre total sigui superior o inferior a la previsió inicial.

6. OBLIGACIONS DE CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS, SLU

Cerdanyola Promocions Municipals, SLU, assumeix l'atorgament al contractista de la protecció adequada per a què pugui prestar els serveis degudament.

Cerdanyola Promocions Municipals, SL assumeix l'obligació de pagament del preu del contracte i la resta d'obligacions indicades en aquest plec de prescripcions tècniques o en el plec de clàusules administratives.

7. DRETS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA

La contractista tindrà els drets següents:

- a) Percebre la retribució corresponent, d'acord amb la seva oferta i el contracte.
- b) Utilitzar les cuines de les Escoles Bressol Municipals atesos per l'empresa i també les vies públiques, sense perjudici d'allò establert al Reglament de funcionament del servei.

8. DRETS DE CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS, SLU

Cerdanyola Promocions Municipals, SLU ostenta els drets següents:

- a. Inspeccionar els vehicles adscrits als serveis i també els locals i el material que hi tinguin relació.
- b. Requerir al contractista perquè presenti la justificació del compliment de les seves obligacions amb caràcter general, i especialment, com a empresa de menjadors i les de caràcter laboral i social.
- c. Exigir l'increment del personal de cuina de l'empresa quan així ho requereixi l'augment d'usuaris/àries dels serveis, sense perjudici de la modificació del contracte en els termes establerts en el plec de clàusules administratives.
- d. Inspeccionar higiènicament i sanitària tant els espais utilitzats per a l'elaboració del menjar com per dinar i també la vaixela, els coberts, els estris de cuina, els vehicles adscrits al servei, etc. També inspeccionarà les condicions, la idoneïtat i la qualitat del menjar i controlarà les condicions, idoneïtat i qualitat del menjar així com les formes de manipulació dels

productes per tal de comprovar l'acompliment de les garanties de salubritat i seguretat.

- e. Requerir la contractista per a l'aportació del balanç, el compte d'explotació i una memòria de gestió individualitzats i separats corresponents a la activitat objecte de la contractació, per cada curs acadèmic, abans del 15 de setembre següent.
- f. Cerdanyola Promocions Municipals, SLU es reserva la facultat de demanar altra documentació que estimi necessària sobre la gestió del servei. També establirà els protocols de seguiment de la gestió i els models normalitzats corresponents que haurà de complimentar el contractista del servei en la forma i termini que s'estableixin.

Els drets i les obligacions indicades en els apartats anteriors s'entenen exigibles sense perjudici de les prescripcions establertes en el plec de clàusules administratives que, en cas de contradicció, seran d'aplicació preferent a les d'aquest plec tècnic.

9. RELACIONS AMB LES PERSONES USUÀRIES, LA COMUNITAT EDUCATIVA I CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS, SLU

La relació de l'empresa contractista serà exclusivament amb Cerdanyola Promocions Municipals, SLU.

10. TIPIFICACIÓ DE LES INFRACCIONS

Sense perjudici de la regulació del règim sancionador que conté el plec de clàusules administratives particulars, de conformitat amb els art. 46 i 47 del Reglament de funcionament del servei, en cas d'execució defectuosa o incompliment dels compromisos o condicions especials de l'execució del contracte per part de l'empresa adjudicatària del servei, es determina el següent règim sancionador aplicable:

Les infraccions en què pot incórrer el contractista es classifiquen en lleus, greus i molt greus, segons la tipificació que es detalla a continuació:

1.- Són infraccions lleus:

- No respectar les normes de funcionament del servei, si l'incompliment no es pot conceptuar com a greu o molt greu.
- No mantenir la netedat i el bon estat de l'aparença dels mitjans del servei, o que aquests presentin un estat indecorós.
- Manca de puntualitat. S'entén per tal desviar-se més de 10 minuts de l'horari establert amb una reiteració de l'incompliment de tres vegades en un mes.
- La lleugera incorrecció del personal dependent de l'adjudicatari envers els beneficiaris i/o usuaris, els companys de treball, la comunitat educativa o els representants de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU.
- La negligència o el descuit en el compliment de les funcions.
- No tenir cura en la conservació i el manteniment dels mitjans adscrits al servei, inclosos el mal estat de neteja i la presència d'indicacions, logotips o símbols no autoritzats, si no causa perjudicis greus.
- En general, incomplir els deures i les obligacions per negligència o per descuit inexcusables, i també tota infracció no recollida en els dos tipus d'infraccions que s'especifiquen a continuació, sempre que el perjudici causat al servei es pugui conceptuar com a lleu.

2.- Són infraccions greus:

- La reincidència en les faltes lleus. S'entén per reincidència haver comès tres infraccions lleus, en el termini de dos mesos.
- Prestar el servei sense complir les condicions reglamentàries i, en especial, la manca dels elements de seguretat, higiene i salubritat necessaris per a la prestació.
- Prestar parts del servei per persona no autoritzada, utilitzar un material diferent del previst per a la prestació o posar en perill o pertorbar la correcta prestació del servei.
- La interrupció no justificada del servei durant més d'una hora.
- No complir el servei en les condicions contractuals establertes, si el perjudici no es pot conceptuar com a molt greu.
- La manca de la consideració o del respecte deguts dels seu personal dependent de l'adjudicatari envers els beneficiaris i/o usuaris, la comunitat educativa o els representants de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU.
- No disposar de la documentació obligatòria, si l'incompliment no es pot conceptuar com a molt greu.

- Demorar per més de quatre setmanes el lliurament de la documentació requerida per Cerdanyola Promocions Municipals, SLU.
- Causar, per negligència o per mala fe, danys greus en la conservació i el manteniment dels mitjans o del material del servei.
- Incomplir de qualsevol manera no greu la normativa sobre protecció de dades de caràcter personal.
- Utilitzar el vestuari, els mitjans o el material del servei com a suport d'elements publicitaris o propagandístics.
- Modificar el servei sense causa justificada i sense autorització prèvia de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU.
- L'estat general de conservació o manteniment dels mitjans o del material valorat en les inspeccions tècniques com a defectuós.
- Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals, quan causin perjudici a Cerdanyola Promocions Municipals, SLU o als beneficiaris i/o usuaris i no constitueixin falta molt greu.
- La falta de rendiment que afecti el funcionament normal del servei i que no sigui constitutiva de falta molt greu.
- Les accions o omissions dirigides a evadir els sistemes de control o a impedir que siguin detectats els incompliments injustificats dels deures i les obligacions pròpies del contractista.
- En general, l'incompliment amb negligència, culpa o dol de les ordres de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU relatives als deures i les obligacions pròpies del contractista, i també tota infracció no recollida en aquesta clàusula però que causi un perjudici al servei que es pugui conceptuar com a greu.

3.- Són infraccions molt greus:

- La reincidència en la mateixa falta greu, o haver estat sancionat per la comissió de tres faltes greus, en el període d'un curs acadèmic.
- Exercir l'activitat de menjador escolar sense les autoritzacions administratives necessàries.
- El retard en l'inici de la prestació del servei, després d'haver estat adjudicat definitivament, si no hi ha una causa de força major.
- Incomplir greument la normativa sobre protecció de dades de caràcter personal, divulgar la imatge de les persones usuàries o no adoptar les mesures bàsiques de protecció de la infància i la joventut.
- Aplicar indegudament les persones usuàries preus, tarifes o tributs per la prestació dels seus serveis.

CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS SLU, mitjà propi

Pça. Francesc Layret, s/n
08290 CERDANYOLA DEL VALLÈS

- Cedir, subrogar, traspassar, arrendar o establir qualsevol gravamen que afecti totalment o parcialment el servei, sense obtenir abans el consentiment de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU
- Ocupar o dedicar els mitjans o materials afectes al servei de forma exclusiva en usos o tasques diferents dels propis del contracte, o amb acceptació de qualsevol mena de contraprestació o remuneració.
- Prestar el servei en condicions que poden afectar la seguretat de les persones, amb perill greu i directe.
- Desobeir de forma reiterada les ordres escrites de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU relatives a la prestació del servei.
- Incomplir qualsevol de les prescripcions de les disposicions legals o reglamentàries sobre el menjador escolar o incomplir les ordres de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU destinades a evitar situacions molestes, nocives, insalubres o perilloses.
- Incomplir les obligacions socials o fiscals.
- L'estat general de conservació o manteniment dels mitjans o del material valorat en les inspeccions tècniques com a molt defectuós.
- No admetre injustificadament al servei una persona que compleixi els requisits reglamentaris per beneficiar-se'n, quan les possibilitats materials no ho impedeixin, o establir algun tipus de discriminació de preus o de condicions en la seva utilització.
- No utilitzar els mitjans o materials oferts.
- Les accions o omissions en exercici del servei que siguin manifestament il·legals i que causin perjudici a terceres persones que es puguin conceptuar com a molt greus.
- La falta de rendiment que afecti el funcionament normal del servei i que es pugui conceptuar com a molt greu.
- L'abandonament del servei, les paralitzacions i les interrupcions en la prestació del servei d'un dia o més, si no hi ha una causa de força major.
- Incomplir l'obligació d'atendre els serveis mínims en cas de vaga.
- El fet de causar, per negligència o per mala fe, danys molt greus al patrimoni o als béns de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU o del centre educatiu.
- Prestar el servei de forma manifestament defectuosa o irregular, amb incompliment de les condicions establertes.
- Incompliment de les prescripcions del Reglament relatives a menús individualitzats i dietes.
- Obstruir la inspecció del servei o d'algun dels seus elements.

CERDANYOLA PROMOCIONS MUNICIPALS SLU, mitjà propi

Pça. Francesc Layret, s/n
08290 CERDANYOLA DEL VALLÈS

- En general, incomplir amb negligència, culpa o dol les ordres procedents de Cerdanyola Promocions Municipals, SLU relatives als deures i les obligacions pròpies del contractista, i també tota infracció no recollida en aquesta clàusula però que causi un perjudici al servei que es pugui conceptuar com a molt greu.

DILIGÈNCIA per fer constar que aquest plec es va aprovar per resolució de la presidència de la societat de data 12 de juny de 2024.

El president

Carlos Cordon
Nuñez - DNI
46805244Z
(TCAT)
Carlos Cordon Núñez

Firmado digitalmente
por Carlos Cordon
Nuñez - DNI
46805244Z (TCAT)
Fecha: 2024.06.12
08:32:00 +02'00'