

Expedient	Assumpte
2024/13-G626 G626_P1 Contractes, previ de necessitat Emissor : IMET (Educació) Codi : 15250327550704551660	Càtering LLIM 2024-2028

Signat per:

## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

### PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CÀTERING DE LES LLARS D'INFANTS MUNICIPALS DE L'AJUNTAMENT DE TARRAGONA

#### ÍNDEX

1.	<u>Objecte del contracte</u> .....	2
2.	<u>Centres objecte de la contractació del servei</u> .....	2
3.	<u>Període de prestació</u> .....	4
4.	<u>Descripció del servei</u> .....	5
5.	<u>Recursos humans i horaris</u> .....	7
6.	<u>Maquinària, útils i eines. Infraestructura</u> .....	9
7.	<u>Neteja</u> .....	11
8.	<u>Transport dels aliments</u> .....	11
9.	<u>Drets i obligacions de l'empresa adjudicatària</u> .....	11
10.	<u>Elaboració i manipulació d'aliments</u> .....	14
11.	<u>Menús de situacions especials</u> .....	16
12.	<u>Menús de situacions extraordinàries</u> .....	17
13.	<u>Qualitat de les matèries primeres i formes d'elaboració</u> .....	18
14.	<u>Normativa higienicosanitària</u> .....	19
15.	<u>Control, seguiment i valoració del servei</u> .....	20



## Justificació de la necessitat

### 1. Objecte del contracte

L'objecte del present plec és regular i definir les característiques tècniques que ha de reunir el servei de menjador a les llars d'infants municipals de Tarragona d'acord amb les condicions i característiques que figuren en aquest plec.

La present licitació estarà constituïda per dos lots:

LOT 1: Llars d'infants "Cèsar August" i "Sant Pere i Sant Pau", que disposen de cuina pròpia, pel que es preveu elaborar el menjar al mateix centre.

LOT 2: Llars d'infants "El Ninot", "La Taronja", "El Serrallo", "El Miracle", "Sant Salvador", "Bonavista" i "L'Arrabassada", disposen de menjador i office preveient que arribi el menjar elaborat. La modalitat de càtering es podrà servir en línia freda o en línia calenta i/o transportat.

### 2. Centres objecte de la contractació del servei

L'emplaçament i el nombre d'infants màxim per cada grup d'edat, de les llars d'infants municipals objecte d'aquest contracte és el següent:

LOT 1:

#### LLIM Cèsar August

Ubicació: Carrer de Joan Baptista Plana, 9 (CP 43005)

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
4 mesos a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	3	13	39
2 a 3 anys	3	20	60
TOTALS	7		107

#### LLIM Sant Pere i Sant Pau

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

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
4 mesos a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	2	13	26
2 a 3 anys	3	20	60
TOTALS	6		94



## LOT 2:

LLIM El Serrallo

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

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	2	20	40
TOTALS	3		53

LLIM El Miracle

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

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	2	20	40
TOTALS	3		53

LLIM Sant Salvador

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

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	2	20	40
TOTALS	3		53

LLIM El Ninot

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

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
1 a 2 anys	2	13	26
2 a 3 anys	3	20	60
TOTALS	5		86

LLIM La Taronja

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

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
-------------	----------------	--------------------	--------------



1 a 2 anys	1	13	13
2 a 3 anys	1	20	20
TOTALS	2		33

#### LLIM L'Arrabassada

Ubicació: C. d'Internet, s/n (CP 43007)

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
4 mesos a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	2	13	26
2 a 3 anys	2	20	40
TOTALS	5		74

#### LLIM Bonavista

Ubicació: C. Vint-i-u, s/n (CP 43100)

Grup d'edat	Nombre d'aules	Nombre places aula	Total places
4 mesos a 1 any	1	8	8
1 a 2 anys	2	13	26
2 a 3 anys	2	20	40
TOTALS	5		74

### 3. Període de prestació

El període de prestació del servei per cada curs escolar coincidirà amb el calendari escolar d'obertura del centre, aprovat per l'Institut Municipal d'Educació de Tarragona (IMET), tenint en compte cada curs: els dies de lliure disposició, els dies de vacances, festius, festes locals, etc.

El període de prestació serà de setembre a juny ambdós inclosos, i el mes de juliol, en el cas que es presti aquest servei (20 dies lectius), en total doncs es calcula que el nombre màxim aproximant de dies, per a aquestes llars, és de 199 dies lectius de mitjana (179 + 20 dies de juliol).

El calendari escolar es comunicarà a l'empresa adjudicatària al començament de cada curs a través de la comissió de seguiment del contracte.

Amb la finalitat de condicionar els espais i aparells, l'empresa adjudicatària del servei començarà a treballar dos dies abans de l'inici del curs i dos dies després de l'acabament del curs.

El servei d'àpats es prestarà a l'escola tots els dies lectius, de dilluns a divendres, segons les quantitats sol·licitades per la Direcció dels centres, concretant amb l'empresa adjudicatària el nombre de menús a servir.



#### 4. Descripció del servei

El tipus de servei a realitzar per part de l'empresa adjudicatària a cadascun dels lots objecte d'aquest contracte és el següent:

- a) Preparar i subministrar tots els dies que l'escola funciona amb alumnat, els dinars i berenars dels alumnes i el dinar del personal docent que es trobi a la llar durant el servei de menjador, amb puntualitat, dins de les hores que el centre escolar tingui establertes. En aquest sentit les directores de les llars, a les 9:45h, comunicaran mitjançant un correu electrònic a l'empresa de càtering o a la cuina el nombre i tipus d'àpats exactes del dia.
- b) Per a la confecció i subministrament dels menús de les llars d'infants relacionades al LOT 1, l'empresa adjudicatària podrà fer servir les cuines dels propis centres. En aquest cas, l'empresa adjudicatària haurà de lliurar les matèries en cru i realitzar llur manipulació i cuinat d'aquestes en el mateix centre.
- c) L'empresa adjudicatària disposarà de cuina central per a l'elaboració dels menús de les llars d'infants relacionades al LOT 2, i es farà càrrec del trasllat dels aliments elaborats en les condicions sanitàries i alimentaries legalment establertes.
- d) La descàrrega, el lliurament i l'emmagatzematge o dipòsit en el centre, l'haurà de fer el personal de l'empresa adjudicatària, d'acord amb les instruccions de la Direcció del centre.
- e) Al lliurament dels articles alimentaris/menús subministrats per l'empresa adjudicatària als diferents centres, es lliurarà la corresponent diligència de la seva recepció, que podrà fer-se constar en el mateix albarà de lliurament.
- f) Quan els articles objectes de subministrament no es trobin en perfectes condicions per ser lliurats, seran retornats a l'empresa adjudicatària del contracte per tal que siguin reparats els defectes o es procedeixi a un nou subministrament de manera immediata per evitar menús descompensats o retards en els horaris recomanats.
- g) Els terminis de garantia dels aliments seran els corresponents a la caducitat establerta en cada producte, tant si es tracta d'aliments peribles com d'aliments de dilatada conservació.
- h) El número de dinars i berenars diaris serà el corresponent al número d'infants assistents a l'escola i que sol·licitin el servei i al número de dinars del personal docent en funció dels que es queden a la llar durant el servei de menjador.

El càlcul del nombre potencial de persones usuàries del servei de menjador s'ha determinat en base a la mitjana diària de menús servits, a partir de les dades dels cursos 2022-2023, en el que es va implementar la tarifació social d'aquest servei complementari, amb la correcció corresponent a les dades del curs 2023-2024, que es poden extreure del primer trimestre.

El nombre de menús pot sofrir variacions en funció de la demanda de cada centre. Cal advertir que el nombre pot variar per diversos factors com malalties, vacances, utilització del servei i factors diversos, que caldrà tenir en compte per a la presentació de les ofertes. Es tracta d'una previsió que no té caràcter vinculant.

El nombre de menús a servir varia al llarg del curs en funció de l'assistència diària real efectiva al centre. En tot cas, l'empresa facturarà efectivament els àpats servits a l'hora de dinar a infants i personal adult màxim autoritzat diàriament segons preu ofert.

Tenint en compte, que d'acord amb les dades històriques de què es disposa a partir de la implementació el curs 2022-23 de la tarifació social, la mitjana de persones usuàries d'aquest servei pot ser superior a la mitjana actual, amb una tendència a l'alça en algunes llars per a aquest curs 2023-24, s'ha aplicat un increment d'un 5% en el total de mitjana a cada llar.



<b>LOT 1</b>	Cèsar August	Sant Pere i Sant Pau
Mitjana diària d'infants que es preveu com a usuaris del servei de menjador per curs	86	73
Mitjana diària de personal docent que es preveu com a usuari del servei de menjador per curs	10	9
Total menús previstos per curs*	19.104	16.318
<b>Total LOT 1 menús previstos per un curs escolar</b>	<b>35.422 àpats</b>	

\*199 dies lectius

<b>LOT 2</b>	El Ninot	La Taronja	El Serrallo	El Miracle	Sant Salvador	L'Arrabassada	Bonavista
Mitjana diària d'infants que es preveu com a usuaris del servei de menjador per curs	56	20	34	39	29	63	50
Mitjana diària de personal docent que es preveu com a usuari del servei de menjador per curs	7	3	5	5	5	7	7
Total menús previstos per curs*	12537	4577	7761	8756	6766	13930	11343
<b>Total LOT 2 menús previstos per un curs escolar</b>	<b>65.670 àpats</b>						

\*199 dies lectius

El pressupost total màxim de la licitació per curs escolar s'ha determinat tenint en compte aquest possible augment d'usuaris, amb el següent nombre de menús totals per curs escolar: **35.422** àpats corresponents al LOT 1, **65.670** àpats corresponents al LOT 2.

## 5. Recursos humans i horaris

L'empresa adjudicatària assignarà els següents recursos humans:



- El personal necessari per a la prestació dels serveis objecte del contracte i cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.
- Una persona representant de l'empresa, amb poder suficient, a través de la qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, la qual realitzarà, periòdicament, visites a tots els centres i estarà localitzable durant el transcurs del servei de menjador per solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi. També participarà de la comissió de seguiment del contracte.

Com a mínim, l'empresa adjudicatària assignarà a la prestació del servei el següent personal:

- LOT 1: l'empresa adjudicatària assignarà un/a cuiner/a, a cadascuna de les llars d'infants compreses en aquest lot.
- LOT 2: l'empresa adjudicatària assignarà un/a auxiliar de cuina, a cadascuna de les llars d'infants compreses en aquest lot;

Les tasques a desenvolupar per el/la cuiner/a (LOT 1) són les següents:

- a) Les càrregues diàries de treball necessàries del/de la cuiner/a seran de 35 hores setmanals.
- b) Proposar a l'empresa adjudicatària la compra dels aliments necessaris per a la confecció dels diferents menús.
- c) Procedir a la recepció dels aliments subministrats.
- d) Elaborar, cuinar i servir els menús.
- e) Netejar diàriament la cuina (espais, mobiliari i equipament de la cuina i rebost), els estris, la maquinària, la vaixel·la, etc., utilitzades per al servei.
- f) Efectuar la neteja diària del menjador i/o aules que s'utilitzin com a espais de menjador (s'inclou el terra, les taules i les cadires emprades per menjar els infants), després de dinar.
- g) Garantir que es disposi del material necessari que ha de subministrar l'empresa adjudicatària per al correcte desenvolupament del servei.
- h) Netejar la roba de la cuina (draps, guants de cuina i davantals, manyoples, etc.), i d'altres.

Les tasques a desenvolupar per l'ajudant/a de cuina (LOT 2) són les següents:

- a) Les càrregues diàries de treball necessàries de l'ajudant/a de cuina, seran de:
  - 15 hores setmanals a les llars d'infants la Taronja, el Serrallo, el Miracle, Sant Salvador.
  - 20 hores setmanals a les llars d'infants l'Arrabassada, Bonavista i El Ninot.
- b) Participar en la preparació, elaboració i presentació dels aliments, i tasques derivades d'aquests, sota direcció i supervisió de la Direcció del centre.



- c) Rebre de l'empresa adjudicatària els dinars diaris i posar-los en disposició de ser servits.
- d) Netejar diàriament la cuina (espais, mobiliari i equipament de la cuina i rebost), els estris, la maquinària, la vaixel·la, etc., utilitzades per al servei.
- e) Efectuar la neteja diària del menjador i/o aules que s'utilitzin com a espais de menjador (s'inclou el terra, les taules i les cadires emprades per menjar els infants), després de dinar.
- f) Garantir que es disposi del material necessari que ha de subministrar l'empresa adjudicatària per al correcte desenvolupament del servei.
- g) Netejar la roba de la cuina (draps, guants de cuina i davantals, manyoples, etc.), i d'altres.

L'empresa adjudicatària realitzarà la formació en matèria d'higiene que garanteixi una correcta manipulació dels aliments, complint el que estableix la legislació vigent.

L'empresa adjudicatària, amb caràcter previ a l'inici del contracte, proporcionarà informació detallada del personal que prestarà directament el servei, a la direcció dels centres i a la comissió de seguiment del contracte, amb almenys el següent contingut:

- Llistat de treballadors de cada centre amb especificació de la seva categoria professional i conveni col·lectiu d'aplicació, tipus de contracte, jornada, data d'antiguitat, venciment del contracte, salari brut anual de cada treballador així com, tots els pactes en vigor aplicable als treballadors.
- Certificat de delictes de naturalesa sexual de tots/es els treballadors/es.
- Identificació i dades de contacte del personal de coordinació o assessorament.

El personal contractat, disposarà del vestuari adequat, que anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. A aquest efecte, serà obligatòria una indumentària apropiada (roba, calçat i gorres/bandanes) d'ús exclusiu per al treball, que haurà d'estar en perfectes condicions d'ús i neteja.

L'empresa adjudicatària s'haurà de fer càrrec dels costos salarials i demés obligacions laborals i legals relacionades amb el personal que desenvolupi els serveis. No hi haurà cap relació laboral del personal de l'empresa adjudicatària amb l'ens receptor del servei, ja que aquest depèn únicament i exclusivament de l'empresa adjudicatària en la seva qualitat d'empresària, d'acord amb la legislació laboral i social vigent i a la que, en un futur, es pugui promulgar.

L'empresa adjudicatària ha de dotar al seu personal dels materials necessaris per desenvolupar les seves funcions a l'escola: detergents, guants, bosses d'escombraries, baietes, escombra, recollidor, galleda, pal de fregar, etc.

Aquest personal estarà donat d'alta a la Seguretat Social d'acord amb la categoria laboral i conveni col·lectiu que li sigui aplicable.

Serà d'obligat compliment tota la normativa aplicable en Prevenció de Riscos Laborals.

L'empresa adjudicatària ha de comunicar a l'Ajuntament les modificacions que puguin sorgir durant la vigència del contracte.





S'haurà de proveir de manera immediata una persona substituïda amb les condicions i requisits establerts en el contracte, en cas d'absència per qualsevol causa (malaltia, incapacitat, excedència, permís, etc.).

## 6. Maquinària, útils i eines. Infraestructura

L'Ajuntament facilitarà a l'empresa adjudicatària les instal·lacions de l'office, espais de menjadors i altres dependències necessàries per al normal desenvolupament del servei de menjador escolar a les llars d'infants compreses en tots dos lots, i a més la cuina a les llars d'infants compreses en el LOT 1.

En els centres que l'adjudicatari opti per la línia freda, (LOT 2) l'empresa ha de facilitar, en aquelles escoles que no en disposen, la nevera i el retermalitzador necessaris per poder refrigerar i escalfar els àpats que es serveixin. En les escoles que les neveres no compleixen els requeriments de fred de la línia freda, l'empresa haurà de subministrar una nevera específica. Tota la maquinària addicional necessària per al funcionament del servei en línia freda serà propietat de l'empresa contractada que el facilita, i per tant haurà de procurar-ne un correcte funcionament, manteniment i reposició en cas de ser necessari.

A l'inici del contracte es lliurarà un inventari detallat de tota la maquinària, parament, útils i eines que hi ha a cadascun dels centres, al qual l'empresa adjudicatària haurà de donar la seva conformitat. En qualsevol cas, l'empresa adjudicatària aportarà tot aquell altre material, estris, maquinària i tots aquells altres elements que esdevinguin necessaris per a la bona prestació del servei. Les empreses licitadores podran sol·licitar una visita als centres, per a un major coneixement de les instal·lacions i equipament.

És responsabilitat de l'adjudicatari el manteniment de la infraestructura en les condicions òptimes per a prestar-hi servei. Tant la maquinària (rentavaixelles, refrigeradors, congeladors, etc.) com el parament, útils i eines (safates, plats, gots i coberts reutilitzables, olles, paelles, etc.), que hi ha actualment en cada centre i són propietat de l'Ajuntament de Tarragona.

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar pel correcte manteniment de la maquinària propietat de l'Ajuntament (rentaplats, nevera, microones, taula calenta etc.), que utilitzin. I serà responsable de fer cada inici de curs una posta a punt de tota la maquinària necessària, amb el següent detall:

Operacions de manteniment preventiu:

Es durà a terme una revisió anual general completa a cadascuna de les instal·lacions referenciades anteriorment en cada lot, en horari compatible amb l'activitat de la llar, incloent-hi totes les operacions necessàries de manteniment preventiu de càmeres i cuines industrials, així com el dels sistemes i elements vinculats directament. En totes aquestes actuacions de manteniment preventiu estaran incloses les despeses de desplaçament, mà d'obra, així com les peces necessàries que no superin el valor de 20€ (vint euros). Es realitzaran tots els treballs de manteniment tècnic legal, com ara inspeccions, revisions i certificacions que siguin necessàries i obligatòries, així com la realització d'expedients tècnics d'idoneïtat tècnica a marcatge CE segons Reglaments i Directives que ho requereixin. El contractista es farà càrrec de tots els costos associats a:

- L'elaboració de totes les proves exigides i expedients tècnics i certificats de conformitat CE, a les instal·lacions que els sigui requerit.
- Certificacions d'inspecció periòdica i informes preceptius dels Organismes de Control Autoritzats (OCA).



L'adjudicatari assumirà la responsabilitat legal del compliment dels llibres de manteniment oficials exigits a les diferents normatives tecnicolegals en vigor, prenent per a si les responsabilitats que es derivin del compliment de l'articulat de les mateixes.

Realitzarà els registres i anotacions de les dates de visita, el resultat de les inspeccions, els elements substituïts i les incidències que es considerin dignes de menció al Llibre de Registre de manteniment, que restarà en poder de l'adjudicatari i posteriorment lliurat al servei.

La reparació i substitució de la maquinària la resta del període escolar anirà a càrrec de l'Ajuntament de Tarragona, quan aquesta es produeixi per les condicions normals de funcionament. Si les causes que generen la necessitat de substitució són imputables a un mal ús dels diferents elements per part de l'empresa adjudicatària, la substitució o reparació anirà a càrrec d'aquesta.

En tot cas, si algun material està en situació de reparació o revisió, l'empresa utilitzarà material de reserva propi, similar al substituït, de forma que no es produeixin interrupcions en els serveis programats.

L'empresa adjudicatària haurà d'efectuar la reposició i manteniment del material inventariable que l'Ajuntament posarà a disposició per a la prestació del servei (coberts, plats, gots, petits electrodomèstics...). El material de substitució ha de ser de la mateixa qualitat i mides que l'original.

Qualsevol requeriment que formuli el Departament de Salut de la Generalitat per a l'adequació de les instal·lacions i la infraestructura de la/les cuina/es, ja sigui a l'inici de curs o bé durant tota la vigència del contracte, anirà a càrrec del contractista, sense que es pugui repercutir cap cost addicional al marge de l'oferta acceptada. En el cas que en l'acta d'inspecció, emesa pel Departament de Salut, s'hagin detectat incidències que cal corregir, l'empresa haurà de fer arribar per escrit un pla de millora a la direcció del centre i l'IMET, en el qual haurà d'especificar, en funció de la gravetat, el temps màxim de resolució de la incidència detectada i complir amb el termini determinat.

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

## 7. Neteja

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Presentar a l'inici del contracte, un Pla de neteja individualitzat per cada llar inclosa al contracte, el qual ha d'estar disponible i actualitzat en tot moment, i exposat en un lloc visible per la consulta dels òrgans d'inspecció que correspongui. El pla ha de contenir tant un detall dels productes de neteja i desinfecció emprats, que compleixin les indicacions generals sobre els productes, que s'estableix a l'Annex 1, en cada superfície i la seva freqüència d'ús, com la fitxa tècnica del producte.
- Efectuar la neteja diària dels molls de descarrega, les cuines, els office, els menjadors i les altres instal·lacions utilitzades en la prestació del servei, en finalitzar aquest.
- Realitzar, com a mínim, tres neteges a fons de la cuina durant el curs escolar, una d'elles haurà de coincidir amb el final de curs l'altra a l'inici del curs, la tercera serà durant el període de vacances de setmana santa, en el temps de període no lectiu. El temps destinat a aquesta neteja no serà inferior a 8h en cadascuna de les Llars del LOT 2 i de 14 h en les Llars del LOT 1.
- El material de neteja que es farà servir pel servei de cuina, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.



- Serà obligació de l'empresa adjudicatària efectuar la recollida selectiva de deixalles.
- Dur a terme les actuacions analítiques, de desinfecció, desinsectació i desratització, sempre que siguin necessàries, a càrrec de l'empresa.

## 8. Transport dels aliments

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del trasllat dels aliments als centres educatius amb la modalitat de càtering LOT 2. El trasllat es durà a terme en les condicions sanitàries i alimentàries legalment establertes utilitzant contenidors homologats, i tenint cura que no afecti negativament la qualitat dels aliments.

La distribució dels menús elaborats, si l'empresa opta per la modalitat de càtering en línia calenta es farà diàriament i des de la instal·lació de cuina assignada. L'empresa adjudicatària està obligada a controlar la temperatura del menjar servit portant un registre escrit diari dels resultats de les mesures a cada centre educatiu. És obligatori la utilització de safates d'acer inoxidable o recipients isotèrmics per al transport dels menús individualitzats adaptats a al·lèrgies i intoleràncies.

La distribució de les primeres matèries fresques per a l'elaboració dels menús, a les cuines *in situ* LOT 1 es farà com a màxim cada tres dies.

## 9. Drets i obligacions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària té dret a:

- Percebre la retribució dels treballs d'acord amb el preu convingut.
- Utilitzar les instal·lacions, equipaments i material que l'Ajuntament posarà a disposició del servei.
- Retirar al final de l'adjudicació els elements inventariables o utilatge de cuina que siguin propietat de l'empresa adjudicatària, llevat dels que s'incorporin per accessió, els quals han de quedar de propietat de l'escola.

L'empresa adjudicatària està obligada a realitzar totes les actuacions necessàries per a l'adequat compliment del contracte i, en particular:

- Organitzar i prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes en el contracte i dins els terminis que s'hi assenyalen, i sotmetre's en tot moment a les indicacions i les observacions de l'Ajuntament de Tarragona sobre el funcionament del servei.
- Seguir les pautes de dietètica alimentària, de varietat en l'elaboració dels aliments, i de tècniques de cocció saludables: bullit, forn, planxa... que vinguin determinades en la seva oferta.
- Seguir les recomanacions recollides a la "Guia l'alimentació saludable en l'etapa escolar. Edició 2020", publicada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya i les actualitzacions de les mateixes que puguin editar-se mentre duri el contracte.



- d) Subministrar les dietes alternatives per qüestions mèdiques, de salut, i per a les que, per a una millor prestació del servei, determini el/la responsable del centre d'acord amb les edats dels infants: lactants, 1 any i 2 anys, el protocol de les llars d'infants municipals (Annex 2) i d'acord amb les recomanacions del Departament de la Generalitat de Catalunya amb competències en matèria de salut, i tenint en compte l'estructura setmanal i la varietat en la confecció d'aquesta tipologia de menús, per evitar que sigui repetitiva, així com que cobreixi les necessitats nutricionals requerides a cada edat.
- e) En el cas que es produeixi canvis en aquestes recomanacions durant el període de durada d'aquest contracte, automàticament s'haurà d'adequar els menús a les mateixes.
- f) Complir la legislació vigent en matèria d'higiene dels aliments i tenir a disposició el registre sanitari general (RSG).
- g) Disposar de l'Autorització sanitària de funcionament i registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC)
- h) Acreditar, al personal adscrit al servei, la formació necessària que exigeix el Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya respecte a la manipulació d'aliments. Així mateix, haurà d'ajustar-se a la normativa vigent en matèria de Prevenció de Riscos Laborals i en concret realitzar la coordinació d'activitats empresarials en matèria de seguretat i salut laboral.
- i) Subministrar el menú necessari per cobrir el servei de menjador en el moment que aquests s'ampliïn.
- j) Informar i aportar els mitjans organitzatius i recursos humans per a l'execució del contracte.
- k) Buidar les neveres en períodes no lectius per evitar que possibles fallades de corrent malmetin els productes emmagatzemats.
- l) Confeccionar un calendari trimestral amb el detall dels menús, dissenyades o supervisades per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica, tal i com indica la Llei 17/2011 de seguretat alimentària i nutrició.
- m) Presentar a la Comissió de seguiment del contracte una proposta de la planificació de menús basals per a cada trimestre, amb un mínim de 15 dies d'antelació a la reunió de seguiment, per a cada proposta i facilitarà la coordinació entre els diferents sectors implicats per tal de recollir les aportacions oportunes.
- n) Lliurar, amb una setmana d'antelació, els menús mensuals als diferents centres educatius en format electrònic, per la seva difusió entre les famílies usuàries. El menú que es presenti haurà d'anar acompanyat d'un informe elaborat per un tècnic en nutrició i dietètica adreçat a les famílies d'acord amb les previsions contingudes en el paràgraf segon d'aquesta clàusula i haurà de preveure recomanacions dietètiques per l'àpat de sopar familiar.



- o) Garantir que es compleix la programació dels menús que s'ha establert prèviament. No es podran fer canvis de menús, plats o ingredients sense justificació. En situacions excepcionals que suposin haver de modificar el menú, s'ha de comunicar prèviament a les Escoles Bressol. Els canvis no poden afectar la qualitat dels productes, el nombre de racions, la mida de les racions ni les periodicitats establertes.
- p) Disposar de les fitxes tècniques dels plats que componen els menús, amb la mesura dels ingredients que contenen (volum i pes) i els al·lèrgens, per presentar-les en el cas que se sol·licitin. Així mateix, les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores.
- q) Responsabilitzar-se de la qualitat i bon estat dels aliments. Tant les condicions sanitàries de les instal·lacions i com les condicions dels processos d'elaboració i servei dels menús hauran de ser les adequades per tal d'evitar la presència de perills que poden repercutir en la salut dels escolars. És fonamental el control de les matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, així com la reparació i manteniment del menjar elaborat, assegurant en tot moment una temperatura adequada al llarg de tot el procés. Cal una especial atenció al correcte etiquetatge dels productes alimentaris subministrats, com la gestió dels al·lèrgens dins del menjador.
- r) L'adjudicatari haurà de dur a terme els controls de qualitat que determini la legislació vigent en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar, fins al seu consum als centres receptors, aplicant per a tal fi els esforços humans i materials necessaris per garantir un bon servei.
- s) L'adjudicatari haurà de presentar a l'IMET un informe explicatiu dels mecanismes de control de qualitat que utilitzaran, abans de l'inici de la prestació del servei i comunicaran en qualsevol cas les modificacions que es puguin produir al llarg de tot el període de contractació.
- t) Indemnitzar pels danys que es causin a tercers com a conseqüència de les operacions que requereixi el desenvolupament del servei, excepte quan el dany sigui produït per causes imputables a l'Administració.
- u) L'Ajuntament es reserva la facultat de demanar la documentació que estimi necessària sobre la gestió del servei.

## 10. Elaboració i manipulació d'aliments

Els menús han de ser equilibrats, variats i adaptats a l'edat, seguint les recomanacions de la guia "de l'alimentació saludable en la primera infància (de 0 a 3 anys)", editada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

El menú dels infants de 1 any, es tindrà en compte especialment les introduccions dels diferents aliments segons consta en (Annex 2), per la qual no es podrà introduir cap aliment no recomanable pels infants menors d'una any fins al segon trimestre del curs.

### De 4 a 6 mesos:



- S'aportarà la llet adaptada necessària per a l'elaboració dels biberons en aquesta franja d'edat.

#### **De 6 mesos a 12 mesos:**

- Puré bàsic: patata/arròs, pastanaga, porro i sense proteïna animal
- Puré d'inici (de 6 a 9 mesos): compost per verdures variades i proteïna animal, segons l'edat.
- Puré de continuació (de 9 a 12 mesos): igual que l'anterior, incorporant noves verdures, llegums i introduint el rovell d'ou.

Es purés es prepararan sense sal i amb oli d'oliva verge. L'edat d'incorporació dels diferents aliments es recull a la Taula 1 de l'Annex 2.

- Postres: S'oferirà iogurt natural sense sucre a partir dels 10 mesos ( Taula 1 de l'Annex 2).
- Berenars: Puré de fruita cada dia.

#### **A partir dels 12 mesos:**

Diàriament es servirà un MENÚ COMPLET que constarà de 3 plats. En el cas que infants menors de 12 mesos, ja s'iniciïn un menú sencer, s'haurà d'elaborar un menú de transició fins als 12 mesos, seguint les recomanacions per a un menú ideal de l'Estratègia NAOS (Taula 2 de l'Annex 2).

En el cas que infants menors de 12 mesos, ja s'iniciïn un menú sencer, s'haurà d'elaborar un menú de transició fins als 12 mesos,

- Un primer plat que contingui els següents aliments amb periodicitat setmanal:

- Verdura: 1 a 2 vegades a la setmana.
- Llegums: 1 a 2 vegades, a la setmana.

(Cal alternar el nombre de dies que es serveix llegums i verdures. La setmana que es proposen dos dies de verdura, el llegum es servirà una vegada; la setmana que es serveix un dia verdures, les llegums es poden posar dues vegades.)

- Pasta : 1 vegada a la setmana.
- Arròs: 1 vegada a la setmana.
- Altres cereals ( mill, blat de moro, fajol, etc., o tubercles ( patata, moniato, etc.) de 0 a 1 vegada.
- Com a criteri general, aquests primers plats, estaran exempts de proteïna animal i, quan el primer plat incorpori la proteïna animal o equivalent, s'exclourà del segon plat.

- Un segon plat que contingui setmanalment:

- Carn: 2 vegades a la setmana, alternant pollastre, gall d'indi, conill, vedella, porc o xai.



- Peix: 1 vegada, procurant la major varietat possible i evitant les conserves. El centre tindrà l'opció de determinar el nombre de menús amb peix blau o blanc, per assegurar la varietat desitjada.
- Ou, o el seu equivalent: 1 dia, alternant la seva forma de preparació (cuit, en regirat, truita...).
- Proteïcs vegetals (llegums i derivats) 1 vegada a la setmana, cuinats sense carn, ni peix, ni ous.

Les guarnicions combinaran el grup de les verdures i hortalisses amb el grup d'hidrats de carboni, dependent de la composició del primer plat.

- Unes postres:

- Fruita de temporada, almenys quatre dies a la setmana.
- Iogurt natural sense sucre: un dia com a màxim evitant coincidir amb el servei de berenar.

- S'inclourà una ració diària de pa que podrà ser també integral i aigua embotellada\* d'aproximadament ½ l d'aigua per cada àpat (comptant també el berenar).

\* L'aigua embotellada es servirà en garrafes mínim de 5 l. per evitar la despesa de plàstics innecessària.

Per a les edats entre un i dos anys, se servirà el primer plat triturat. Sempre que el primer plat no sigui apropiat per ser triturat, se substituirà per un puré de verdures exempt de proteïna animal.

Per a les SORTIDES I EXCURSIONS, la composició del menú serà, com a mínim, del següent:

- 2 entrepans (adients a les característiques dels infants)
- 1 postres (preferiblement fruita)
- 1 ampolla d'aigua (aprox. 33 cl.)

EL BERENAR inclourà:

- 1 a 2 dies fruita mes crostons o llesca de pa, preferiblement integrals.
- 3 dies iogurt natural, no ensucrat mes crostons o llesca de pa.
- 1 a 2 dies pa amb: formatge, crema de llegums o vegetals ( tomàquet, alvocat i humus) i un got de llet sencera.

## 11. Menús de situacions especials





L'empresa adjudicatària estarà preparada per subministrar la dieta adequada a les necessitats especials dels comensals que per raons mèdiques o per motius religiosos o culturals (al·lèrgies i intoleràncies, exempció d'alguns aliments, malalties comunes o puntuals...).

En cada cas particular, s'exclourà del menú l'aliment implicat, seguint estrictament les recomanacions per a l'elaboració segura d'aquests menús.

S'han de lliurar els menús adaptats per als comensals amb necessitats especials (al·lèrgies, intoleràncies alimentàries, celiaquia i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin) que mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments perjudicials per a la seva salut, d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, així com les 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).

Quan sigui necessari, hauran de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus. (especificació d'ingredients de cada plat, tipus de cocció, recomanacions complementàries per sopar), de dilluns a divendres, per lliurar als centres.

La Direcció del centre facilitarà el llistat d'aliments i additius permesos/prohibits en cada cas, basat en la informació aportada per la família.

Per això, a manera general s'han de complir les següents recomanacions:

- Juntament amb la presentació de cada proposta de menús, s'inclourà un detall dels productes que s'utilitzaran per a la seva elaboració. Acreditant les dades següents de cada matèria prima:
  - Denominació del producte
  - Quantitat en grams.
  - Categoria
  - Varietat
  - Tipus de producció.
  - Norma de qualitat
- De la mateixa manera constaran els valors nutrients i energètics:
  - Aportació energètica/Kcal
  - Quantitat de Hidrats de carboni/gr
  - Quantitat de proteïnes /gr
  - Quantitats de grasses/gr.





-I la proposta de sopar complementaria del menú proposat aquell dia.

- Caldrà especificar el tipus de preparació i d'ingredients de tots els plats de la programació i de la mateixa manera especificar la fruita.
- Cal especificar-hi també el tipus de salses i de les preparacions de les pastes, arrossos, llegum, etc., així com el tipus de carn i peix i la seva preparació.
- Oferir tres tipus de menús basals: triturat, triturat amb restriccions d'algun ingredient i sencer.
- Assegurar un sistema clar d'identificació i etiquetatge dels menús.
- Com en qualsevol altre menú, s'ha d'assegurar la varietat.
- S'intentarà, en la mesura del possible, que el menjar sigui el més semblant al de la resta de comensals, però eliminant totalment l'aliment concret del menú i altres productes que el puguin contenir com a additiu, la qual cosa implica una rigorosa anàlisi de les etiquetes dels aliments.
- S'evitaran aquells aliments dels quals no es tingui la certesa que no contenen els aliments prohibits, limitant al màxim els productes industrials.

L'empresa adjudicatària, a petició de l'escola, tindrà la capacitat d'oferir un menú alternatiu per a aquelles circumstàncies puntuals i imprevistes de malaltia lleu. Serà recomanable la possibilitat de disposar sempre al menú d'algun aliment nutritiu, de fàcil digestió i absorció com arròs, pasta, patates, pastanaga, pa, carn o peix a la planxa o bullit, iogurt, plàtan, poma en compota o rostida ...

## 12. Menús de situacions extraordinàries

Per fomentar la participació activa en celebracions i tradicions culturals presents al seu entorn, com a fet plenament educatiu, la planificació dels menús haurà de recollir els menús adaptats a festivitats o actes culturals que es relacionen: Proposta dinars :

- **Dinar de benvinguda (setembre):** Macarrons a la bolonyesa vegetal amb formatge ratllat, peix al forn amb amanida, gelat i fruita
- **Menú Castanyada (octubre):** Crema de carbassa, pastanaga i moniatos, pollastre rostit, panellets, castanyes i fruita.
- **Menú de Nadal (desembre):** Brou amb galets, canelons vegetals, torrons, neules i fruita.
- **Menú Carnestoltes (segons calendari):** Arròs amb tomàquet i botifarra d'ou amb amanida i carnaval de fruites.
- **Menú de Pasqua (abans de Setmana Santa):** Cigrons de quaresma amb ou dur, Bacallà amb samfaina, mona de xocolata i fruita
- **Menú Sant Jordi (abril):** Brou amb pasta de lletres, filet de porc guisat amb xampinyons i hortalisses, pastís de Sant Jordi i fruita.



- **Menú especial fi de curs:** Amanida d'estiu i pollastre guisat amb guarnició, macedònia de fruites d'estiu.

Proposta berenars :

- **Berenar Castanyada (octubre):** coca / pa i xocolata sense sucre ( pot ser desfeta o en rajola).

- **Berenar de Nadal (desembre):** coca / pa i xocolata sense sucre ( pot ser desfeta o en rajola).

- **Berenar Carnestoltes (segons calendari):** coca / pa i xocolata sense sucre ( potser desfeta o en rajola).

- **Berenar de Pasqua (abans de Setmana Santa):** coca / pa i xocolata sense sucre ( pot ser desfeta o en rajola).

- **Menú Sant Jordi (abril):** . coca / pa i xocolata sense sucre ( pot ser desfeta o en rajola).

- **Menú especial fi de curs:** Fruita variada d'estiu; meló, síndria, pera, etc...

L'empresa podrà ampliar el nombre de menús adaptat a festivitats d'un curs, o bé, proposar canvis als menús anteriors. En qualsevol cas, requerirà dels vist-i plau de l'IMET i de la Llar d'Infants.

### 13. Qualitat de les matèries primeres i formes d'elaboració

- a) L'oli utilitzat en totes les preparacions serà sempre oli d'oliva verge o verge extra.
- b) L'empresa adjudicatària facilitarà aigua embotellada de baixa mineralització per a totes les persones usuàries (infants i adults) en garrafes de mínim 5 litres, per minimitzar la generació de residus.
- c) La sal NO s'utilitzarà en els menús de menors de 12 mesos. Per sobre d'aquesta edat, s'utilitzarà poca sal. S'evitaran aliments molt salats (olives, verdures amb vinagre, conserves, carns elaborades i embotits, glaçons de brou i sopes de sobre, etc.). La sal serà iodada.
- d) Els llegums han de ser de primera qualitat, evitant greixos o embotits grassos en la seva preparació.
- e) Les verdures i hortalisses seran de primera qualitat, preferentment fresques i de temporada, cuinades o en amanides. Les amanides, compostes bàsicament per aliments crus vegetals, han d'estar constituïdes per vegetals de diversos colors.
- f) Els peixos han de ser de primera qualitat i preferentment frescos. Es serviran nets, exempts d'espines, pell, escates i vísceres. No s'utilitzaran peixos de gran mida (peix espasa, tonyina, tauró i lluç de riu), ni pangas, ni perca, ni tilàpia.
- g) Les carns i els ous han de ser de primera qualitat. La carn ha de ser magra, lliure d'additius i sense greix visible. Ha de servir-se sense ossos ni tendons.



- h) La fruita serà fresca, de temporada i de primera qualitat. S'exclouran els fruits massa verds o massa madurs o passats.
- i) El iogurt serà natural no ensucrat, sense additius.
- j) El pa, la pasta i l'arròs haurà de procurar ser integral.
- k) La forma de preparació dels aliments ha de ser variada i baixa en greix: rostits, bullits, a la planxa, guisats, estimulant el consum d'aliments crus (amanida, gaspatxo, sopes fredes, etc.). S'optarà per amanides i/o verdures de guarnició.
- l) NO s'inclouran aliments cuinats mitjançant fregit per immersió, ni aliments precuinats (patates congelades o fregides embossades, pastissos, croquetes, varetes de lluç, etc.), ni aliments que continguin greixos trans o greixos hidrogenats, com margarines i brioixeries industrials.
- m) La quantitat de les racions s'ha d'ajustar a l'edat, evitant posar quantitats insuficients o excessives d'aliments.
- n) El puré, bé sigui de nadó o del menú d'infants més grans, haurà de venir completament triturat, amb una textura homogènia.
- o) Tots els plats seran preparats i presentats de manera que resultin atractius per a la seva ingesta.

#### **14. Normativa higienicosanitària**

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació, transport d'aliments, i sobre informació alimentària facilitada al consumidor.

Serà d'aplicació la normativa vigent: el Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, sobre normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats, Reglament (CE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, i aquella altra normativa que se'n derivi i li sigui d'aplicació.

L'empresa adjudicatària haurà d'estar inscrita en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

L'empresa adjudicatària haurà d'instaurar un sistema d'autocontrol basat en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i s'haurà de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'APPCC.

Dins aquests procediments de control i d'acord amb la recomanació de L'ASPCAT, s'inclourà la recollida diària d'una mostra representativa del menú servit que s'haurà de conservar, com a mínim, pel termini de 8 dies i a temperatura -18°C.

La recollida d'aquest menú testimoni s'efectuarà en condicions d'asèpsia, de tal manera que les mostres es recolliran en el moment de servir l'aliment, dipositant-lo en un pot separat per cada un dels aliments preparats, utilitzant coberts nets per cada aliment i amb les mans netes en cada un dels processos.



Un cop recollit cada menú testimoni s'etiquetarà amb el nom de l'empresa adjudicatària, el nom de l'Escola Bressol, la data i hora, el nom del plat mostrejat i el nom de la persona que ha efectuat la recollida.

Cal aplicar un sistema de traçabilitat que permeti poder fer un seguiment des de les matèries primeres fins al plat que arriba al comensal.

Així mateix La Llei 22/2010, de 20 de juliol, del Codi de consum a Catalunya; la Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública, però també s'han de tenir en compte molt especialment, els reglaments europeus i la normativa estatal pel que fa a l'etiquetatge dels productes alimentaris, la informació obligatòria, que es regula al Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

### **15. Control, seguiment i valoració del servei.**

L'empresa adjudicatària haurà de designar una persona interlocutora per tal que des de les llars d'infants o l'ajuntament es puguin comunicar o consultar informacions i en general, fer un seguiment del funcionament i donar resposta davant qualsevol possible incidència. També l'empresa adjudicatària haurà de realitzar el seguiment i supervisió que garanteixi el correcte funcionament del servei i informar a l'ajuntament de Tarragona i a la llar o llars d'infants, de qualsevol incidència que afecti al servei, en especial:

- Incidències en el compliment dels horaris del servei de menjador.
- Incidències en el compliment pel que fa a les quantitats correctes de subministrament d'aliments.
- Incidències pel que fa a la qualitat i preparació dels aliments.
- Incidències pel que fa al compliment pel que fa a la neteja del material, les eines i les instal·lacions.
- Incidències de canvis de menús mensuals previstos i motivació dels mateixos.
- Incidències en l'atenció a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- Incidències en l'actuació en cas d'accidents dels infants.

Les direccions dels centres informaran a l'empresa adjudicatària de qualsevol incidència detectada en el servei per tal de restablir-ne el seu correcte funcionament el més aviat possible. També traslladaran aquestes incidències i el resultat del procés de resolució a la Tècnica de llar d'infants, per tal de glossar tota la informació disponible sobre el servei al llarg del trimestre, amb l'objectiu de fer-ne la valoració oportuna en la reunió de la Comissió de seguiment.

L'ajuntament de Tarragona podrà realitzar les actuacions de control i seguiment necessàries per tal de garantir el bon funcionament del servei i vetllar pel compliment de les condicions de qualitat especificades en aquest plec. A més, mensualment es controlaran i comprovaran, de manera aleatòria, un centre de cada lot, tal com es descriu al punt 16 del PPA. Aquests controls es faran mitjançant una llista de control específica, d'estructura i contingut conegut per les empreses adjudicatàries, des de la primera reunió de la comissió de seguiment del contracte, relatiu als compromisos i especificacions del contracte com, per exemple la neteja de les estances i cuina, varietat del menú, recollida menú testimoni, etc... i donaran lloc a l'avaluació dels serveis. A l'annex 4 s'inclouen els ítems bàsics. Aquesta avaluació pot tenir un impacte sobre la facturació dels serveis, tal com es descriu al punt 16 del PPA.

Aquestes tasques de control i seguiment del servei seran realitzades pel Responsable del Contracte designat per l'ajuntament de Tarragona i que consta al Plec de Clàusules Administratives Particulars. El personal tècnic de l'ajuntament de Tarragona farà visites de control in situ per verificar les condicions de qualitat del servei. Així mateix, si s'escau, sol·licitarà als organismes públics competents en matèria de salut pública, riscos laborals, educació, etc. les actuacions que cregui necessàries per complementar les



visites que hagi realitzat. Per a tal efecte el concessionari donarà ordres al seu personal, per que facilitin tota la informació i permetin l'accés del personal de l'ajuntament de Tarragona.

Els personal tècnic de l'ajuntament de Tarragona emetrà els corresponents informes tècnics sobre les condicions de cada visita. Les mesures que es derivin de cada un dels informes i que siguin competència de l'empresa adjudicatària, hauran de ser assumides i resoltes per la pròpia empresa adjudicatària. Els compromisos adoptats per l'empresa per resoldre les mancances detectades hauran de ser informats per escrit a l'ajuntament de Tarragona.

Es crearà una Comissió de seguiment que es reunirà ordinàriament quatre vegades l'any coincidint amb l'inici de curs, i el final de cada trimestre i també sempre que sigui necessari. La finalitat d'aquesta comissió serà fer el control i seguiment del contracte i aportar suggeriments i propostes per millorar el funcionament del servei de menjador. La comissió estarà formada per responsables de l'empresa i de l'ajuntament:

- Cap de secció d'educació formal.
- Tècnica de llars d'infants municipals.
- Una directora de les llars d'infants municipals.
- Representant designat de l'empresa.

El contingut de la reunió serà, com a mínim, el següent:

- Revisió del registre d'incidències en el compliment del servei.
- Revisió del compliment de l'oferta.
- Revisió sobre la proposta de menús del trimestre entrant.
- Propostes de millora.

Quinze (15) dies abans de les reunions de la Comissió de seguiment, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la següent documentació, per al seu estudi:

- A l'inici del contracte i sempre que es produeixi algun canvi, caldrà presentar el llistat de treballadors a cada centre. L'adjudicatari s'obliga a complir amb la normativa vigent estatal i autonòmica en matèria de protecció de menors i tenint en compte el que preveu la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència publicada en el BOE de 29 de juliol de 2015. L'adjudicatari haurà de presentar els certificats corresponents de tot el personal relacionat amb l'execució d'aquest contracte. Aquesta obligació s'estendrà a qualsevol tipus de persona que presti els serveis (remunerats o no) directa o indirectament, en l'execució d'aquest contracte.

- Trimestralment, caldrà presentar un informe sobre els criteris d'adjudicació compromesos relatius a l'ús de productes ecològics i de proximitat, que en seu cas s'hagin ofert. L'informe constarà de les dades necessàries per acreditar el servei efectiu d'aquests productes en els menús del trimestre vençut i adjuntarà els certificats dels productes d'agricultura ecològica i la relació de proveïdors vinculats a la producció local o comarcal acreditats oficialment.

- Proposta de menús, del trimestre a iniciar.



## Calendari resum del control del compliment del contracte

Data aproximada	Tasques de control	Registre	Ref. PCT
Setembre	Lliurament de l'inventari de cada llar	Document	6
	Neteja a fons	Inspecció direccions	7
	Posada a punt de la maquinària	Registre d'actuacions	6
	Presentació del Pla de neteja de cada llar	Document	7
	Presentació de relació de treballadors de cada llar	Document	5
	Informe de control de la qualitat	Document	9
	Presentació de la proposta trimestral de menús	Document	9
	Constitució i reunió de la Comissió de Seguiment LOT 1	Acta	15
	Constitució i reunió de la Comissió de Seguiment LOT 2	Acta	15
Desembre	Buidar neveres	Inspecció direccions	9
	Presentació de la proposta trimestral de menús	Document	9
	Informe de productes ecològics o de proximitat	Document	15
	Reunió de la Comissió de Seguiment LOT 1	Acta	15
	Reunió de la Comissió de Seguiment LOT 2	Acta	15
Vacances Setmana Santa (segons calendari)	Buidar neveres	Inspecció direccions	9
	Neteja a fons	Inspecció direccions	7
	Presentació de la proposta trimestral de menús	Document	9
	Informe de productes ecològics o de proximitat	Document	15
	Reunió de la Comissió de Seguiment LOT 1	Acta	15
	Reunió de la Comissió de Seguiment LOT 2	Acta	15
Juliol	Buidar neveres	Inspecció direccions	9
	Neteja a fons	Inspecció direccions	7
	Informe de productes ecològics o de proximitat	Document	15
	Reunió de la Comissió de Seguiment LOT 1	Acta	15
	Reunió de la Comissió de Seguiment LOT 2	Acta	15

A la data i les persones que figuren a la signatura electrònica.

