

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS REGULADORES DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE MENJADOR PER A LES ESCOLES BRESSOL MUNICIPALS I LES ESCOLES D'EDUCACIÓ ESPECIAL MUNICIPALS DE TERRASSA AMB CRITERIS DE CONTRACTACIÓ PÚBLICA ECOLÒGICA

PRIMERA.- Objecte del contracte

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

a.- EDUCACIÓ ESPECIAL

L'alumnat que s'indica a la taula és la capacitat màxima de matrícula de cada escola. El nombre de persones que facin ús del menjador pot variar significativament cada curs acadèmic degut a la matrícula viva i a factors de salut sobrevinguts.

Pot fer ús del servei de menjador de cada escola l'alumnat que estigui matriculat a cada centre, el personal docent, l'alumnat en pràctiques i el personal d'administració i serveis de cada escola.

A la taula s'indica el nombre màxim possible de persones usuàries:

Escola	Adreça	Alumnat	Docents (*)
Escola d'Educació Especial FATIMA	Vacarisses, 2	96	23
Escola d'Educació Especial El Pi	Torre Mossèn Homs, 2	35	15

* Els menús del personal docent de les escoles d'educació especial no estan comptabilitzats en el nombre total de menús per calcular l'import del contracte. Això és degut a que, malgrat el personal gaudirà del preu establert en la licitació del present contracte, l'import serà abonat a l'empresa adjudicatària directament pels propis docents.

El percentatge d'absentisme durant el curs 2023-2024 de l'EEE El Pi ha estat del 23% i el de l'EEE FATIMA del 16%.

b.- ESCOLES BRESSOL

L'alumnat que s'indica a la taula és el que fa ús del servei de menjador. Aquest pot variar cada curs acadèmic segons les necessitats de les famílies.

Pot fer ús del servei de menjador de cada escola l'alumnat matriculat que formalitzi la seva inscripció, d'acord amb les places disponibles de menjador a cada centre. També en pot fer ús el personal docent i de pràctiques dels cicles de FP DUAL.

El nombre de docents que s'indica és el personal de les escoles que gairebé sempre fan ús del servei de menjador en la seva totalitat i que, a diferència del d'educació especial, sí que està comptabilitzat en el nombre de menús i de l'import del contracte.

Escola	Adreça	Infants	Docents
EB Coloraines	Jocs Olímpics, 56	78	13
EB Espígol	Pol. Can Boada. bl. 3 bx.	36	6
EB L'Esquitx	Alemanya, 110	60	9
EB Ginesta	Badalona, 5	79	13
EB Giravolt	M. Auxiliadora, 245	72	11
EB La Casona	Icaria, 44	66	11
EB Moisès	Camí Font de les Canyes, 27	66	12
EB Soleia	Jacint Elias, 141	54	10
EB Somriures	Camí dels Monjos, 112	76	13
EB Tabalet	Ctra. De Castellar, 410	66	10
EB Vallparadís	Sant Valentí, 15	78	13

A la taula s'indica els infants inscrits al menjador de les escoles bressol municipals durant els mesos d'octubre i febrer del curs 2023-2024:

Escola	Infants usuaris octubre 2023	Infants usuaris febrer 2024
EB Coloraines	73	71
EB Espígol	32	33
EB L'Esquitx	58	58
EB Ginesta	77	78
EB Giravolt	69	70
EB La Casona	57	63
EB Moisès	61	65
EB Soleia	51	52
EB Somriures	69	68
EB Tabalet	61	65
EB Vallparadís	80	82

El percentatge d'absentisme a les escoles bressol durant el curs 2023-2024 ha estat del 14%.

c.- A EDUCACIÓ ESPECIAL I A ESCOLES BRESSOL

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

- Les característiques de l'alumnat d'Educació Especial per tractar-se, en la major part dels casos, de menús especials subjectes a règim mèdic.

- L'edat dels comensals de les escoles bressol, donat la gran importància del factor alimentari en aquestes edats i de la varietat de textures que cal oferir.
- Pel que a les escoles bressol cal seguir les indicacions de la Guia d'alimentació saludable en la primera infància:
<https://scientiasalut.gencat.cat/handle/11351/9237.3>

SEGONA.- Personal i càrrega de treball

Tot el personal de l'empresa adjudicatària haurà de tenir la capacitat tècnica i la formació necessària per dur a terme l'objecte del contracte, amb especial atenció als plans de control dels al·lèrgens, que haurà de ser entès i aplicat deguda i estrictament.

L'adjudicatària ha de comptar amb recursos humans suficients per cobrir l'absentisme (baixes, permisos, etc.), augments de comensals i les vacances del personal, per tal que el servei pugui ser realitzat correctament.

Totes les baixes, substitucions i noves contractacions s'hauran de cobrir amb personal amb experiència acreditada en cuines d'escoles bressol i/o d'educació especial per minimitzar les incidències que es puguin produir per aquestes baixes, per exemple, posant a l'ajudant de cuina a substituir la cuinera en els casos que sigui possible, i establint pautes i protocols a seguir per a què la persona que arriba per primer cop a l'escola sàpiga com funciona i no hagi de ser el personal educador de l'escola qui se'n faci càrrec de les explicacions.

L'incompliment de les ràtios de personal de cuina o de no cobertura de l'absentisme (baixes, permisos, etc.) donarà lloc a penalitats que s'especifiquen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

L'adjudicatària es responsabilitzarà de la netedat, el decòrum, del vestuari i EPI, i el tractament respectuós i amable del personal en relació amb els nens i nenes i les seves famílies.

El personal ha d'anar identificat convenientment i ha d'anar vestit d'acord amb la higiene requerida en el lloc de treball. Dotarà en el cas que sigui necessari la taquilla o armari adient per a l'ús del seu personal.

Cal que l'empresa verifiqui el certificat negatiu de delictes sexuals del personal que participarà en el menjador escolar.

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

L'empresa adjudicatària garantirà un nivell de coneixement del personal que asseguri l'atenció en llengua catalana als usuaris/es i públic en general.

L'adjudicatària és responsable davant de qualsevol organisme públic de totes les obligacions i prestacions que la legislació social i vigent estableix de cara al personal.

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

El personal de cuina inclou:

- Cuiner/a: S'encarrega de la preparació dels aliments, responsabilitzant-se del seu bon estat i presentació, així com de la polidesa del local i estris de cuina i del compliment de les normatives sanitàries vigents.
- Ajudant de cuina / Auxiliar de servei i neteja: Sota direcció i supervisió del cuiner/a, participa en la preparació, elaboració i presentació dels aliments, i tasques derivades d'aquestes com la neteja.

Escoles bressol: fins a 50 usuaris matriculats al servei de menjador es disposarà d'un cuiner/a a jornada completa de 8 hores. Per sobre de 50 usuaris i/o a les escoles que tenen lactants es disposarà d'un ajudant de cuina a raó de 2 hores diàries per cada 20 usuaris addicionals matriculats al servei de menjador.

Infants	Cuiera	Ajudant de cuina
Fins a 50	1 amb jornada 8 h	
Fins a 50 amb lactants	1 amb jornada 8 h	1 amb jornada de 2 h
De 51 a 70	1 amb jornada 8 h	1 amb jornada de 2 h
De 51 a 70 amb lactants	1 amb jornada 8 h	1 amb jornada de 4 h
De 71 a 90	1 amb jornada 8 h	1 amb jornada de 4 h
De 71 a 90 amb lactants	1 amb jornada 8 h	1 amb jornada de 6 h

A l'escola d'educació especial FATIMA caldrà un/a cuiner/a i una persona ajudant de cuina a jornada completa de 8 hores diàries.

A l'escola d'educació especial EL PI caldrà un/a cuiner/a i, addicionalment, hi ha una auxiliar de cuina amb una jornada de 35 hores setmanals que és personal de l'ajuntament.

L'Ajuntament de Terrassa disposa, en el moment d'efectuar aquesta licitació, d'una treballadora amb la categoria « auxiliar de serveis generals » que forma part de la plantilla de l'Ajuntament de Terrassa i que exerceix la seva tasca professional a l'escola educació especial El Pi, segons descripció a l'annex 2. Aquest lloc de treball municipal serà amortitzat en el moment en que la persona que ara l'ocupa arribi a l'edat de jubilació o causi baixa de l'empresa i haurà de ser reemplaçada, en aquell moment, per personal propi de l'empresa adjudicatària. Aquesta treballadora municipal actual dependrà orgànicament de l'Ajuntament i funcionalment de la Direcció de l'empresa adjudicatària. L'Ajuntament lliurarà a l'empresa la fitxa descriptiva de les funcions previstes per aquest lloc de treball i el seu calendari. L'horari i condicions laborals són les que dictamina l'Ajuntament de Terrassa i el vestuari també el facilita l'Ajuntament de Terrassa.

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

El personal de cuina (cuinera i ajudant de cuina) començarà a treballar un mínim de dos dies hàbils abans de l'inici del curs escolar per tal de condicionar els espais, aparells i eines, i garantir que la cuina es troba en condicions òptimes per a què el servei es pugui prestar des del primer dia del curs.

Subrogació del personal de cuina

En el cas que procedeixi la subrogació del personal de conformitat amb l'establert a l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors o per estar aquesta obligació establerta al conveni d'aplicació, i de conformitat amb el que preveu l'art. 130 de LCSP, al Plec de Prescripcions Administratives (PCAP) s'inclou a efectes informatius la relació de persones treballadores facilitades per l'empresa adjudicatària actual, amb indicació de l'antiguitat, jornada, salaris i categoria professional dels que presten serveis en l'actualitat.

En el moment d'efectuar la subrogació el cessant ha de realitzar i abonar la liquidació individual de parts proporcionals i havers meritats a cadascun dels subrogats.

TERCERA.- Potestats de l'Ajuntament

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

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

QUARTA.- Descripció dels treballs

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

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

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

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

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

L'empresa adjudicatària haurà de complir la normativa sanitària referent a elaboració, manipulació, transport d'aliments i sobre informació alimentària facilitada al consumidor. Serà d'aplicació la normativa vigent: Reglament (CE) número 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, *relatiu a la higiene dels productes alimentaris* (DOUE L 226, de 25-6-2004), Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, *pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats* (BOE núm. 11, de 12-1-2001), Reglament (CE) número 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (DOUE L 304, de 22-11-2011) i aquella altra normativa que se'n derivi i li sigui d'aplicació.

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

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

Els serveis tècnics municipals de salut comunitària supervisaran la confecció del menú, fixant les quantitats, varietat i pes dels articles alimentaris necessaris, tenint en compte les característiques nutricionals i garanties higièniques i sanitàries dels aliments.

CINQUENA.- Drets de l'empresa adjudicatària

L'adjudicatari té dret a:

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

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

SISENA.- Deures de l'empresa adjudicatària

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

- a) Assignar una persona representant amb poder suficient a través de la que es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte. Aquesta persona haurà de fer, com a mínim, una visita setmanal a cadascun dels centres.
- b) Prestar en forma directa el servei, amb prohibició absoluta de cedir-lo, alienar-lo o sotsarrendar-lo, llevat de tenir autorització expressa de l'Ajuntament, la qual només podrà atorgar-se per causes extraordinàries justificades degudament.
- c) Organitzar i prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes en el contracte i dins els terminis que s'hi assenyalen, i sotmetre's en tot moment a les indicacions i les observacions de l'Ajuntament de Terrassa sobre el funcionament del servei.
- d) Facilitar mensualment al Servei d'Educació, en un format acordat i per escoles, les dades d'usuaris del servei segons tipologies: usuaris regulars, esporàdics, professors i pas i tipologies de menús servits.
- e) Mantenir les instal·lacions en bon estat de funcionament, assegurar la reparació i reposició diligent de qualsevol material, mobiliari o equipament tècnic espatllat i programar i garantir el manteniment preceptiu i normatiu d'aquells equipaments (cuines, termos, neveres, forns, campanes extractores, trituradores, microones, aixetes especials, carros, etc.), segons les seves especificitats tècniques –veure annex 3- i garantir la reposició necessària al seu càrrec de la vaixel·la (plats, gots, coberts, bols, gerres per l'aigua, etc.), l'utilatge de cuina (olles, paelles, pots, cullerots, ganivets, soperes, safates de vidre o d'acer inoxidable, etc.) i altre material fungible (papereres, galledes, guants, bosses d'escombraries, etc.) en el termini màxim de 48 hores.
- f) En el cas d'avaries en electrodomèstics o desperfectes en equipament de cuina la reparació dels quals hagi d'anar a càrrec de l'empresa adjudicatària, incloses les actuacions correctives de defectes detectats en inspeccions sanitàries, a l'annex 3 s'estableixen els terminis de resposta i resolució. L'incompliment dels terminis de resposta i resolució donarà lloc a penalitats que s'especifiquen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).
- g) Es prohibeix la instal·lació de qualsevol electrodomèstic que requereixi modificacions a les instal·lacions de l'escola (inclosos els augments de potència elèctrica) o suposi un increment del consum elèctric sense l'autorització prèvia del Servei d'Educació.

- h) Es prohibeix fer ús dels equipaments i instal·lacions amb finalitzats diferents a les previstes a l'objecte contractual, sense autorització prèvia de l'Ajuntament.
- i) Buidatge de les neveres en períodes no lectius per evitar que possibles fallades de corrent malmetin els productes emmagatzemats.
- j) Fer un ús adequat de les instal·lacions utilitzant criteris d'estalvi i d'eficiència energètica; en concret, no fer ús dels equipaments ni instal·lacions de la cuina amb finalitat diferent a la de cuinar, com per exemple fer ús dels fogons o d'escalfaplats com a sistema de calefacció.
- k) Fer la gestió dels residus separant-los en origen i emmagatzemant-los en condicions d'higiene i seguretat, adequadament senyalitzats, en les fraccions indicades a continuació, i lliurant-los als agents i en les condicions també indicades. Aquest model de gestió s'aplicarà en totes les fases del procés que és objecte de contracte (adquisició de les matèries primeres, preparació dels àpats, servei de menjador, i recollida/neteja) i per a tots els residus generats.
- Els envasos secundaris de qualsevol naturalesa (no destinats al consumidor final, sense "punt verd"), i els envasos buits de productes de neteja que puguin ser tòxics o perillous, caldrà que siguin retirats pel prestador del servei i lliurats a la deixalleria.
 - Els envasos lleugers destinats al consumidor final, amb "punt verd", s'emmagatzemaran en un contenidor groc i es disposaran al final del dia als contenidors d'envasos del servei municipal.
 - Els papers i cartrons s'emmagatzemaran en un contenidor blau i es disposaran al final del dia als contenidors de paper i cartró del centre educatiu si en disposa, o en el més proper del carrer exclusivament en el cas que no en disposi.
 - El vidre s'emmagatzemarà en un contenidor verd i es disposarà al final del dia als contenidors de vidre del servei municipal.
 - La matèria orgànica s'emmagatzemarà en el contenidor marró, el qual es dipositarà, en l'horari establert, a l'exterior de la porta de l'escola o al lloc estipulat pel servei de recollida. Una vegada buidat el contenidor s'ha d'introduir dins del recinte escolar o de la cuina.
 - La fracció resta s'emmagatzemarà en un contenidor gris/verd i es dipositarà als contenidors del servei municipal.
 - L'oli de cuina usat haurà de ser emmagatzemant separatament i lliurat a una empresa acreditada.
 - La resta de residus (bombetes, piles, esprais, fusta, ferro, roba, etc) s'emmagatzemaran en un contenidor d'un color diferent als anteriors i es lliurarà al servei municipal de deixalleria.
 - El subministrament, buidatge, neteja i manteniment dels contenidors va a càrrec de l'empresa adjudicatària, i han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció.
 - Els residus seran lliurats al serveis municipals amb bossa de plàstic reciclat i ben tancada i, quan s'escaigui, amb els contenidors del servei porta a porta.

Aquest model de gestió s'aplicarà en totes les fases del procés que és objecte de contracte (adquisició de les matèries primeres, preparació dels àpats, servei de menjador, i recollida/neteja) i per a tots els residus generats.

- l) Vetllar pel control d'entrades i sortides de persones a les instal·lacions en horari de prestació del servei.
- m) No alienar ni gravar els béns objecte del present contracte.
- n) Fer-se càrrec de les despeses següents:
 - 1. Menjadors escolars:
 - El subministrament de totes les matèries primeres per fer el menjar.
 - Els costos del personal de cuina.
 - El vestuari i els EPI del personal de cuina.
 - De la neteja diària, les reparacions i el manteniment preventiu de les instal·lacions utilitzades per al desenvolupament del servei que es presta.
 - Els materials gràfics i d'informació a les famílies.
 - Les galledes i/o contenidors per separar les diferents fraccions de residus generats, la seva senyalització i informació.
 - 2. Les de caràcter tributari que es desprenguin de l'activitat desenvolupada.
 - 3. Qualsevol altra despesa que es derivi de l'explotació del servei.
- o) Seguir les indicacions que faci l'Ajuntament de Terrassa o la Direcció de l'escola pel que fa a organització de l'espai, neteja, etc. de les cuines, elaborant un manual i un calendari de la neteja de les cuines que reculli amb detall les accions concretes i la periodicitat de cada una d'elles.
- p) Tenir cura del bon ordre del servei, podent dictar les oportunes instruccions, sens perjudici dels poders de policia a què es refereix la clàusula quinzena del plec administratiu, que conserva l'Administració, necessaris per assegurar la bona marxa del servei.
- q) 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. Per fer efectiva aquesta obligació, l'empresa adjudicatària ha de disposar d'una assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 1.200.000,00 €.
- r) Atendre satisfactòriament les demandes d'informació que formuli l'Ajuntament, en el termini màxim de 48 hores.
- s) Facilitar mensualment a les direccions de les escoles els albarans de compra de productes ecològics, de producció local, venda de proximitat, o d'altres característiques que s'hagin inclòs en l'oferta presentada i que hagin estat valorats dins dels criteris de puntuació del PCAP. Aquests productes hauran de disposar d'algun dels certificats, registres o reconeixement acceptats oficialment dins de cada categoria (com a referència, consultar la Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius -Generalitat de Catalunya 2020). Els albarans també es posaran a disposició de l'empresa en qui l'ajuntament delegui per a la realització dels controls de qualitat que estimi oportuns.
- t) Respectar el principi de no-discriminació per raó de nacionalitat, respecte a les empreses d'estats membres de la Comunitat Europea o signataris de l'Acord sobre

contractació pública de l'Organització Mundial del Comerç, en els contractes de subministrament derivats de la gestió de serveis públics.

- u) Comunicar a l'Ajuntament les incidències amb rellevància en el funcionament del servei.
- v) No fer obres de reforma o que comportin transformació de les instal·lacions sense l'aprovació prèvia de l'òrgan municipal competent.
- w) Garantir que tot el personal adscrit a l'execució del contracte haurà de tenir les titulacions professionals adients i la formació necessària per a realitzar la tasca que tingui encomanada.
- x) Disposar del personal necessari a fi i efecte de cobrir les baixes per malaltia, vacances, permisos i contingències similars, informant a la direcció del centre i al Servei d'Educació de les variacions per aquest motiu. El personal contractat per fer les substitucions haurà d'acreditar la formació i experiència necessària. En qualsevol dels casos es farà constar expressament que el cost de les substitucions aniran a càrrec de l'adjudicatari.
- y) En aplicació de la Llei 3/2020 de l'11 de març de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, cal evitar el malbaratament d'aliments prioritzant l'ús de productes estacionals, de parament de taula multiusos i el servei de cuina *in situ*. En cas d'excedent d'aliments caldrà gestionar-los a través de la cooperació amb entitats socials o d'altres circuits que garanteixin un millor aprofitament
- z) Complir les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa, de Seguretat Social, de protecció de l'ocupació, condicions de treball, prevenció de riscos laborals i certificació negativa de delinqüents sexuals.
- aa) Complir les disposicions vigents, els reglaments, ordenances i edictes municipals, inclusivament, en matèria de seguretat i salut als edificis d'utilització pública i en qualsevol matèria que els sigui d'aplicació, segons els models de qualitat establerts.
- bb) Complir les disposicions i protocols vigents en matèria de gestió i prevenció de residus.
- cc) Tenir en consideració la Llei 11/1998, de 7 de gener, de política lingüística i el Reglament municipal per a l'ús de la llengua catalana a l'Ajuntament de Terrassa.
- dd) Donar compliment a la llei de prevenció de riscos i en concret realitzar la coordinació d'activitats empresarials en matèria de seguretat i salut laboral.
- ee) Presentar anualment a l'Ajuntament, dins dels terminis que s'estableixen (per defecte, abans del 30 de juny de cada curs), la documentació següent:
 - Memòria del Pla de formació realitzat en el curs finalitzat i proposta del Pla de formació del curs següent.

- Actualització de l'inventari de cada escola i proposta de reposició i compres de material. L'empresa haurà de substituir el material abans de l'inici del curs següent.
 - Actuacions de manteniment i substitució d'electrodomèstics realitzades i proposta de les actuacions previstes de manteniment per al curs següent.
 - Relació de queixes i suggeriments que les famílies han fet arribar durant el curs finalitzat.
- ff) Aniran a càrrec de l'adjudicatària els següents bens, productes i materials:
- Tot el material necessari i documentació per realitzar el control de les factures, temperatures, llibres d'incidències i control d'albarans.
 - Material de neteja per la cuina, tant per la neteja manual com per a l'ús del rentaplats. Aquest inclou, entre altres, escombres, sabó de mans, tovallons, guants d'un sol ús, bobines de paper de mans, detergents, etc.
 - Material per ús del personal de cuina: paper de cuina industrial, paper de film, paper d'alumini, paper de cuina o tovallons pels menjadors, bosses per la brossa, guants, els diferents carros de reciclatge, etc.
 - Les taquilles o caixes per guardar la roba necessàries per al seu personal.
 - El manteniment i la reparació dels electrodomèstics avariats i/o que hagin acabat la seva vida útil o no compleixin amb les normatives que siguin d'aplicació.

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

SETENA. Elaboració i manipulació dels aliments.

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

1. Redacció dels menús

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

- Abans d'iniciar el curs i abans de cada canvi de menú, l'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar les propostes de menú mensual al Servei d'Educació i a les direccions de les escoles, amb una antelació mínima de 10 dies abans de l'inici del mes següent, per tal que siguin revisades. Els menús proposats hauran d'estar dissenyats o supervisats per professionals amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica i s'hi introduiran aquelles modificacions que proposin esmentats equips per tal d'aconseguir una dieta correcta, equilibrada i adequada a les necessitats nutritives de l'alumnat.
- Una vegada aprovats, l'empresa facilitarà els menús a l'escola i aquesta en farà la distribució a les famílies, amb els ingredients i les preparacions corresponents. El full de programació de menú mensual que es lliura a les famílies ha de ser entenedor i fàcil de llegir i no es podrà modificar un cop s'hagi distribuït a les famílies.

- Caldrà preveure en l'elaboració dels menús les variables relacionades amb la diversitat d'opcions alimentàries presents a la nostra societat. El circuit de planificació, revisió i publicació de menús especials serà el mateix que per als menús basals.
- Les setmanes en què per motius de festivitats no se serveixi el menú els cinc dies, aplicar les recomanacions a la resta dels dies.
- Caldrà preveure en l'elaboració del menú que es puguin adequar als possibles trastorns o a les malalties més freqüents de les persones usuàries del servei de menjador amb informe mèdic. El circuit de planificació, revisió i publicació de menús especials serà el mateix que per als menús basals.
- Un mateix aliment haurà de ser cuinat de formes diferents amb acompanyaments diferents. Es garantirà la introducció d'aliments nous oferint als infants la possibilitat de conèixer nous sabors i textures.
- Les programacions han de constar d'un mínim de menús per a quatre setmanes (un mes), que es poden anar repetint amb petites variacions corresponents a l'adaptació dels aliments a la temporada, al tipus de preparacions (més fredes o calentes, en funció de l'època de l'any), a les festivitats, etc. així com a l'evolució en la incorporació de nous aliments, però en tot cas cal seguir les següents consideracions:
 - Cal cuinar els aliments «in situ» (no es portaran aliments preparats excepte si hi ha una incidència puntual de falta de subministrament, aigua, llum, etc.)
 - Cal cuinar amb aliments de primera qualitat.
 - Proporcionar un menjar de qualitat tant des del punt de vista nutricional (equilibri en l'aportació de proteïnes, lípids, glúcids i vitamines) com des de criteris higiènics, sensorials i educatius.
 - No és convenient repetir l'estructura dels menús el mateix dia de la setmana.
 - La llet ha de ser la principal font nutritiva durant el primer any de vida, amb la incorporació i complementació d'altres aliments necessaris a partir dels 6 mesos.
 - La llet de vaca no s'ha d'oferir abans dels 12 mesos.
 - No s'ha d'afegir sucre, mel ni edulcorants als aliments.
 - És convenient evitar la sal en la preparació dels àpats, - especialment en infants de 0-3 anys- així com oferir aliments molts salats (determinades conserves, carn salades, peixos i embotits). En qualsevol cas, la utilització de sal en les preparacions ha de ser mínima i cal emprar-hi sal iodada.
 - L'aigua ha d'estar sempre present als àpats i fàcilment accessible pels infants. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita que es facin servir envasos d'un sol ús. Per aquest motiu caldrà subministrar aigua mineral embotellada únicament pels lactants i, durant el primer trimestre de curs, per a les aules de l1 de les escoles bressol. Aquesta aigua s'haurà de subministrar en garrafes de 5 litres per minimitzar l'ús d'envasos.
 - Cal fer servir sempre oli d'oliva verge, tant per cuinar com per amanir.
 - La verdura es servirà obligatòriament fresca i amb la periodicitat necessària per a mantenir les propietats organolèptiques i nutricionals.
 - D'entre les verdures, seran obligatòriament ecològiques durant tot el curs les següents: les cebes, la pastanaga, els xampinyons i el tomàquet sofregit.

- També seran obligatòriament ecològiques les següents verdures en els períodes estacionals indicats: els porros (d'octubre a març), la carabassa (d'octubre a febrer), els espinacs (de novembre a febrer), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil (de desembre a febrer).
- Els tomàquets i les taronges hauran d'estar certificats com aliments procedents de la producció integrada (respectuosa amb la salut i el medi ambient i que minimitza l'ús de productes agroquímics).
- No es servirà aliments precuinats.
- El pa haurà de ser obligatòriament del dia (no congelat ni precuinat). El pa es subministrarà cada dia.
- Per tal de facilitar la ingesta a tot l'alumnat, en general serà obligatori que els bastonets, el gall d'indi i el formatge que es serveixin a les escoles bressol siguin sense ou ni gluten. Tot i això, a l'inici de cada curs les direccions dels centres podran demanar a l'empresa adjudicatària que els bastonets siguin amb ou i gluten amb caràcter general a cada centre, en el ben entès que sempre hi haurà bastonets sense ou ni gluten a disposició dels infants celíacs o al·lèrgics.
- La mida de les racions s'ha d'adaptar a l'edat i a l'apetència dels infants i joves d'acord a l'indicat a les guies d'alimentació saludable, que seran marc però no límit si les necessitats i característiques particulars dels infants ho requereixen. En el cas dels aliments que configuren el segon plat (carn, peix, ous o proteïnes vegetals), és important adequar les quantitats a les necessitats de nutrició dels infants i joves. Pel que fa als menús per a les escoles bressol es tindrà com a referència el gramatge habitual i mesures recomanades d'aquests aliments publicats a la guia: recomanacions per a l'alimentació saludable en la primera infància de l'Agència de salut pública de Catalunya 2022 (<https://hdl.handle.net/11351/9237.3>). I pel que fa a l'alumnat de les escoles d'educació especial es seguiran les indicacions del Programa de Revisió de Menús Escolars a Catalunya (PreME) (https://salutpublica.gencat.cat/ca/ambits/promocio_salut/alimentacio_saludable/PREME/).
- Per a la cocció de verdures i hortalisses es recomana fer-ho al vapor o bullir amb una quantitat mínima d'aigua així com procurar que la cocció sigui ràpida i tapant el recipient.
- A partir dels 12 mesos cal diversificar les tècniques i preparacions culinàries: el bullit, la planxa, el guisat, l'estofat, el vapor, el rostit, el forn, el fregit, etc.
- Es aconsellable incorporar preparacions diferents dels triturats segons el ritme de dentició de la mainada. Oferir aliments sencers o a trossets, segons el tipus d'aliment, per contribuir al bon desenvolupament oral i bucodental i fomentar la descoberta de diferents gustos, textures, olors i colors.
- De cada tipus de producte (carn, peix, fruita, verdura, llegums, etc.) s'haurà d'aportar la màxima varietat possible i de temporada.
- Un cop a la setmana, el pa, la pasta i l'arròs seran integrals ja que son més rics en nutrients.
- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur (o a l'inrevés).
- Hortalisses: cal proporcionar hortalisses a cada àpat, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions. Així mateix, cal evitar els espinacs i les bledes abans dels 12 mesos pel seu contingut en nitrats.
- Freqüència d'aliments per a **primers** plats: Cal servir verdures i hortalisses variades i de temporada 1-2 dies per setmana; llegums 1-2 dies per setmana; arròs 1 vegada per setmana; pasta 1 vegada per setmana i altres cereals 0-1 vegades per setmana.

- Freqüència d'aliments per a **segons** plats: Cal servir aliments proteics vegetals (llegums) 1-2 dies per setmana sense excedir un màxim de 7 dies dins el mateix mes; carns blanques 1-2 dies per setmana (carns vermelles 1 cop per setmana); peixos 1 vegada per setmana i ous 1-2 vegades per setmana.
- A cada àpat cal incloure com a mínim algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca) i de temporada. Es consideren productes alimentaris frescos (fruites, verdures, hortalisses, carns, peixos, ous, làctics), els productes que no han estat congelats o ultracongelats. No es consideraran productes alimentaris frescos els productes precuinats i els productes alimentaris secs tals com pasta, arròs o llegums.
- Els caldos de verdures han de ser consistents, amb força varietat i quantitat de verdures.
- Els infants no han de consumir carn procedent d'animals caçats amb munició de plom.
- El peix que se serveix ha de ser congelat degut a l'increment d'infestació d'anisakis en el peix fresc i amb el risc sanitari que pot suposar. A banda d'assegurar que tot el peix que es doni sigui congelat també cal que l'empresa adjudicatària subministri a les escoles peix congelat de la qualitat més alta possible. A aquests efectes, el peix ha de ser ultracongelat en alta mar, en la seva preparació no s'han de fer servir productes químics ni additius i cal garantir la cadena de fred en tot moment, donant cada setmana del curs, de forma consecutiva, lluç, bacallà i rap, per tal que l'alumnat provi tots tres tipus de peix amb la mateixa periodicitat. No es podrà subministrar cap altre tipus de peix (ni fletan filetejat, ni perca filetejada, etc.).
- El peix que es subministrarà als centres sortirà sempre de cuina sense espines.
- Cal especificar el tipus de preparació i els ingredients que componen el puré, el plat de verdura, d'amanida, d'arròs, de pasta, etc.
- Cal especificar el tipus de carn i peix per tal d'evitar que se'n repeteixin massa sovint les mateixes varietats.
- Les preparacions de carn amb major contingut en greix (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles) es poden incloure com a màxim un cop a la setmana per als joves, evitant que estiguin acompanyades de guarnicions fregides.
- A les escoles bressol no es subministraran salsitxes, mandonguilles ni hamburgueses.
- És recomanable que el segon plat s'acompanyi d'una guarnició, que ha d'estar composta la majoria de vegades per preparacions d'amanida variada. Cal especificar els aliments que formen part de la guarnició.
- En el cas de l'amanida les varietats d'enciam que s'hauran de donar són romà, trocadero i meravella (no iceberg) acompanyats, com a mínim, de tomàquet i/o pastanaga. Les amanides han de ser variades i completes, doncs és l'acompanyament que tenen cada dia i és una forma de fer el tast a noves textures i gustos.
- La majoria de postres han de ser a base de fruita fresca, variada, de temporada i proximitat; es pot reservar un dia a la setmana per a postres làctics, preferentment iogurt que haurà de ser no ensucrat.
- La fruita ja de ser el més variada possible al llarg de la setmana i del curs
- En el cas de les escoles d'educació especial el iogurt es pot substituir per algun altres postres làctics.

- Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, poden constituir un plat únic, sempre acompanyat d'arròs o amb varietat de verdures.
- Pels infants i joves de l'escola El PI, el segon plat ha de ser cuinat al forn, no a la planxa, i amb guarnicions toves i de fàcil masticació, evitant les amanides.
- Pels infants i joves de les escoles d'educació especial que mengen triturat, el menú ha de ser basal i la textura segons les necessitats de l'alumnat: púding, mel, nèctar, etc.
- Pels infants i joves de les escoles d'educació especial, quan se serveix llegums, cal que no portin pell; s'han de passar pel colador xinès.
- En casos puntuals i justificats se servirà un menú especial als/a les alumnes que no es trobin bé.
- Pels lactants cal preparar berenar durant tot el curs. El berenar està compost per fruita de temporada variada. En funció de l'edat de l'infant se'ls hi oferirà triturada, ratllada o a trossets.
- Totes les tipologies de menús s'elaboraran utilitzant sempre que sigui possible productes frescos, de temporada, ecològics i de proximitat, en les condicions que s'estableixen en el PCAP.
- Cal facilitar poder repetir, sobre tot d'hortalisses, guarnicions d'hortalisses i de fruita, i evitar les repeticions de plats precuinats.
- Cal evitar que les guarnicions que acompanyin plats precuinats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides).
- Cal incloure en la programació propostes gastronòmiques relacionades amb aspectes culturals i festius del nostre entorn (castanyada, sant Jordi, solstici (estiu/hivern), carnestoltes, etc.) o propostes d'altres cultures (adaptades, si cal, amb productes del nostre entorn, sempre adequant-les a les edats i necessitats de cada infant o jove.
- L'empresa adaptarà els menús en ocasió de les festes populars i tradicions, d'acord amb la direcció de l'escola i el Servei d'educació.
- Cal especificar en els menús que s'entreguen a les famílies, les quantitats de proteïnes, lípids, greixos, etc.

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

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

Els dies que l'alumnat del servei de menjador faci alguna sortida fora del centre que inclogui el període inter lectiu del migdia, se'ls hi donarà un pícnic que, com a molt tard, haurà d'estar preparat a les 9 hores del matí.

El menú de pícnic s'ha de realitzar d'acord amb els criteris nutricionals ja descrits i seran elaborats pel personal de cuina a les instal·lacions de les cuines de cada centre i inclourà almenys els següents elements:

- En el cas de les escoles bressol aigua en ampolla, fruita natural, entrepà i towallons. Pels nadons hi haurà farinetes comercials envasades.
- En el cas d'educació especial, aigua en ampolla, fruita natural o suc, entrepà o equivalent i towallons. Per l'alumnat d'EEE El Pi també s'inclourà farinetes comercials envasades per a tot l'alumnat.

- La composició dels pícnic haurà de ser comunicada també a les famílies amb antelació.
- En el cas de menús diferents al basal cal garantir suficient varietat.

2. Elaboració dels menús

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

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

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

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

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

3. Requisits mínims:

- a) Els menús han de portar el gramatge necessari ofert per a cada grup d'edat, tenint en compte que a educació especial hi ha alumnat en la franja de 3 a 21 anys.
- b) L'empresa adjudicatària ha de 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. 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.
- c) L'empresa ha de disposar d'un protocol d'actuació davant al·lèrgies alimentàries.

- d) Els menús proposats han de tenir la informació sobre la composició nutricional.
- e) L'empresa adjudicatària ha de lliurar les programacions adaptades per als comensals amb necessitats especials (intoleràncies o al·lèrgies alimentàries i altres problemes de salut relacionats amb l'alimentació que ho exigeixin), així com les programacions de la resta de tipologies de menús adaptades per motius ètics o religiosos.
- f) Control per homologar proveïdors.
- g) Els menús s'han de poder oferir en forma de càtering de manera permanent o puntual en cas d'incidències sobrevingudes a les cuines.
- h) Els menús tindran una rotació com a mínim mensual.
- i) Cal tenir establert un sistema per garantir la traçabilitat dels aliments.
- j) Implantació i seguiment del sistema d'Anàlisi de perills i de punts crítics de control (APPCC). L'empresa adjudicatària s'ha de responsabilitzar de l'aplicació, per part del seu personal, dels autocontrols basats en l'APPCC.

4. Qualitat de la matèria primera

Definicions de referència:

- Per **producte ecològic** s'entén aquell que, al llarg de totes les etapes de la cadena alimentària, té cura de la sostenibilitat del medi ambient, evitant l'ús de productes de síntesi química i d'organismes modificats genèticament (OGM) i respectant els cicles naturals.

Pel que fa a l'agricultura ecològica com a la ramaderia ecològica, la producció ecològica fomenta el cultiu i la cria les races autòctones de la zona, en aquest últim cas, a més inclou l'alimentació ecològica del bestiar.

Els **productes ecològics** hauran d'estar certificats d'acord amb el Reglament (UE) 2018/848 sobre producció ecològica y etiquetat dels productes ecològics -pel qual es deroga el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics-, per un organisme autoritzat per la Comissió Europea, per exemple, el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) o equivalent.

- Els **productes de venda de proximitat** són els que es venen al consumidor mitjançant la intervenció d'una persona intermediària (circuit curt) o directament per part dels productors o agrupacions de productors agraris.

Els productes de venda de proximitat hauran d'estar acreditats d'acord amb el que estableix el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, modificat amb el Decret 254/2019, de 3 de desembre.

- Els **productes d'economia social** són aquells produïts per organitzacions sense ànim de lucre i amb finalitats socials, com poden ser cooperatives, mutualitats, associacions i fundacions.

Un mateix aliment pot tenir diversos d'aquests valors afegits a l'hora.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un informe anual on es detallin els productes oferts i que descrigui la utilització que s'ha fet en l'elaboració dels menús.

El Servei d'Educació de l'Ajuntament supervisarà la incorporació d'aquests productes als menús per part de l'empresa adjudicatària i podrà encarregar auditories per a la seva realització.

El Servei d'Educació té interès en fomentar el consum de productes provinents de l'agricultura ecològica en les escoles de titularitat municipal. Per aquest motiu i atenent a les condicions del mercat, determinades verdures hauran de ser ecològiques obligatòriament (Veure clàusula SETENA, Elaboració i manipulació dels aliments) i altres productes es valoraran als criteris d'adjudicació.

Així, a totes les escoles bressol i d'educació especial serà d'obligat compliment el següent:

- D'entre les verdures, seran obligatòriament ecològiques durant tot el curs les següents: les cebes, la pastanaga, els xampinyons i el tomàquet sofregit.
- També seran obligatòriament ecològiques les següents verdures en els períodes estacionals indicats: els porros (d'octubre a març), la carabassa (d'octubre a febrer), els espinacs (de novembre a febrer), el carabassó (al juny i juliol) i el bròquil (de desembre a febrer).

A més, els licitadors poden oferir com a millora en la fase de licitació els següents productes ecològics: patates, pasta, arròs, cigrons, llenties, pa, poma, pera, plàtan, pollastre, vedella i llet. Aquesta oferta implica que el producte procedent d'agricultura ecològica s'haurà de subministrar en tot el període vegetatiu (estacionalitat) indicat en aquest plec i per a tot el producte que requereixin les escoles (en tots els tipus de menús oferts).

Tant el que figura com obligatori com l'oferta addicional passarà a ser obligació contractual essencial, i el seu incompliment podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu i donar lloc a penalitats que s'especifiquen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

5. Criteris ambientals. Reciclatge i cura del medi ambient

L'empresa adjudicatària gestionarà l'activitat minimitzant l'impacte ambiental negatiu. Això suposa:

- **Gestió dels residus:** S'atendrà allò previst a la clàusula sisena l)
- **Disposar d'un pla de reducció de residus:** el Reial decret 210/2018, de 6 d'abril, pel qual s'aprova el Programa de prevenció i gestió de residus i recursos de Catalunya, insta a les empreses adjudicatàries a aplicar estratègies per reduir els residus. S'haurà de presentar en el termini de 3 mesos des de l'inici de la prestació de l'execució del contracte. A continuació s'expose diverses mesures a títol d'exemple:

- Utilitzar envasos de gran format, material de parament (gots, vaixel·la, coberteria, tèxtil, etc.) reutilitzable.
- Oferir aigua de l'aixeta al menjador en gerres, ampolles de vidre o de plàstic d'ús alimentari reutilitzable.
- Instal·lar reguladors de cabal i airejadors per minimitzar el consum d'aigua.
- Evitar tenir les aixetes obertes en continu.
- Adoptar mesures d'estalvi d'energia tant en la cuina com en la il·luminació, climatitzar el menjar segons els mateixos criteris que la resta del centre.
- Fer servir envasos de la màxima capacitat possible, i no fer ús de productes envasats a porcions individuals sense justificació.

• **Disposar d'un pla de reducció del malbaratament alimentari:** la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, requereix en el seu article 6.2 l'obligació de l'Administració i de les empreses o entitats gestores de serveis d'àpats o menjadors escolars d'establir programes i mesures educatives en aquest àmbit, en col·laboració amb els centres. Si s'escau, caldrà participar en projectes amb aquest objectiu que es puguin portar a terme a nivell municipal.

Caldrà presentar el pla de reducció del malbaratament alimentari en el termini de 3 mesos des de l'inici de la prestació de l'execució del contracte.

VUITENA.- Calendari i horari de prestació del servei

El servei s'ha d'ajustar al calendari escolar adaptant-se als dies de lliure disposició i festes locals que afectin a cada centre.

L'adjudicatari ha d'estar en disposició d'oferir el servei des del primer dia de l'inici del curs. Cal que el/la cuiner/a comenci, com a mínim, dos dies abans que l'alumnat per tenir enllestides les instal·lacions i a punt per prestar el servei, i que acabin també, com a mínim, dos dies més tard per deixar les instal·lacions preparades pel proper curs.

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

NOVENA.- Tipologia de menús

1. Menús basals

Els menús els confeccionarà i presentarà el licitador seguint les indicacions de la clàusula setena, personalitzant el centre, detallats per gramatges, productes i periodicitat.

Pel que fa a les escoles bressol:

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

Pel que fa a educació especial, i atenent també a la seva edat caldrà:

- Menú normal.
- Menú de fàcil masticació.

- Menú triturat.
- Menú de textura per sonda.

2. Menús especials per malalties i/o intoleràncies alimentàries

A més del menú genèric, l'empresa adjudicatària ha d'oferir tant a les escoles bressol com a les d'educació especial, quan escaigui i d'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials per a l'alumnat amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries o celiaquia diagnosticades per especialistes o per l'equip de pediatria, que acrediti la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut.

L'adjudicatària haurà d'establir i aplicar els protocols de seguretat alimentària per evitar la contaminació encreuada durant l'elaboració i el servei dels aliments.

Quan sigui necessari, les empreses també han de subministrar menús adaptats per a comensals que requereixin, esporàdicament, una oferta alimentària específica per atendre trastorns gastrointestinals lleus.

En casos d'al·lèrgies/intoleràncies molt excepcionals, davant dels quals les condicions organitzatives o les instal·lacions de cuina no permetin que es compleixin les garanties exigides per elaborar menús especials, o bé no es pugui assolir el cost addicional d'aquestes elaboracions, s'ha de facilitar als alumnes afectats els mitjans de refrigeració i escalfament adequats perquè es pugui conservar i consumir el menú especial proporcionat per la família.

L'acceptació d'aquests casos ha d'estar justificada i comptar amb el consens de la família.

Per aplicar correctament una pauta alimentària, el servei de menjador escolar necessitarà disposar d'un informe mèdic, que cal que aporti la família a l'inici del servei o quan es produeixi una situació sobrevinguda, amb la informació següent:

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

Especificació de la medicació, dosificació i sistema d'administració
--

Entre altres, l'empresa adjudicatària ha de poder oferir els següents menús:

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

3. Menús per motius ètics, culturals o religiosos

El nombre creixent d'infants procedents d'altres països, cultures i religions, així com de famílies partidàries d'opcions alimentàries diverses, justifica la conveniència de disposar de diverses opcions de menú per donar resposta a la diversitat religiosa i cultural.

En aquest sentit, l'Agència de Salut Pública de Catalunya, d'acord amb les evidències actuals, preveu la possibilitat que s'ofereixi un menú vegetarià per a aquelles famílies que així ho sol·licitin a les escoles públiques i concertades de Catalunya.

Per adaptar les receptes i preparacions culinàries de la planificació de menús basal estàndard a la vegetariana només cal substituir els aliments d'origen animal (peix, carn i derivats) per altres que es puguin equiparar des del punt de vista nutricional i gastronòmic, intentant fer les mínimes variacions sobre el menú estàndard, per tal d'evitar que l'infant es pugui sentir diferent al grup i afavorir la interacció i la relació social a l'hora de menjar.

Per la seva riquesa i densitat nutricionals, els llegums són la base de l'alimentació vegetariana, i una ració de llegums es pot utilitzar com una alternativa a una ració de carn o de peix.

Com a aliments proteics, en la dieta ovolactovegetariana s'inclouen els llegums (llenties, cigrons, mongetes blanques, vermelles i negres...) i els seus derivats (tofu, tempeh, proteïna de soja texturitzada, farina de cigró, etc.); els ous; el seitan; la fruita seca picada (nous, ametlles, avellanes...) o en forma de pasta (tahina, crema de cacauet, d'avellana...) i els lactis (llet, iogurt i formatge).

En l'alimentació ovolactovegetariana caldrà evitar els ultraprocessats d'origen vegetal.

Per altra banda, la Llei 26/1992, de 10 de novembre per la qual s'aprova l'Acord de Cooperació de l'Estat amb la Comissió Islàmica d'Espanya estableix en l'article 14 la denominació «Halal» per a distingir els productes alimentaris elaborats d'acord amb aquesta denominació, i que l'alimentació dels alumnes musulmans dels centres docents públics i concertats que ho sol·liciten es procurarà adequar als preceptes religiosos islàmics, així com l'horari del mes de dejuni (Ramadà).

En base a això, en aquells casos en que sigui requerit, caldrà oferir a l'alumnat el menú *halal* que, en tots els casos, haurà d'estar elaborat amb aliments *halal* certificats, seguint els criteris de la llei islàmica, i oferint la varietat de proteïna animal (pollastre, xai, vedella i altres carns certificades *halal*. peix i marisc) que s'exigeix als menús basals.

Els **productes càrnics *halal*** són aquell que disposen del certificat corresponent per complir amb els requeriments del ritus *halal*. En els menús *halal* està prohibit l'ús de carns o derivats i subproductes del porc i l'alcohol.

Per tant, i de forma genèrica s'oferiran les següents fórmules de menú tant a les escoles bressol com a les d'educació especial:

- Menú ovolactovegetarià.
- Menú amb criteri *halal*.

NOVENA.- Béns adscrits al servei

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

La conservació de les instal·lacions de cuina, el mobiliari, equipaments, béns i estris, inclosos en el servei de menjador de cada centre educatiu, així com el manteniment en constant i perfecte estat de funcionament, neteja, higiene i vigilància, són a càrrec de l'adjudicatari per tot el temps que duri el contracte. Aquest ha de fer a càrrec seu el manteniment correctiu (reparacions), el manteniment substitutiu en cas que l'equipament no es pugui reparar o hagi arribat al final de la seva vida útil, i el manteniment preventiu i normatiu dels equipaments de cuina, siguin quins siguin la causa i l'abast.

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

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

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

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

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

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

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

Si un cop desallotjades les cuines es detecta que l'adjudicatària no ha realitzat correctament les operacions de manteniment, el servei d'educació procedirà a efectuar-les subsidiàriament i a reclamar l'import corresponent. El contracte no es podrà liquidar ni retornar la fiança fins que no s'hagi efectuat l'actuació o abonat l'import a l'ajuntament.

ONZENA.- Neteja

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

La neteja de les taules i cadires del menjador s'ha de fer a diari.

A tal efecte, l'empresa adjudicatària farà servir material poc agressiu amb el medi ambient; pel seu efecte tòxic, l'ús de lleixiu i altres productes que continguin clor, es limitarà a aquelles zones en què sigui imprescindible la desinfecció. Caldrà tenir especial cura amb els productes utilitzats evitant aquells que puguin produir corrosió o fer malbé l'acer inoxidable i aquells que generin una alta càrrega contaminant a les aigües residuals.

Cada producte haurà de portar una etiqueta on hi constin els components i la freqüència d'ús, tenint en compte el menor efecte contaminant. Caldrà disposar al centre de les fitxes de seguretat de qualsevol producte químic que es pugui utilitzar.

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

L'empresa adjudicatària de servei garantirà que al final del curs lectiu es deixen les cuines en les condicions d'higiene i neteja adequades.

DOTZENA.- Finançament, pagament i preus

El pagament dels serveis prestats es farà contra factures mensuals, a presentar entre el dia 1 i 5 del mes següent a la prestació del servei, i on es detallaran el nombre de menús servits durant el mes anterior a cada escola, de la següent forma:

Escoles bressol: indicar nombre d'alumnes i de personal educador per a cada escola.

Escoles d'educació especial: indicar nombre d'alumnes de cada escola.

La facturació de l'empresa adjudicatària es realitzarà d'acord amb el nombre de criatures i de personal educador (en el cas de les escoles bressol) que efectivament dinin a l'escola.

ANNEX 1

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

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

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

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

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

COMUNICACIÓ DE LES CARACTERÍSTIQUES DE LA DIETA

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

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

També s'haurà d'aportar la notificació mèdica, per escrit, de les modificacions que s'hagin de fer a la dieta del nen o nena segons la seva evolució.

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

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

VALORACIÓ DE LA VIABILITAT D'ÚS DEL SERVEI

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

LA DIETA AL MENJADOR ESCOLAR

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

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

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

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

ANNEX 2

Relació del personal en plantilla del Servei d'Educació de l'Ajuntament de Terrassa que treballa a la cuina de l'escoles d'educació especial El Pi

CATEGORIA	ESCOLA	HORARI	OBSERVACIONS
Auxiliar	El Pi	De 9 a 16 hores	

ANNEX 3 : MANTENIMENT

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

També és a càrrec de l'adjudicatari la reposició necessària de la vaixela, gots, coberts, utilatge de cuina i altre material fungible (trencat o perdut). I en els cas de l'augment de matricules tot l'utilatge de cuina i menjador, que es derivi d'aquest augment.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Manteniment correctiu ordinari

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

- Emergències
- Urgents
- Normals

Es consideraran sempre obres de caràcter urgent:

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

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

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

a.- Termini de resposta:

- S'estableix en 2 hores per a les incidències considerades emergències (les que impliquen que la cuina ha quedat inoperativa), 24 hores per a les urgències (termos, rentavaixelles, aixetes, congeladors i neveres) i 48 hores per a les ordinàries (la resta).

En aquest termini, l'empresa adjudicatària resta obligada a comprovar quina és la incidència i informar a l'Ajuntament de l'origen i abast del problema i les actuacions que es duren a terme per solucionar-lo.

b.-Termini de resolució:

- 1 dia per a les incidències en aixetes o altres elements que suposin fuites d'aigua i per resoldre qualsevol incidència que hagi deixat inutilitzada la cuina.
- 3 dies laborables per a la reparació d'elements productors d'aigua calenta (termos elèctrics i rentavaixelles).
- 5 dies laborables per a la reparació de neveres i congeladors, i per a la reparació d'electrodomèstics utilitzats per cuinar com els fogons, el forn, la marmita o similars.
- 10 dies laborables per a la resta (prestatges, armaris, etc.).

En cas que per la complexitat tècnica de la reparació no es puguin complir aquests terminis, l'empresa adjudicatària està obligada a substituir l'electrodomèstic o equipament espatllat per un de similars característiques en préstec fins que la reparació s'hagi dut a terme.

Tots els materials substituïts seran d'idèntica qualitat als existents. Els operaris tindran la qualificació requerida per realitzar els treballs, disposant de tots els medis necessaris i procurant evitar en la mida del possible tota pertorbació del funcionament normal del centre o servei. En tot cas, s'informarà prèviament al Servei d'Educació i a la direcció de l'escola de les operacions que es realitzaran i de les molèsties que s'ocasionaran, així com del calendari previst.

L'incompliment dels terminis de resposta i resolució donarà lloc a penalitats que s'especifiquen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP).

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

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

Caldrà fer un ús adequat de les instal·lacions utilitzant criteris d'estalvi i eficiència energètica. Es prohibeix específicament:

- Tenir els fogons, forns o similars encesos si no s'estan fent servir per cuinar.

- La instal·lació de qualsevol electrodomèstic que requereixi modificacions a les instal·lacions de l'escola (inclosos els augments de potència elèctrica) o suposin un increment del consum energètic.

Penalitzacions:

Es consideraran incompliments molt greus:

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

Es consideraran incompliments greus:

- No resoldre les incidències en el termini de resolució fixat per fer-ho (excepte en el cas d'emergències, en el que l'incompliment serà molt greu).
- No atendre el manteniment periòdic dels aparells de cuina i instal·lacions en un termini superior als 4 mesos des de la generació de la ordre de treball al programa de manteniment (excepte en el cas d'aparells de gas, en què constituirà incompliment molt greu).
- No atendre les sol·licituds de neteja del decantador de greixos en el termini de 2 dies hàbils.

Es consideraran incompliments lleus:

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

Manteniment normatiu i preventiu

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

XARXA DE DESGUASSOS INTERIORS DE CUINA			
1-05-03	PP077	REVISIÓ XARXA DE DESGUASSOS INTERIORS. ANUAL i neteja amb camió cuba	1 ANY
- REVISIÓ GENERAL DELS DESGUASSOS QUE SIGUIN ACCESSIBLES. CONTROL DE FISSURES I FUITES AL RECORREGUT I ALS COLZES, CONTROL DE LES FIXACIONS I INSPECCIÓ DELS SIFONS, PERICONS I REGISTRES DE BAIXANTS. (A FINALS DE TEMPORADA)			
CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS			
1-05-02	PP078	REVISIÓ CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS. 1 ANY	1 ANY
- REVISIÓ GENERAL DELS CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS: COMPROVAR L'ESTANQUEITAT DEL CONDUCTE, CONTROLAR ELS SUPORTS I ELS AILLANTS TERMICS I INSPECCIONAR L'ABSÈNCIA DE CORROSIONS, EN CAS D'ACER			
1-05-02	PN002	REVISIÓ CONDUCTES D'EVACUACIÓ DE FUMS. NETEJA. 2 ANY	2 ANYS
- NETEJA GENERAL DEL CONDUCTE (la primera neteja comportarà l'execució de reixetes per efectuar les neteges en els centres que no en disposin, no sent necessari en neteges posteriors)			
CUINA			
2B-02A	PP094	REVISIÓ DE FRIGORÍFICS. ANUAL	1 ANY
- REVISIÓ DEL BON FUNCIONAMENT DEL MOTOR NETEJA DEL MOTOR DE L'EQUIP - NETEJAR I DESCONGELAR L'EQUIP - REVISIÓ DEL CORRECTE FUNCIONAMENT DE LA IL·LUMINACIÓ INTERIOR			
2B-02A	PN141	REVISIÓ DELS EQUIPS DE GAS DE LA CUINA. ANUAL	1 ANY
- COMPROVAR EL CORRECTE FUNCIONAMENT DE TOTS ELS ELEMENTS DE SEGURETAT DE L'EQUIP VERIFICAR ELS ELEMENTS CALEFACTORS I/O CREMADORS - REGULAR I NETEJAR ELS PILOTS - VERIFICAR EL MOTOR DEL VENTILADOR I ELS CONTACTORS - VERIFICAR I GREIXAR VÀLVULES			
2B-02A	PP098	REVISIÓ DELS APARELLS DE GAS DE LA CUINA. TRIMESTRAL	3 MESOS
- INSPECCIONAR L'ESTANQUEITAT DE LES CONNEXIONS I DE LA UNITAT ACUMULADORA, SI N'HI HA - VERIFICAR EL FUNCIONAMENT DELS APARELLS DE GAS COMPROVAR QUE NO HI HA FUITES DE GAS - COMPROVAR QUE NO HI HA FUITES D'AIGUA A L'ESCALFADOR			
2B-02A	PN142	REVISIÓ ESCALFADORS D'AIGUA AMB GAS. BIANUAL	2 ANYS
- ANOTAR LA TEMPERATURA O PRESIÓ DEL FLUID PORTADOR A L'ENTRADA I A LA SORTIDA DEL GENERADOR DE CALOR (IT 3.4-1) - ANOTAR LA TEMPERATURA AMBIENT DEL LOCAL O SALA DE MÀQUINES (IT 3.4-2) ANOTAR LA TEMPERATURA DELS GASSOS DE COMBUSTIÓ (IT 3.4-3) - ANOTAR EL CONTINGUT DE CO I CO2 EN ELS PRODUCTES DE COMBUSTIÓ (IT 3.4-4) -COMPROVAR LA VENTILACIÓ DE LA CAIXA DE FUMS DE LA CALDERA (IT 3.4-6)			
2B-02A	PP101	REVISIÓ DELS APARELLS ELÈCTRICS DE LA CUINA, INCLOSOS ELS ESCALFADORS D'AIGUA. ANUAL	1 ANY
- INSPECCIONAR L'ESTAT DE LES CONNEXIONS ELÈCTRIQUES INSPECCIONAR L'ESTANQUEITAT DELS JUNTS - VERIFICAR L'ESTANQUEITAT DE LA UNITAT ACUMULADORA - COMPROVAR EL TARAT I EL CORRECTE FUNCIONAMENT DE TOTS ELS ELEMENTS DE SEGURETAT DE LA INSTAL·LACIÓ - INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA CORROSIÓ I REPARA-HO - INSPECCIONAR L'ESTAT DE LES FIXACIONS INSPECCIONAR ELS APARELLS DE MESURA I CONTROL - COMPROVAR EL RENDIMENT - VERIFICAR EL CORRECTE ESTAT DELS CALEFACTORS - COMPROVAR L'ABSÈNCIA D'INCRUSTACIONS - INSPECCIONAR L'ESTAT DE L'ÀNODE DE SACRIFICI, SI N'HI HA.			
CAMPANA EXTRACTORA			
2b-02-01	PP102	REVISIÓ CAMPANA EXTRACTORA. 1 ANY	1 ANY
- COMPROVAR EL FUNCIONAMENT DEL DISPOSITIU ANTIRETORN - INSPECCIONAR L'ESTAT DEL CONDENSADOR DE GREIXOS - INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA SUBJECCIÓ DE LA CAMPANA - VERIFICAR L'ACOBAMENT CORRECTE AMB EL CONDUCTE DE SORTIDA - COMPROVAR L'ESTAT DE CORROSIÓ - GREIXATGE DE COIXINETS I VERIFICACIÓ EL MANTENIMENT DEL VENTILADOR - DESMUNTAR LA CAMPANA I NETEJAR-LA - INSPECCIONAR L'ESTAT DE LA MALLA TALLAFOCS			
MAQUINES DE RENTAR (VAIXELLES)			
2b-02-03	PP103	REVISIÓ MAQUINES DE RENTAR (VAIXELLES) 1 ANY	1 ANY
- VERIFICAR EL FUNCIONAMENT DELS ELEMENTS CALEFACTORS - COMPROVAR EL CABAL DE LA BOMBA DE RENTADA			

OBSERVACIONS:

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

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

Centre	Data instal·lació aprox.	Calendari neteges Periodicitat: bianual			
		2026	2027	2028	2029
EB Coloraines	2006		X		X
EB Espígol	2004		X		X
EB Ginesta	2009		X		X
EB Giravolt	2005		X		X
EB La Casona	2003		X		X
EB L'Esquitx	1998		X		X
EB Moisès	2010	X		X	
EB Soleia	2009	X		X	
EB Tabalet	2001	X		X	
EB Somriures	2007	X		X	
EB Vallparadís	2007	X		X	
CEE FATIMA	2003	X		X	
CEE El Pi	2021		X		X
Total neteges		6	7	6	7