

Expedient	Assumpte
2024/13-G626 G626_P1 Contractes, previ de necessitat Emissor : IMET (Educació) Codi : 15250327466522431073	Càtering LLIM 2024-2028

Signat per:

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CÁTERING DE LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DEL AYUNTAMIENTO DE TARRAGONA

ÍNDICE

<u>1.</u>	<u>Objeto del contrato</u>	2
<u>2.</u>	<u>Centros objeto de la contratación del servicio</u>	2
<u>3.</u>	<u>Periodo de prestación</u>	4
<u>4.</u>	<u>Descripción del servicio</u>	5
<u>5.</u>	<u>Recursos humanos y horarios</u>	7
<u>6.</u>	<u>Maquinaria, útiles y herramientas. Infraestructura</u>	9
<u>7.</u>	<u>Limpieza</u>	11
<u>8.</u>	<u>Transporte de los alimentos</u>	11
<u>9.</u>	<u>Derechos y obligaciones de la empresa adjudicataria</u>	11
<u>10.</u>	<u>Elaboración y manipulación de alimentos</u>	14
<u>11.</u>	<u>Menús de situaciones especiales</u>	16
<u>12.</u>	<u>Menús de situaciones extraordinarias</u>	17
<u>13.</u>	<u>Calidad de las materias primas y formas de elaboración</u>	18
<u>14.</u>	<u>Normativa higiénico-sanitaria</u>	19
<u>15.</u>	<u>Control, seguimiento y valoración del servicio.</u>	20



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CÁTERING DE LAS ESCUELAS INFANTILES MUNICIPALES DEL AYUNTAMIENTO DE TARRAGONA**Justificación de la necesidad****1. Objeto del contrato**

El objeto del presente pliego es regular y definir las características técnicas que debe reunir el servicio de comedor en las escuelas infantiles municipales de Tarragona de acuerdo con las condiciones y características que figuran en este pliego.

La presente licitación estará constituida por dos lotes:

LOTE 1: Escuelas infantiles “Cèsar August” y “Sant Pere i Sant Pau”, que disponen de cocina propia, por lo que se prevé elaborar la comida en el mismo centro.

LOTE 2: Escuelas infantiles “El Ninot”, “La Taronja”, “El Serrallo”, “El Miracle”, “Sant Salvador”, “Bonavista” y “L’ Arrabassada”, disponen de comedor y office previendo que llegue la comida elaborada. La modalidad de catering se podrá servir en línea fría o en línea caliente y/o transportado.

2. Centros objeto de la contratación del servicio

El emplazamiento y el número de niños máximo por cada grupo de edad, de las escuelas infantiles municipales objeto de este contrato es el siguiente:

LOTE 1:LLIM César August

Ubicación: Calle de Joan Baptista Plana, 9 (CP 43005)

Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
4 meses a 1 año	1	8	8
1 a 2 años	3	13	39
2 a 3 años	3	20	60
TOTALES	7		107

LLIM Sant Pere i Sant Pau

Ubicación: Rambla de Sant Pere i Sant Pau (CP 43007)

Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
4 meses a 1 año	1	8	8
1 a 2 años	2	13	26
2 a 3 años	3	20	60



TOTALES	6		94
---------	---	--	----

LOTE 2:

LLIM El Serrallo

Ubicació: Pasaje de Xavier Montsalvatge, s/n(CP 43004)

Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
1 a 2 años	1	13	13
2 a 3 años	2	20	40
TOTALES	3		53

LLIM El Miracle

Ubicació: Pl. del cardenal Arce Ochotorena, s/n (CP 43003)

Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
1 a 2 años	1	13	13
2 a 3 años	2	20	40
TOTALES	3		53

LLIM Sant Salvador

Ubicació: Avenida de Sant Salvador, 13(CP 43130)

Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
1 a 2 años	1	13	13
2 a 3 años	2	20	40
TOTALES	3		53

LLIM El Ninot

Ubicació: C. Riu Onyar, s/n (CP 43006)

Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
1 a 2 años	2	13	26
2 a 3 años	3	20	60
TOTALES	5		86

LLIM La Taronja

Ubicació: C. Riu Llobregat, G (CP 43006)



Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
1 a 2 años	1	13	13
2 a 3 años	1	20	20
TOTALES	2		33

LLIM L' Arrabassada

Ubicación: C. de Internet, s/n (CP 43007)

Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
4 meses a 1 año	1	8	8
1 a 2 años	2	13	26
2 a 3 años	2	20	40
TOTALES	5		74

LLIM Bonavista

Ubicación: C. Vint-i-un, s/n (CP 43100)

Grupo de edad	Número de aulas	Número plazas aula	Total plazas
4 meses a 1 año	1	8	8
1 a 2 años	2	13	26
2 a 3 años	2	20	40
TOTALES	5		74

3. Periodo de prestación

El período de prestación del servicio por cada curso escolar coincidirá con el calendario escolar de apertura del centro, aprobado por el Instituto Municipal de Educación de Tarragona (IMET), teniendo en cuenta cada curso: los días de libre disposición, los días de vacaciones, festivos, fiestas locales, etc.

El período de prestación será de septiembre a junio ambos incluidos, y el mes de Julio, en caso de que se preste este servicio (20 días lectivos), en total pues se calcula que el número máximo aproximante de días, para estos escuela infantiles, es de 199 días lectivos de media (179 + 20 días de julio).

El calendario escolar se comunicará a la empresa adjudicataria a comienzos de cada curso a través de la comisión de seguimiento del contrato.

Con el fin de acondicionar los espacios y utensilios, la empresa adjudicataria del servicio empezará a trabajar dos días antes del inicio del curso y finalizará dos días después de la finalización del curso.

El servicio de comidas se prestará en la escuela todos los días lectivos, de lunes a viernes, según las cantidades solicitadas por la Dirección de los centros, concretando con la empresa adjudicataria el número de menús a servir.



4. Descripción del servicio

El tipo de servicio a realizar por parte de la empresa adjudicataria en cada uno de los lotes objeto de este contrato es el siguiente:

- a) Preparar y suministrar todos los días que la escuela funciona con alumnado, las comidas y meriendas de los alumnos y la comida del personal docente que se encuentre en la escuela infantil durante el servicio de comedor, con puntualidad, dentro de las horas que el centro escolar tenga establecidas. En este sentido las directoras de las escuelas infantiles, a las 09:45 h, comunicarán mediante un correo electrónico a la empresa de catering o a la cocina el número exacto y tipos de comidas del día.
- b) Para la confección y suministro de los menús de las escuelas infantiles relacionadas en el LOTE 1, la empresa adjudicataria podrá utilizar las cocinas de los propios centros. En este caso, la empresa adjudicataria tendrá que entregar las materias primas en crudo y realizar su manipulación y cocinado de éstas en el mismo centro.
- c) La empresa adjudicataria dispondrá de cocina central para la elaboración de los menús de las escuelas infantiles relacionadas en el LOTE 2, y se hará cargo del traslado de los alimentos elaborados en las condiciones sanitarias y alimentarias legalmente establecidas.
- d) La descarga, entrega y almacenamiento o depósito en el centro, deberá hacerla el personal de la empresa adjudicataria, de acuerdo con las instrucciones de la Dirección del centro.
- e) A la entrega de los artículos alimenticios/menús suministrados por la empresa adjudicataria a los diferentes centros, se entregará la correspondiente diligencia de su recepción, que podrá hacerse constar en el mismo albarán de entrega.
- f) Cuando los artículos objeto de suministro no se encuentren en perfectas condiciones para ser entregados, serán devueltos a la empresa adjudicataria del contrato para que sean reparados los defectos o se proceda a un nuevo suministro de forma inmediata para evitar menús descompensados o retrasos en los horarios recomendados.
- g) Los plazos de garantía de los alimentos serán los correspondientes a la caducidad establecida en cada producto, tanto si se trata de alimentos perecederos como de alimentos de dilatada conservación.
- h) El número de comidas y meriendas diarias será el correspondiente al número de niños asistentes a la escuela que soliciten el servicio y al número de comidas del personal docente, en función de las que se queden en la escuela infantil durante el servicio de comedor.

El cálculo del número potencial de personas usuarias del servicio de comedor se ha determinado en base a la media diaria de menús servidos, a partir de los datos de los cursos 2022-2023, en el que se implementó la tarificación social de este servicio complementario, con la corrección correspondiente a los datos del curso 2023-2024, que pueden extraerse del primer trimestre.

El número de menús puede sufrir variaciones en función de la demanda de cada centro. Hay que advertir que el número puede variar por diversos factores como enfermedades, vacaciones, utilización del servicio y factores diversos, que habrá que tener en cuenta para la presentación de ofertas. Se trata de una previsión que carece de carácter vinculante.



El número de menús a servir varía a lo largo del curso en función de la asistencia diaria real efectiva en el centro. En cualquier caso, la empresa facturará efectivamente las comidas servidas a la hora de comer a niños y personal adulto máximo autorizado diariamente según precio ofrecido.

Teniendo en cuenta, que de acuerdo con los datos históricos de que se dispone a partir de la implementación el curso 2022-23 de la tarificación social, la media de personas usuarias de este servicio puede ser superior a la media actual, con una tendencia al alza en algunas escuelas infantiles para este curso 2023-24, se ha aplicado un incremento de un 5% en el total de media en cada escuela infantil.

LOTE 1	Cèsar August	Sant Pere i Sant Pau
Media diaria de niños que se prevé como usuarios del servicio de comedor por curso	86	73
Media diaria de personal docente que se prevé como usuario del servicio de comedor por curso	10	9
Total menús previstos por curso*	19.104	16.318
Total LOTE 1 menús previstos para un curso escolar	35.422 comidas	

*199 días lectivos

LOTE 2	El Ninot	La Taronja	El Serrallo	El Miracle	Sant Salvador	L' Arrabassada	Bonavista
Media diaria de niños que se prevé como usuarios del servicio de comedor por curso	56	20	34	39	29	63	50
Media diaria de personal docente que se prevé como usuario del servicio de comedor por curso	7	3	5	5	5	7	7
Total menús previstos por curso*	12537	4577	7761	8756	6766	13930	11343
Total LOTE 2 menús previstos para un curso escolar	65.670 comidas						

*199 días lectivos



El presupuesto total máximo de la licitación por curso escolar se ha determinado teniendo en cuenta este posible aumento de usuarios, con el siguiente número de menús totales por curso escolar: **35.422** comidas correspondientes al LOTE 1, **65.670** comidas correspondientes al LOTE 2.

5. Recursos humanos y horarios

La empresa adjudicataria asignará los siguientes recursos humanos:

- El personal necesario para la prestación de los servicios objeto del contrato y cubrir los puestos de trabajo necesarios en caso de ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa o bajas del personal, o por otras causas análogas.
- Una persona representante de la empresa, con poder suficiente, a través de la cual se canalizarán todas las relaciones de este contrato, la cual realizará, periódicamente, visitas a todos los centros y estará localizable durante el transcurso del servicio de comedor para solucionar cualquier duda o problema que surja. También participará de la comisión de seguimiento del contrato.

Como mínimo, la empresa adjudicataria asignará a la prestación del servicio el siguiente personal:

- LOTE 1: la empresa adjudicataria asignará un/a cocinero/a, a cada una de las escuelas infantiles comprendidas en este lote.
- LOTE 2: la empresa adjudicataria asignará un/a auxiliar de cocina, a cada una de las escuelas infantiles comprendidas en este lote;

Las tareas que debe desarrollar el/la cocinero/a (LOTE 1) son las siguientes:

- a) Las cargas diarias de trabajo necesarias del/de la cocinero/a serán de 35 horas semanales.
- b) Proponer a la empresa adjudicataria la compra de los alimentos necesarios para la confección de los distintos menús.
- c) Proceder a la recepción de alimentos suministrados.
- d) Elaborar, cocinar y servir los menús.
- e) Limpiar diariamente la cocina (espacios, mobiliario y equipamiento de la cocina y despensa), utensilios, maquinaria, vajilla, etc., utilizadas para el servicio.
- f) Efectuar la limpieza diaria del comedor y/o aulas que se utilicen como espacios de comedor (se incluye el suelo, las mesas y las sillas empleadas para comer a los niños), después de comer.
- g) Garantizar que se disponga del material necesario que debe suministrar la empresa adjudicataria para el correcto desarrollo del servicio.
- h) Limpiar la ropa de la cocina (trapos, guantes de cocina y delantales, manoplas, etc.), y otros.

Las tareas que debe desarrollar el ayudante/a de cocina (LOTE 2) son las siguientes:



- a) Las cargas diarias de trabajo necesarias del ayudante/a de cocina, serán de:
- 15 horas semanales en las escuelas infantiles de “La Taronja”, “El Serrallo”, “El Miracle”, “Sant Salvador”.
 - 20 horas semanales en las escuelas infantiles “L’Arrabassada”, “Bonavista” y “El Ninot”.
- b) Participar en la preparación, elaboración y presentación de los alimentos, y tareas derivadas de éstos, bajo dirección y supervisión de la dirección del centro.
- c) Recibir de la empresa adjudicataria las comidas diarias y ponerlas en disposición de ser servidas.
- d) Limpiar diariamente la cocina (espacios, mobiliario y equipamiento de la cocina y despensa), utensilios, maquinaria, vajilla, etc., utilizadas para el servicio.
- e) Efectuar la limpieza diaria del comedor y/o aulas que se utilicen como espacios de comedor (se incluye el suelo, las mesas y las sillas empleadas para comer a los niños), después de comer.
- f) Garantizar que se disponga del material necesario que debe suministrar la empresa adjudicataria para el correcto desarrollo del servicio.
- g) Limpiar la ropa de la cocina (trapos, guantes de cocina y delantales, manoplas, etc.), y otros.

La empresa adjudicataria realizará la formación en materia de higiene que garantice una correcta manipulación de los alimentos, cumpliendo lo que establece la legislación vigente.

La empresa adjudicataria, con carácter previo al inicio del contrato, proporcionará información detallada del personal que prestará directamente el servicio, a la dirección de los centros y a la comisión de seguimiento del contrato, con al menos el siguiente contenido:

- Listado de trabajadores de cada centro con especificación de su categoría profesional y convenio colectivo de aplicación, tipo de contrato, jornada, fecha de antigüedad, vencimiento del contrato, salario bruto anual de cada trabajador, así como todos los pactos en vigor aplicable a los trabajadores.
- Certificado de delitos de naturaleza sexual de todos/as los trabajadores/as.
- Identificación y datos de contacto del personal de coordinación o asesoramiento.

El personal contratado, dispondrá del vestuario adecuado, que correrá a cargo de la empresa adjudicataria. A tal efecto, será obligatoria una indumentaria apropiada (ropa, calzado y gorras/bandanas) de uso exclusivo para el trabajo, que deberá estar en perfectas condiciones de uso y limpieza.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo de los costes salariales y demás obligaciones laborales y legales relacionadas con el personal que desarrolle los servicios. No habrá ninguna relación laboral del personal de la empresa adjudicataria con el ente receptor del servicio, puesto que éste depende única y exclusivamente de la empresa adjudicataria en su calidad de empresaria, de acuerdo con la legislación laboral y social vigente ya la que, en un futuro, pueda promulgarse.



La empresa adjudicataria debe dotar a su personal de los materiales necesarios para desarrollar sus funciones en la escuela: detergentes, guantes, bolsas de basura, bayetas, escoba, recogedor, cubo, fregona, etc.

Este personal estará dado de alta en la Seguridad Social de acuerdo con la categoría laboral y convenio colectivo que le sea aplicable.

Será de obligado cumplimiento toda la normativa aplicable en Prevención de Riesgos Laborales.

La empresa adjudicataria debe comunicar al Ayuntamiento las modificaciones que puedan surgir durante la vigencia del contrato.

Se deberá proveer de forma inmediata a una persona sustituta con las condiciones y requisitos establecidos en el contrato, en caso de ausencia por cualquier causa (enfermedad, incapacidad, excedencia, permiso, etc.).

6. Maquinaria, útiles y herramientas. Infraestructura.

El Ayuntamiento facilitará a la empresa adjudicataria las instalaciones del office, espacios de comedores y otras dependencias necesarias para el normal desarrollo del servicio de comedor escolar en las escuelas infantiles comprendidas en ambos lotes, y además la cocina en las escuelas infantiles comprendidas en el LOTE 1.

En los centros que el adjudicatario opte por la línea fría, (LOTE 2) la empresa debe facilitar, en aquellas escuelas que no disponen, la nevera y el retermalizador necesarios para poder refrigerar y calentar las comidas que se sirvan. En las escuelas que las neveras no cumplen los requerimientos de frío de la línea fría, la empresa deberá suministrar una nevera específica. Toda la maquinaria adicional necesaria para el funcionamiento del servicio en línea fría será propiedad de la empresa contratada que lo facilita, y por tanto deberá procurar su correcto funcionamiento, mantenimiento y reposición en caso de ser necesario.

Al inicio del contrato se entregará un inventario detallado de toda la maquinaria, menaje, útiles y herramientas existentes en cada uno de los centros, al que la empresa adjudicataria deberá dar su conformidad. En cualquier caso, la empresa adjudicataria aportará todo aquel otro material, útiles, maquinaria y todos aquellos otros elementos que sean necesarios para la correcta prestación del servicio. Las empresas licitadoras podrán solicitar una visita a los centros, para un mayor conocimiento de las instalaciones y equipamiento.

Es responsabilidad del adjudicatario el mantenimiento de la infraestructura en las condiciones óptimas para prestar servicio. Tanto la maquinaria (lavavajillas, refrigeradores, congeladores, etc.) como el menaje, útiles y herramientas (bandejas, platos, vasos y cubiertos reutilizables, ollas, sartenes, etc.), que existen actualmente en cada centro y son propiedad de Ayuntamiento de Tarragona.

La empresa adjudicataria deberá velar por el correcto mantenimiento de la maquinaria propiedad del Ayuntamiento (lavavajillas, nevera, microondas, mesa caliente etc.), que utilicen. Y será responsable de realizar cada inicio de curso una puesta a punto de toda la maquinaria necesaria, con el siguiente detalle:

Operaciones de mantenimiento preventivo:

Se llevará a cabo una revisión anual general completa en cada una de las instalaciones referenciadas anteriormente en cada lote, en horario compatible con la actividad de la escuela infantil, incluyendo todas



las operaciones necesarias de mantenimiento preventivo de cámaras y cocinas industriales, así como el de los sistemas y elementos vinculados directamente. En todas estas actuaciones de mantenimiento preventivo estarán incluidos los gastos de desplazamiento, mano de obra, así como las piezas necesarias que no superen el valor de 20€ (veinte euros). Se realizarán todos los trabajos de mantenimiento técnico legal, tales como inspecciones, revisiones y certificaciones que sean necesarias y obligatorias, así como la realización de expedientes técnicos de idoneidad técnica a marcado CE según Reglamentos y Directivas que lo requieran. El contratista se hará cargo de todos los costes asociados a:

- La elaboración de todas las pruebas exigidas y expedientes técnicos y certificados de conformidad CE, en las instalaciones que les sea requerido.

- Certificaciones de inspección periódica e informes preceptivos de los Organismos de Control Autorizados (OCA).

El adjudicatario asumirá la responsabilidad legal del cumplimiento de los libros de mantenimiento oficiales exigidos a las diferentes normativas técnico-legales en vigor, tomando para sí las responsabilidades que se deriven del cumplimiento del articulado de las mismas.

Realizará los registros y anotaciones de las fechas de visita, el resultado de las inspecciones, los elementos sustituidos y las incidencias que se consideren dignas de mención en el Libro de Registro de mantenimiento, que quedará en poder del adjudicatario y posteriormente entregado al servicio.

La reparación y sustitución de la maquinaria el resto del período escolar irá a cargo del Ayuntamiento de Tarragona, cuando ésta se produzca por las condiciones normales de funcionamiento. Si las causas que generan la necesidad de sustitución son imputables a un mal uso de los distintos elementos por parte de la empresa adjudicataria, la sustitución o reparación irá a cargo de ésta.

En cualquier caso, si algún material está en situación de reparación o revisión, la empresa utilizará material de reserva propio, similar al sustituido, de forma que no se produzcan interrupciones en los servicios programados.

La empresa adjudicataria tendrá que efectuar la reposición y mantenimiento del material inventariable que el Ayuntamiento pondrá a disposición para la prestación del servicio (cubiertos, platos, vasos, pequeños electrodomésticos...). El material de sustitución debe ser de la misma calidad y tamaños que el original.

Cualquier requerimiento que formule el Departamento de Salud de la Generalitat para la adecuación de las instalaciones y la infraestructura de la/s cocina/s, ya sea al inicio de curso o bien durante toda la vigencia del contrato, irá con cargo al contratista, sin que se pueda repercutir ningún coste adicional al margen de la oferta aceptada. En caso de que, en el acta de inspección, emitida por el Departamento de Salud, se hayan detectado incidencias a corregir, la empresa deberá hacer llegar por escrito un plan de mejora a la dirección del centro y el IMET, en el que deberá especificar, en función de la gravedad, el tiempo máximo de resolución de la incidencia detectada y cumplir con el plazo determinado.

El gasto de luz, gas, agua y teléfono corre a cargo del Ayuntamiento de Tarragona.

7. Limpieza

La empresa adjudicataria deberá:



- Presentar al inicio del contrato, un Plan de limpieza individualizado por cada escuela infantil incluida en el contrato, el cual debe estar disponible y actualizado en todo momento, y expuesto en un lugar visible para la consulta de los órganos de inspección que corresponda. El plan contendrá tanto el detalle de los productos de limpieza y desinfección empleados, que cumplan las indicaciones generales sobre los productos, que se establece en el Anexo 1, en cada superficie y su frecuencia de uso, como la ficha técnica del producto.
- Efectuar la limpieza diaria de los muelles de descarga, cocinas, office, comedores y demás instalaciones utilizadas en la prestación del servicio, al finalizar éste.
- Realizar, como mínimo, tres limpiezas a fondo de la cocina durante el curso escolar, una de ellas deberá coincidir con el final de curso, la otra al inicio del curso, i la tercera será durante el período de vacaciones de semana santa, en el tiempo de período no lectivo. El tiempo destinado a esta limpieza no será inferior a 8h en cada uno de las escuelas infantiles del LOTE 2 y de 14 h en las escuelas infantiles del LOTE 1.
- El material de limpieza que se utilizará para el servicio de cocina correrá a cargo de la empresa adjudicataria.
- Será obligación de la empresa adjudicataria efectuar la recogida selectiva de desechos.
- Llevar a cabo las actuaciones analíticas, de desinfección, desinsectación y desratización, siempre que sean necesarias, con cargo a la empresa.

8. Transporte de los alimentos

La empresa adjudicataria se hará cargo del traslado de los alimentos a los centros educativos con la modalidad de catering LOTE 2. El traslado se llevará a cabo en las condiciones sanitarias y alimentarias legalmente establecidas, utilizando contenedores homologados, y cuidando que no afecte negativamente a la calidad de los alimentos.

La distribución de los menús elaborados, si la empresa opta por la modalidad de catering en línea caliente se hará diariamente y desde la instalación de cocina asignada. La empresa adjudicataria está obligada a controlar la temperatura de la comida servida llevando un registro escrito diario de los resultados de las medidas en cada centro educativo. Es obligatorio la utilización de bandejas de acero inoxidable o recipientes isotérmicos para el transporte de los menús individualizados adaptados a alergias e intolerancias.

La distribución de las materias primas frescas para la elaboración de los menús, en las cocinas *in situ* LOTE 1 se hará como máximo cada tres días.

9. Derechos y obligaciones de la empresa adjudicataria

La empresa adjudicataria tiene derecho a:

- a) Percibir la retribución de los trabajos de acuerdo con el precio convenido.
- b) Utilizar las instalaciones, equipamientos y material que el Ayuntamiento pondrá a disposición del servicio.



- c) Retirar al final de la adjudicación los elementos inventariables o utillaje de cocina que sean propiedad de la empresa adjudicataria, salvo los que se incorporen por accesión, los cuales deben quedar de propiedad de la escuela.

La empresa adjudicataria está obligada a realizar todas las actuaciones necesarias para el adecuado cumplimiento del contrato y, en particular:

- a) Organizar y prestar el servicio con estricta sujeción a las características establecidas en el contrato y dentro de los plazos que se señalan, y someterse en todo momento a las indicaciones y observaciones del Ayuntamiento de Tarragona sobre el funcionamiento del servicio.
- b) Seguir las pautas de dietética alimentaria, de variedad en la elaboración de los alimentos, y de técnicas de cocción saludables: hervido, horno, plancha... que vengan determinadas en su oferta.
- c) Seguir las recomendaciones recogidas en la “Guía la alimentación saludable en la etapa escolar. Edición 2020”, publicada por la Agencia de Salud Pública de Cataluña y las actualizaciones de estas que puedan editarse mientras dure el contrato.
- d) Suministrar las dietas alternativas por cuestiones médicas, de salud, y para las que, para una mejor prestación del servicio, determine el/la responsable del centro de acuerdo con las edades de los niños: lactantes, 1 año y 2 años, el protocolo de las escuelas infantiles municipales (Anexo 2) y de acuerdo con las recomendaciones del Departamento de la Generalitat de Cataluña con competencias en materia de salud, y teniendo en cuenta la estructura semanal y la variedad en la confección de ésta tipología de menús, para evitar que sea repetitiva, así como cubra las necesidades nutricionales requeridas en cada edad.
- e) En caso de que se produzca cambios en estas recomendaciones durante el período de duración de este contrato, automáticamente se deberá adecuar los menús a las mismas.
- f) Cumplir con la legislación vigente en materia de higiene de los alimentos y tener a disposición el registro sanitario general (RSG).
- g) Disponer de la Autorización sanitaria de funcionamiento y registro sanitario de industrias y productos alimenticios de Cataluña (RSIPAC)
- h) Acreditar, al personal adscrito al servicio, la formación necesaria que exige el Departamento de Salud de la Generalitat de Cataluña respecto a la manipulación de alimentos. Asimismo, deberá ajustarse a la normativa vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales y en concreto realizar la coordinación de actividades empresariales en materia de seguridad y salud laboral.
- i) Suministrar los menús necesarios para cubrir el servicio de comedor en el momento en que éstos se amplíen.
- j) Informar y aportar los medios organizativos y recursos humanos para la ejecución del contrato.



- k) Vaciar las neveras en períodos no lectivos para evitar que posibles fallos de corriente estropeen los productos almacenados.
- l) Confeccionar un calendario trimestral con el detalle de los menús, diseñados o supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética, tal y como indica la Ley 17/2011 de seguridad alimentaria y nutrición.
- m) Presentar a la Comisión de seguimiento del contrato una propuesta de la planificación de menús basales para cada trimestre, con un mínimo de 15 días de antelación a la reunión de seguimiento, para cada propuesta y facilitará la coordinación entre los diferentes sectores implicados para recoger las aportaciones oportunas.
- n) Entregar, con una semana de antelación, los menús mensuales a los distintos centros educativos en formato electrónico, para su difusión entre las familias usuarias. El menú que se presente deberá ir acompañado de un informe elaborado por un técnico en nutrición y dietética dirigido a las familias de acuerdo con las previsiones contenidas en el párrafo segundo de esta cláusula y deberá prever recomendaciones dietéticas para la cena familiar.
- o) Garantizar que se cumple la programación de los menús previamente establecidos. No se podrán realizar cambios de menús, platos o ingredientes sin justificación. En situaciones excepcionales que supongan tener que modificar el menú, debe comunicarse previamente a las Escuelas infantiles. Los cambios no pueden afectar a la calidad de los productos, al número de raciones, al tamaño de las raciones ni a las periodicidades establecidas.
- p) Disponer de las fichas técnicas de los platos que componen los menús, con la medida de los ingredientes que contienen (volumen y peso) y los alérgenos, para presentarlas en caso de que se soliciten. Asimismo, las fichas técnicas deben incluir la información de los productos utilizados en la elaboración de los menús según las normas de etiquetado de los productos alimenticios y de información a las personas consumidoras.
- q) Responsabilizarse de la calidad y buen estado de los alimentos. Tanto las condiciones sanitarias de las instalaciones, como las condiciones de los procesos de elaboración y servicio de los menús tendrán que ser las adecuadas para evitar la presencia de peligros que pueden repercutir en la salud de los escolares. Es fundamental el control de las materias primas, su conservación y almacenamiento, así como la reparación y mantenimiento de la comida elaborada, asegurando en todo momento una temperatura adecuada a lo largo de todo el proceso. Es necesaria una especial atención al correcto etiquetado de los productos alimenticios suministrados, como la gestión de los alérgenos dentro del comedor.
- r) El adjudicatario deberá llevar a cabo los controles de calidad que determine la legislación vigente en todo el proceso de elaboración y manipulación de la comida, hasta su consumo en los centros receptores, aplicando para ello los esfuerzos humanos y materiales necesarios para garantizar un buen servicio.



- s) El adjudicatario deberá presentar al IMET un informe explicativo de los mecanismos de control de calidad que utilizarán, antes del inicio de la prestación del servicio y comunicarán en cualquier caso las modificaciones que se puedan producir a lo largo de todo el período de contratación.
- t) Indemnizar por los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio, salvo cuando el daño sea producido por causas imputables a la Administración.
- u) El Ayuntamiento se reserva la facultad de requerir la documentación que estime necesaria sobre la gestión del servicio.

10. Elaboración y manipulación de alimentos

Los menús deben ser equilibrados, variados y adaptados a la edad, siguiendo las recomendaciones de la guía "de la alimentación saludable en la primera infancia (de 0 a 3 años)", editada por la Agencia de Salut Pública de Catalunya, del Departamento de Salud de la Generalidad de Cataluña.

El menú de los niños de 1 año, se tendrá en cuenta especialmente la introducción de los diferentes alimentos según consta en (Anexo 2), por la que no se podrá introducir ningún alimento no recomendable para niños menores de un año hasta el segundo trimestre del curso.

De 4 a 6 meses:

- Se aportará la leche adaptada necesaria para la elaboración de los biberones en esa franja de edad.

De 6 meses a 12 meses:

- Puré básico: patata/arroz, zanahoria, puerro y sin proteína animal
- Puré de inicio (de 6 a 9 meses): compuesto por verduras variadas y proteína animal, según edad.
- Puré de continuación (de 9 a 12 meses): al igual que el anterior, incorporando nuevas verduras, legumbres e introduciendo la yema de huevo.

Los purés se prepararán sin sal y con aceite de oliva virgen. La edad de incorporación de los distintos alimentos se recoge en la Tabla 1 del Anexo 2.

- Postre: Se ofrecerá yogur natural sin azúcar a partir de los 10 meses (Tabla 1 del Anexo 2).
- Meriendas: Puré de fruta todos los días.

A partir de los 12 meses:

A diario se servirá un MENÚ COMPLETO que constará de 3 platos. En caso de que niños menores de 12 meses, ya se inicien un menú entero, se tendrá que elaborar un menú de transición hasta los 12 meses, siguiendo las recomendaciones para un menú ideal de la Estrategia NAOS (Tabla 2 del Anexo 2).



- En caso de que niños menores de 12 meses, ya se inicien un menú entero, se tendrá que elaborar un menú de transición hasta los 12 meses,
- Un primer plato que contenga los siguientes alimentos con periodicidad semanal:
 - Verdura: 1 a 2 veces por semana.
 - Legumbres: 1 a 2 veces, a la semana.

(Es necesario alternar el número de días que se sirve legumbres y verduras. La semana que se proponen dos días de verdura, la legumbre se servirá una vez; la semana que se sirve un día verduras, las legumbres se pueden poner dos veces.)

- Pasta: 1 vez a la semana.
 - Arroz: 1 vez por semana.
 - Otros cereales (mijo, maíz, trigo sarraceno, etc., o tubérculos (patata, boniato, etc.) de 0 a 1 vez.
 - Como criterio general, estos primeros platos estarán exentos de proteína animal y, cuando el primer plato incorpore la proteína animal o equivalente, se excluirá del segundo plato.
- Un segundo plato que contenga semanalmente:
 - Carne: 2 veces a la semana, alternando pollo, pavo, conejo, ternera, cerdo o cordero.
 - Pescado: 1 vez, procurando la mayor variedad posible y evitando las conservas. El centro tendrá la opción de determinar el número de menús con pescado azul o blanco para asegurar la variedad deseada.
 - Huevo, o su equivalente: 1 día, alternando su forma de preparación (cocido, en revuelto, tortilla...).
 - Proteicos vegetales (legumbres y derivados) 1 vez a la semana, cocinados sin carne, ni pescado, ni huevos.

Las guarniciones combinarán el grupo de las verduras y hortalizas con el grupo de hidratos de carbono, dependiendo de la composición del primer plato.

- Un postre:
 - Fruta de temporada, al menos cuatro días a la semana.
 - Yogur natural sin azúcar: un día como máximo evitando coincidir con el servicio de merienda.
- Se incluirá una ración diaria de pan que podrá ser también integral y agua embotellada* de aproximadamente ½ l de agua por cada comida (contando también la merienda).



* El agua embotellada se servirá en garrafas mínimo de 5 l. para evitar el gasto de plásticos innecesario.

Para las edades entre uno y dos años, se servirá el primer plato triturado. Siempre que el primer plato no sea apropiado para su trituración, se sustituirá por un puré de verduras exento de proteína animal.

Para las SALIDAS Y EXCURSIONES, la composición del menú será, como mínimo, de lo siguiente:

- 2 bocadillos (adecuados a las características de los niños)
- 1 postre (preferiblemente fruta)
- 1 botella de agua (aprox. 33 cl.)

- LA MERIENDA incluirá:

- 1 a 2 días fruta más picos o rebanada de pan, preferiblemente integrales.
- 3 días yogur natural, no azucarado más picos o rebanada de pan.
- 1 a 2 días pan con: queso, crema de legumbres o vegetales (tomate, aguacate y humus) y un vaso de leche entera.

11. Menús de situaciones especiales

La empresa adjudicataria estará preparada para suministrar la dieta adecuada a las necesidades especiales de los comensales que por razones médicas o por motivos religiosos o culturales (alergias e intolerancias, exención de algunos alimentos, enfermedades comunes o puntuales...).

En cada caso particular, se excluirá del menú el alimento implicado, siguiendo estrictamente las recomendaciones para la elaboración segura de estos menús.

Se entregarán los menús adaptados para los comensales con necesidades especiales (alergias, intolerancias alimentarias, celiaquía y otros problemas de salud relacionados con la alimentación que lo exijan) que mediante el certificado médico correspondiente, acrediten la imposibilidad de ingerir determinados alimentos perjudiciales para su salud, de acuerdo con la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, así como las programaciones de menús adaptados por motivos éticos o religiosos (menú adaptado para los casos en los que las familias soliciten menús sin carne de cerdo, vegetarianos o veganos).

Cuando sea necesario, tendrán que suministrar menús adaptados para comensales que requieran, esporádicamente, una oferta alimentaria específica para atender trastornos gastrointestinales leves. (especificación de ingredientes de cada plato, tipos de cocción, recomendaciones complementarias para la cena), de lunes a viernes, para entregar a los centros.

La dirección del centro facilitará el listado de alimentos y aditivos permitidos/prohibidos en cada caso, basado en la información aportada por la familia.

Por eso, a modo general se deben cumplir las siguientes recomendaciones:

- Junto a la presentación de cada propuesta de menús, se incluirá un detalle de los productos que se utilizarán para su elaboración. Acreditando los siguientes datos de cada materia prima:



- Denominación del producto
- Cantidad en gramos.
- Categoría
- Variedad
- Tipo de producción.
- Norma de calidad
- De la misma manera constarán los valores nutrientes y energéticos:
 - Aportación energética/Kcal
 - Cantidad de Hidratos de carbono/gr
 - Cantidad de proteínas /gr
 - Cantidades de grasas/gr.
 - Y la propuesta de cena complementaria del menú propuesto ese día.
- Deberá especificar el tipo de preparación e ingredientes de todos los platos de la programación y de la misma manera especificar la fruta.
- Se debe especificar también el tipo de salsas y de las preparaciones de las pastas, arroces, legumbre, etc., así como el tipo de carne y pescado y su preparación.
- Ofrecer tres tipos de menús basales: triturado, triturado con restricciones de algún ingrediente y entero.
- Asegurar un claro sistema de identificación y etiquetado de los menús.
- Como en cualquier otro menú, debe asegurarse la variedad.
- Se intentará, en la medida de lo posible, que la comida sea lo más parecida a la del resto de comensales, pero eliminando totalmente el alimento concreto del menú y otros productos que lo puedan contener como aditivo, lo que implica un riguroso análisis de las etiquetas de los alimentos.
- Se evitarán aquellos alimentos de los que no se tenga la certeza de que no contienen los alimentos prohibidos, limitando al máximo los productos industriales.

La empresa adjudicataria, a petición de la escuela, tendrá la capacidad de ofrecer un menú alternativo para aquellas circunstancias puntuales e imprevistas de leve enfermedad. Será recomendable la posibilidad de disponer siempre en el menú de algún alimento nutritivo, de fácil digestión y absorción como arroz, pasta, patatas, zanahoria, pan, carne o pescado a la plancha o hervido, yogur, plátano, manzana en compota o asada.



12. Menús de situaciones extraordinarias

Para fomentar la participación activa en celebraciones y tradiciones culturales presentes en su entorno, como hecho plenamente educativo, la planificación de los menús deberá recoger los menús adaptados a festividades o actos culturales que se relacionan: Propuesta de comidas:

- Comida de bienvenida (septiembre): Macarrones a la boloñesa vegetal con queso rallado, pescado al horno con ensalada, helado y fruta
- Menú Castañada (octubre): Crema de calabaza, zanahoria y boniatos, pollo asado, panellets, castañas y fruta.
- Menú de Navidad (diciembre): Caldo con "galets" , canelones vegetales, turrone, barquillos y fruta.
- Menú Carnaval (según calendario): Arroz con tomate y butifarra de huevo con ensalada y carnaval de frutas.
- Menú de Pascua (antes de Semana Santa): Garbanzos de cuaresma con huevo duro, Bacalao con chanfaina, mona de chocolate y fruta
- Menú Sant Jordi (abril):Caldo con pasta de letras, solomillo de cerdo guisado con champiñones y hortalizas, pastel de Sant Jordi y fruta.
- Menú especial fin de curso: Ensalada de verano y pollo guisado con guarnición, macedonia de frutas de verano.

Propuesta meriendas:

- Merienda Castañada (octubre): torta/pan y chocolate sin azúcar (puede ser deshecha o en baldosa).
- Merienda de Navidad (diciembre): torta/pan y chocolate sin azúcar (puede ser deshecha o en tableta).
- Merienda Carnaval (según calendario): torta/pan y chocolate sin azúcar (puede ser deshecha o en tableta).
- Merienda de Pascua (antes de Semana Santa): torta/pan y chocolate sin azúcar (puede ser deshecha o en tableta).
- Menú Sant Jordi (abril): torta/pan y chocolate sin azúcar (puede ser deshecha o en tableta).
- Menú especial fin de curso:** Fruta variada de verano; melón, sandía, pera, etc...

La empresa podrá ampliar el número de menús adaptado a festividades de un curso, o proponer cambios en los menús anteriores. En cualquier caso, requerirá del visto bueno del IMET y de la escuela infantil.



13. Calidad de las materias primas y formas de elaboración

- a) El aceite utilizado en todas las preparaciones será siempre aceite de oliva virgen o virgen extra.
- b) La empresa adjudicataria facilitará agua embotellada de baja mineralización para todas las personas usuarias (niños y adultos) en garrafas de mínimo 5 litros, para minimizar la generación de residuos.
- c) La sal NO se utilizará en los menús de menores de 12 meses. Por encima de esa edad, se utilizará poca sal. Se evitarán alimentos muy salados (aceitunas, verduras con vinagre, conservas, carnes elaboradas y embutidos, cubitos de caldo y sopas de encima, etc.). La sal será yodada.
- d) Las legumbres deben ser de primera calidad, evitando grasas o embutidos grasos en su preparación.
- e) Las verduras y hortalizas serán de primera calidad, preferentemente frescas y de temporada, cocinadas o en ensaladas. Las ensaladas, compuestas básicamente por alimentos crudos vegetales, deben estar constituidas por vegetales de diversos colores.
- f) Los pescados deben ser de primera calidad y preferentemente frescos. Se servirán limpios, exentos de espinas, piel, escamas y vísceras. No se utilizarán peces de gran tamaño (pez espada, atún, tiburón y merluza de río), ni panga, ni perca, ni tilapia.
- g) Las carnes y los huevos deben ser de primera calidad. La carne debe ser magra, libre de aditivos y sin grasa visible. Debe servirse sin huesos ni tendones.
- h) La fruta será fresca, de temporada y de primera calidad. Se excluirán los frutos demasiado verdes o maduros o pasados.
- i) El yogur será natural no azucarado, sin aditivos.
- j) El pan, la pasta y el arroz tendrá que procurar ser integral.
- k) La forma de preparación de los alimentos debe ser variada y baja en grasa: asados, hervidos, a la plancha, guisos, estimulando el consumo de alimentos crudos (ensalada, gazpacho, sopas frías, etc.). Se optará por ensaladas y/o verduras de guarnición.
- l) NO se incluirán alimentos cocinados mediante fritura por inmersión, ni alimentos precocinados (patatas congeladas o fritas embolsadas, pastelitos, croquetas, varillas de merluza, etc.), ni alimentos que contengan grasas trans o grasas hidrogenadas, como margarinas y bollerías industriales.
- m) La cantidad de las raciones debe ajustarse a la edad, evitando poner cantidades insuficientes o excesivas de alimentos.
- n) El puré, bien sea de bebé o del menú de niños mayores, tendrá que venir completamente triturado, con una textura homogénea.
- o) Todos los platos serán preparados y presentados de forma que resulten atractivos para su ingesta.

14. Normativa higiénico-sanitaria



La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa sanitaria en lo que se refiere a la elaboración, manipulación, transporte de alimentos, y sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

Será de aplicación la normativa vigente: el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, sobre normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, Reglamento (CE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y aquella otra normativa que se derive y le sea de aplicación.

La empresa adjudicataria deberá estar inscrita en el Registro sanitario de industrias y productos alimenticios de Cataluña (RSIPAC).

La empresa adjudicataria deberá instaurar un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y deberá responsabilizarse de la aplicación, por parte de su personal, de los autocontroles basados en APPCC.

Dentro de estos procedimientos de control y de acuerdo con la recomendación de ASPCAT, se incluirá la recogida diaria de una muestra representativa del menú servido que deberá conservarse, como mínimo, por el plazo de 8 días y a temperatura - 18°C.

La recogida de este menú testigo se efectuará en condiciones de asepsia, de tal forma que las muestras se recogerán en el momento de servir el alimento, depositándolo en un bote separado por cada uno de los alimentos preparados, utilizando cubiertos limpios por cada alimento y con las manos limpias en cada uno de los procesos.

Una vez recogido cada menú testigo se etiquetará con el nombre de la empresa adjudicataria, el nombre de la guardería, la fecha y hora, el nombre del plato muestreado y el nombre de la persona que ha efectuado la recogida.

Es necesario aplicar un sistema de trazabilidad que permita poder realizar un seguimiento desde las materias primas hasta el plato que llega al comensal.

Asimismo, la Ley 22/2010, de 20 de julio, del Código de consumo en Cataluña; la Ley 18/2009, de 22 de octubre, de salud pública, pero también deben tenerse en cuenta muy especialmente, los reglamentos europeos y la normativa estatal en cuanto al etiquetado de los productos alimenticios, la información obligatoria, que se regula en el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

15. Control, seguimiento y valoración del servicio.

La empresa adjudicataria tendrá que designar a una persona interlocutora para que desde las escuelas infantiles o el ayuntamiento se puedan comunicar o consultar informaciones y en general, hacer un seguimiento del funcionamiento y dar respuesta ante cualquier posible incidencia. También la empresa adjudicataria deberá realizar el seguimiento y supervisión que garantice el correcto funcionamiento del servicio e informar al ayuntamiento de Tarragona y las escuelas infantiles, de cualquier incidencia que afecte al servicio, en especial:

- Incidencias en el cumplimiento de los horarios del servicio de comedor.
- Incidencias en el cumplimiento en lo que se refiere a las cantidades correctas de suministro de alimentos.
- Incidencias en lo que respecta a la calidad y preparación de los alimentos.



- Incidencias en cuanto al cumplimiento en lo que respecta a la limpieza del material, herramientas e instalaciones.
- Incidencias de cambios de menús mensuales previstos y motivación de estos.
- Incidencias en la atención a las alergias e intolerancias alimentarias.
- Incidencias en la actuación en caso de accidentes de niños.

Las direcciones de los centros informarán a la empresa adjudicataria de cualquier incidencia detectada en el servicio para restablecer su correcto funcionamiento lo antes posible. También trasladarán estas incidencias y el resultado del proceso de resolución a la Técnica de escuelas infantiles del IMET, con el fin de glosar toda la información disponible sobre el servicio a lo largo del trimestre, con el objetivo de realizar la valoración oportuna en la reunión de la Comisión de seguimiento.

El ayuntamiento de Tarragona podrá realizar las actuaciones de control y seguimiento necesarias para garantizar el buen funcionamiento del servicio y velar por el cumplimiento de las condiciones de calidad especificadas en este pliego. Además, mensualmente se controlarán y comprobarán, de forma aleatoria, un centro de cada lote, tal y como se describe en el punto 16 del PPA. Estos controles se harán mediante una lista de control específica, de estructura y contenido conocido por las empresas adjudicatarias, desde la primera reunión de la comisión de seguimiento del contrato, relativo a los compromisos y especificaciones del contrato como, por ejemplo, la limpieza de las estancias y cocina, variedad del menú, recogida menú testigo, etc.... y darán lugar a la evaluación de los servicios. En el Anexo 4 se incluyen los ítems básicos. Esta evaluación puede tener un impacto sobre la facturación de los servicios, tal y como se describe en el punto 16 del PPA.

Estas tareas de control y seguimiento del servicio serán realizadas por el responsable del Contrato designado por el ayuntamiento de Tarragona y que consta en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. El personal técnico del ayuntamiento de Tarragona realizará visitas de control in situ para verificar las condiciones de calidad del servicio. Asimismo, en su caso, solicitará a los organismos públicos competentes en materia de salud pública, riesgos laborales, educación, etc. las actuaciones que crea necesarias para complementar las visitas que haya realizado. Para ello el concesionario dará órdenes a su personal, para que faciliten toda la información y permitan el acceso del personal del ayuntamiento de Tarragona.

El personal técnico del ayuntamiento de Tarragona emitirá los correspondientes informes técnicos sobre las condiciones de cada visita. Las medidas que se deriven de cada uno de los informes y que sean competencia de la empresa adjudicataria, tendrán que ser asumidas y resueltas por la propia empresa adjudicataria. Los compromisos adoptados por la empresa para resolver las carencias detectadas tendrán que ser informados por escrito en el ayuntamiento de Tarragona.

Se creará una Comisión de seguimiento que se reunirá ordinariamente cuatro veces al año coincidiendo con el inicio de curso, y el fin de cada trimestre y también siempre que sea necesario. La finalidad de esta comisión será realizar el control y seguimiento del contrato y aportar sugerencias y propuestas para mejorar el funcionamiento del servicio de comedor. La comisión estará formada por responsables de la empresa y del ayuntamiento:

- Jefe de sección de educación formal.
- Técnica de escuelas infantiles municipales.
- Una directora de las escuelas infantiles municipales.
- Representante designado de la empresa.

El contenido de la reunión será, como mínimo, el siguiente:

- Revisión del registro de incidencias en el cumplimiento del servicio.
- Revisión del cumplimiento de la oferta.



- Revisión sobre la propuesta de menús del trimestre entrante.
- Propuestas de mejora.

Quince (15) días antes de las reuniones de la Comisión de seguimiento, la empresa adjudicataria deberá presentar la siguiente documentación, para su estudio:

- Al inicio del contrato y siempre que se produzca algún cambio, será necesario presentar el listado de trabajadores en cada centro. El adjudicatario se obliga a cumplir con la normativa vigente estatal y autonómica en materia de protección de menores y teniendo en cuenta lo que prevé la Ley 26/2015, de 28 de julio, de modificación del sistema de protección a la infancia y adolescencia publicada en el BOE de 29 de julio de 2015. El adjudicatario deberá presentar los certificados correspondientes de todo el personal relacionado con la ejecución de este contrato. Esta obligación se extenderá a cualquier tipo de persona que preste los servicios (remunerados o no) directa o indirectamente, en la ejecución de este contrato.

- Trimestralmente, será necesario presentar un informe sobre los criterios de adjudicación comprometidos relativos al uso de productos ecológicos y de proximidad, que en su caso se hayan ofrecido. El informe constará de los datos necesarios para acreditar el servicio efectivo de estos productos en los menús del trimestre vencido y adjuntará los certificados de los productos de agricultura ecológica y la relación de proveedores vinculados a la producción local o comarcal acreditados oficialmente.

- Propuesta de menús, del trimestre a iniciar.

Calendario resumen del control del cumplimiento del contrato

Fecha aproximada	Tareas de control	Registro	Ref. PCT
Septiembre	Entrega del inventario de cada escuela infantil	Documento	6
	Limpieza a fondo	Inspección direcciones	7
	Puesta a punto de la maquinaria	Registro de actuaciones	6
	Presentación del plan de limpieza de cada escuela infantil	Documento	7
	Presentación de relación de trabajadores de cada escuela infantil	Documento	5
	Informe de control de la calidad	Documento	9
	Presentación de la propuesta trimestral de menús	Documento	9
	Constitución y reunión de la Comisión de Seguimiento LOTE 1	Acta	15
	Constitución y reunión de la Comisión de Seguimiento LOTE 2	Acta	15
Diciembre	Vaciar neveras	Inspección direcciones	9
	Presentación de la propuesta trimestral de menús	Documento	9
	Informe de productos ecológicos o de proximidad	Documento	15
	Reunión de la Comisión de Seguimiento LOTE 1	Acta	15
	Reunión de la Comisión de Seguimiento LOTE 2	Acta	15



Vacaciones Semana Santa (según calendario)	Vaciar neveras	Inspección direcciones	9
	Limpieza a fondo	Inspección direcciones	7
	Presentación de la propuesta trimestral de menús	Documento	9
	Informe de productos ecológicos o de proximidad	Documento	15
	Reunión de la Comisión de Seguimiento LOTE 1	Acta	15
	Reunión de la Comisión de Seguimiento LOTE 2	Acta	15
Julio	Vaciar neveras	Inspección direcciones	9
	Limpieza a fondo	Inspección direcciones	7
	Informe de productos ecológicos o de proximidad	Documento	15
	Reunión de la Comisión de Seguimiento LOTE 1	Acta	15
	Reunión de la Comisión de Seguimiento LOTE 2	Acta	15

En la fecha y personas que figuran en la firma electrónica

